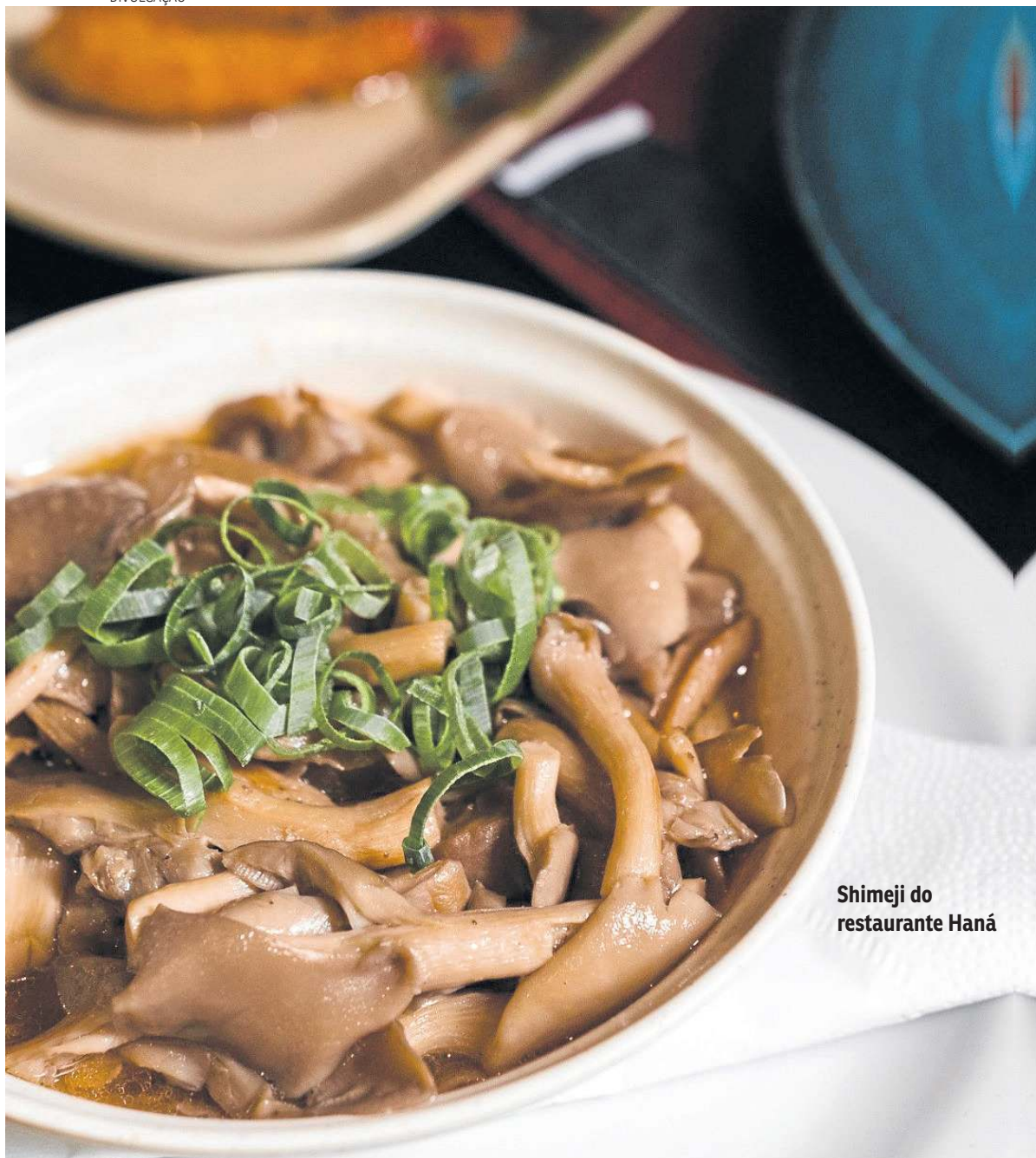


DIVULGAÇÃO



Shimeji do restaurante Haná

## Sabor, textura e umami

Júlia Costa\*

O cogumelo é usado em diversos pratos da culinária japonesa, como caldos, refogados, sopas e preparos à base de arroz ou macarrão. Com importância tanto gastronômica quanto cultural, o Haná, restaurante japonês na 408 Sul, oferece o shimeji (R\$ 39), prato que pode ser aproveitado como entrada ou acompanhamento para outros itens do menu.

O prato usa o shimeji fresco, salteado na manteiga e com toque de molho shoyu para equilibrar o sabor: levemente adocicado e com textura macia, mas ainda firme. A opção foi pensada para agradar a todos os públicos. “Quando pensamos em incluí-lo no menu, a ideia foi criar uma opção que agradasse tanto quem já conhece e aprecia cogumelos quanto quem está começando a experimentar. É um prato

leve, aromático e muito versátil”, conta Leonardo Kammoun, proprietário do restaurante.

Na culinária japonesa, explica Kammoun, o cogumelo é valorizado por entregar sabor, textura e umami — considerado o “quinto gosto” e um dos pilares da cozinha do país. “Na cultura japonesa, o cogumelo também carrega um aspecto simbólico: ele remete à natureza, ao equilíbrio e à sazonalidade, valores muito presentes na forma japonesa de cozinhar e se alimentar”, afirma.

O ingrediente aparece também como opção para os vegetarianos ou para aqueles que buscam abrir mão da carne, sem perder o sabor. “O segredo da versatilidade está justamente no perfil sensorial único dos cogumelos: com textura carnuda, absorvem bem temperos e entregam um sabor único que enriquece qualquer prato”, diz.

## O frescor do cogumelo

O Doc Cucina (406 Sul) foi inspirado no conceito de Denominazione di Origine Controllata, controle de qualidade italiano para produtos alimentícios. Na cozinha e no bar, o cliente pode acompanhar a montagem e finalização de todos os pedidos. Técnica, controle e leitura do ingrediente são os princípios a serem seguidos.

Pensando nisso, o restaurante criou o ravióli de vitelo

(R\$ 139), com massa fresca produzida pela casa, finalizada em manteiga e sálvia, e complementada por ragu de cogumelos e trufas negras. O recheio de vitelo foi construído de forma a não sobrepor os sabores no prato. Para os proprietários, o prato segue a linha clássica da gastronomia italiana: poucos elementos, mas que exigem precisão técnica.

Adquirido de fornecedores de Brasília, o ragu leva

cogumelo portobello, champignon paris e shitake. O ingrediente entra como uma camada de construção, ressaltando o sabor do prato. A casa reforça a importância do frescor dos ingredientes para a construção do prato, o que garante a preservação do aroma e textura. Para o menu, a versatilidade do componente é essencial: os cogumelos podem ser utilizados de forma salteada, grelhada, cozida ou até mesmo crua.

\*Estagiária sob supervisão de Severino Francisco



Ravióli de vitelo, do Doc Cucina

DIVULGAÇÃO