DIVULGAÇÃO

COM PRATOS TEMPERADOS E SUCULENTOS, A GASTRONOMIA CHINESA CONQUISTOU OS BRASILIENSES. SAIBA ONDE DEGUSTAR A COMIDA ORIENTAL

INTERCÂMBIO CULINÁRIO

Frango com legumes do restaurante Long

Luisa Mello*
Mariana Reginato

Em 15 de agosto de 1900, o primeiro grupo de chineses desembarcou no Rio de Janeiro e, posteriormente, se estabeleceram em São Paulo. Desde então, a data ficou marcada como Dia da Imigração Chinesa no Brasil, que celebra as relações entre Brasil e China, que vão além da diplomacia. A bagagem cultural chinesa está constantemente presente na vida do brasileiro, seja no esporte, na religião, nas festividades e, claro, na culinária.

A cozinha chinesa é queridinha do público brasiliense. Os clientes encontram refeições bem temperadas e suculentas, com pratos clássicos como bolinhos recheados a vapor, guiozas, frango xadrez, arroz frito, pato a pequim e rolinho primavera. A hora da sobremesa também é cheia de personalidade, com biscoito da sorte, pastel de feijão vermelho e pudim de manga.

Para o sócio proprietário do China Restaurante Jânio Tsui, há diversos motivos para essa popularidade: "Creio que a culinária asiática é bastante aceita pelo público em geral, devido ao sabor e ingredientes compostos com bastante verduras e legumes. Em relação à culinária chinesa, além do sabor, o preço é acessível para comidas exóticas, pela quantidade oferecida, pela rapidez no preparo e por uma comida leve, de fácil digestão".

Gladys Morales, gerente do Canton, acrescenta: "A culinária chinesa agrada muito ao público brasiliense, com aromas e técnica da cozinha salteados no wok e a mistura dos molhos e arrozes bem temperados, que entrega a variedade que os brasilienses esperam". Para celebrar a união cultural, o Divirta-se seleciona restaurantes para agradar os fãs da culinária chinesa.

Porções bem servidas

Fundado em 2006, o restaurante Long, na 404 Sul, entrega comida chinesa tradicional com bons preços e porções bem servidas. O chef Long acumula 32 anos de experiência na cozinha e fundou o restaurante assim que chegou no Brasil. "Usamos alguns temperos chineses, e o sabor é mais autêntico. O preço e a porção também são um aspecto de atrair clientes. Eles são deliciosos e não são caros", destaca.

Como sugestão de prato, o chef destaca o frango com legumes (R$ 42,90) e a carne com legumes (R$ 49,90), pratos mais pedidos da casa, servidos com arroz colorido. Os pratos servem duas pessoas. "O restaurante tem pratos tradicionais chineses e pratos chineses melhorados de acordo com o gosto dos brasileiros", ressalta o chef.