

Do sushi ao churrasco, a culinária asiática encanta cada vez mais os brasileiros. Conheça restaurantes que representam a cultura do maior dos continentes

Isabela Berrogain
Mariana Reginato

Rica em frescor e equilíbrio, a comida asiática leva os amantes da boa culinária em uma viagem gastronômica que vai desde os pratos picantes da Tailândia e Vietnã até os sabores intensos do Japão e da China. Popular em diversos países, o sushi é um dos pratos da cultura oriental mais conhecidos pelo brasileiro — a variedade de receitas da Ásia, no entanto, vai muito além do peixe cru. Yakisoba, ramen, pad thai, curry de carneiro e até mesmo o famoso churrasco coreano são outros destaques do cardápio extenso e variado.

Raquel Siqueira, proprietária do Same Same, restaurante voltado para a comida do sudeste asiático, aponta como destaque de tal gastronomia a união perfeita entre os produtos utilizados. “O diferencial da culinária asiática reside no equilíbrio de sabores — doce, salgado, ácido, picante e umami —, no uso de ingredientes frescos e na combinação de diferentes texturas, proporcionando uma experiência gastronômica rica e diversificada que atrai muitos aventureiros”, avalia.

Giulia Kato, responsável pelo Katsu, também realça a importância dos elementos que compõem os pratos. “A valorização dos ingredientes, as técnicas de preparo únicas, o equilíbrio de sabores e a estética”, lista Giulia sobre as principais particularidades da culinária. Para Paulo Yang, do Soban, a diversificação no uso de diferentes vegetais e proteínas também é destaque.

Um continente de SABORES

MARIANA LINS



Feito diretamente na mesa do cliente, o churrasco coreano é destaque no Soban

Comida raiz

O Soban Korean Cuisine surgiu a partir do desejo de Paulo Yang e Patrícia Lee de trazerem pratos tradicionais da Coreia para o público de Brasília. “São gerações com receitas familiares e totalmente dentro da tradição coreana. Recebemos pessoas de todos os lugares do mundo e todos se surpreendem em como a casa não perde para restaurantes internacionais”, conta Paulo. A chef da

casa, Patrícia Lee, aprendeu a cozinhar com a mãe e avó e, segundo Paulo, é o grande diferencial da casa.

A sugestão do restaurante é o BulPan BulGoGui (R\$ 189), tradicional churrasco coreano servido com macarrão de batata doce. O prato é feito diretamente na mesa do cliente. Para acompanhar, o proprietário sugere o vinho de arroz Makkolli (R\$ 52), bebida tradicional da Coreia.