

Isabela Berrogain

Rica em sabores, aromas e tradições milenares, a culinária asiática é um reflexo da diversidade dos países situados no mais populoso e maior, em extensão territorial, continente do mundo. A gastronomia de ingredientes características, como arroz, curry e shoyu, é conhecida também por métodos como o cozimento no vapor e as frituras rápidas no wok, que preservam os nutrientes dos alimentos e tornam os pratos mais saudáveis.

“A culinária coreana, por exemplo, é reconhecida por seus benefícios à saúde”, declara Paik, proprietário do Ssam Korean Steakhouse. “No restaurante, utilizamos ingredientes autênticos e de alta qualidade, como o pó de pimenta, a pasta de pimenta fermentada e a pasta de soja fermentada, todos importados da Coreia. Além disso, os pratos são acompanhados por uma variedade de vegetais, promovendo uma refeição equilibrada, leve e nutritiva”, detalha.

“O segredo por trás da popularidade da gastronomia asiática, para nós, está na combinação única de sabores — doce, salgado, ácido e picante — que cria uma experiência sensorial inesquecível. É comida que acolhe, surpreende e conecta”, opina Raquel Siqueira, proprietária do Same Same, restaurante voltado para a culinária de rua da Ásia.

Para Giovani Salatti, do Yakiton, a culinária asiática também chama atenção pelo tempero. “É uma verdadeira explosão de sabores”, afirma. “E a variedade de pratos faz com que você queira experimentar todos os demais dessa cultura”, acrescenta.

MARIANA REGINATO

O SABOR DAS ETAPAS ORIENTAIS

ENTRADA, PRATO PRINCIPAL E SOBREMESA: MERGULHE DE CABEÇA NOS SABORES DA CULINÁRIA ASIÁTICA. NA CIDADE, RESTAURANTES COREANOS, INDIANOS E JAPONESES GANHAM O CARINHO DOS BRASILIENSES



Durante a experiência Omakase no Montarosushi, são servidos 12 pratos

Experiência única

À frente do Montarosushi, o chef de cozinha Edson Touche, especializado em pratos japoneses, foi o responsável por trazer, em primeira mão, a experiência Omakase para Brasília. Em português, o termo significa “eu deixo em suas mãos” — na prática, é uma opção gastronômica em que

o cliente confia na seleção de ingredientes e criatividade do cozinheiro para montar uma refeição surpreendente, composta por uma sequência de pratos escolhidos por quem está atrás do balcão.

O público acompanha de perto a preparação dos alimentos, frente a frente com

o chef. No restaurante, a experiência varia entre R\$ 350 e R\$ 430, com 12 pratos. Seis são focados em proteínas e os demais em carboidratos. Faz parte da refeição a sobremesa — sorvete artesanal feito por japoneses parceiros da casa, em sabores como wasabi ou kumquat.