



Quando a colaboração vira espetáculo



Há momentos que se tornam inesquecíveis; recentemente vivi uma deles. Sem pieguice, a noite foi tão sofisticada e agradável que saí de lá transformada. Foi uma mistura de talento com generosidade em forma de experiência gastronômica. Trata-se da 3ª Cerimônia Kaitai do Noru Sushi.

Brasília, tão acostumada à lógica do "cada um por si", ganhou um presente raro. No centro da cena, quatro gigantes da gastronomia japonesa — Bruno Kamakura (Noru Sushi), Vitor Santos (Samurai), Sérgio Hideo (Goemon) e Cristiano Komiya (New Koto) — (simplesmente os caras mais top) dividiram o mesmo espaço, o mesmo peixe, as mesmas lâminas e, sobretudo, o mesmo espírito: o da colaboração.

A abertura de um Bluefin de quase 100 quilos já seria, por si só, um espetáculo. A tradição, o rigor técnico, a reverência ancestral ao animal... tudo isso emociona. Mas houve algo maior pairando no ar naquela noite.

A verdadeira magia não estava somente no corte preciso que revelava as texturas de toro, chutoro e akami — estava no gesto simbólico de quatro líderes, quatro referências, quatro casas renomadas se encontrando não para disputar, mas para somar... e encantar!

Enquanto o público assistia ao rito, eu observava as mãos dos chefs se movimentando com respeito mútuo, quase como se cada um completasse o movimento do outro. Era como ver um quarteto afinado pelo tempo, pela história e pelo compromisso com a excelência. Brasília presenciou não apenas a degustação de um peixe nobre, mas o desmonte de um paradigma: o da lógica competição como única força motora do mercado.

No discurso de Filipe Pataro, sócio do Noru, essa visão ficou ainda mais clara. Ele disse que queria mostrar ao mundo que a força da gastronomia japonesa de Brasília vive na união, no cuidado, no desejo de que o público experimente o

melhor — não de uma casa, mas de todas. Foi impossível não se emocionar. Porque quando líderes entendem que colaborar não diminui ninguém, mas engrandece a todos, acontece aquilo que vimos: uma verdadeira obra de arte coletiva.

Depois do ritual, o omakase de sete etapas corou a experiência. Cada prato parecia carregar um pouco do espírito daquela noite — precisão, reverência, técnica, mas também afeto e alegria. Era como se o paladar também se tornasse testemunha de um momento histórico.

Ao sair dali, tive a sensação de que presenciei algo que vai muito além da gastronomia. A Cerimônia Kaitai do Noru não é apenas um evento: é um marco. Uma lembrança de que quando a colaboração se coloca no centro, o impossível acontece. O público ganha. A cidade ganha. A cultura ganha.

E nós ganhamos a certeza de que, quando mãos talentosas se unem, até um corte de peixe pode virar poesia.