

DAVI PEREIRA/CB/D.A PRESS

**Mariana Reginato**

Apita o árbitro! A Copa do Mundo teve os primeiros jogos, e a segunda semana da fase de grupos já está rolando. Sendo a Copa com maior quantidade de seleções da história, com 48 países, culturas se misturam nos Estados Unidos, Canadá e México, países sede desta edição. O Correio decidiu colocar em foco a culinária de países que estão representando seu povo no futebol e brilham na gastronomia.

A Copa de 2026 marca a despedida de grandes jogadores. Messi e Cristiano Ronaldo se despedem das camisas da Argentina e de Portugal e desejam encerrar as carreiras levando a taça para casa. Na capital, a culinária portuguesa pode ser encontrada no Sages, na 316 Norte. A chef Olga Maria destaca que a cozinha de Portugal se caracteriza pela valorização dos ingredientes, pelo uso do azeite, pela variedade de pescados, pelas receitas regionais, pelos vinhos e pela rica tradição de doces”.

Para quem procura um pouco da culinária dos hermanos, o Caminito Parrilla é a escolha ideal para provar a culinária argentina. “O restaurante foi planejado para oferecer uma experiência imersiva que remeta a Buenos Aires, com decoração que utiliza cores vivas (amarelo, azul, vermelho e verde), itens garimpados na Feira de San Telmo e uma trilha sonora exclusivamente latina”, destaca o sócio Rafael Lago.

# Celebração das nações

**Com Copa do Mundo, o Correio selecionou restaurantes que representam os países classificados para o Mundial**

## Tradição japonesa

A história do restaurante Koji é antiga na capital. Em 2009, o chef Alexandre Faeirstein chegou a Brasília com muita experiência e paixão pela gastronomia japonesa. Na época, o restaurante se chamava Kojima e tornou-se Koji em 2020. “Mais do que uma abreviação do nome original, Koji é também uma referência ao fungo que dá origem a alguns dos fermentados mais

importantes da culinária japonesa, como o missô, o saquê e o molho de soja”, conta o chef.

Como sugestão para aproveitar o cardápio do Koji, o chef sugere o chirashizushi. Servido em uma tigela, o prato é feito com shari (arroz japonês) coberto por uma seleção de pescados frescos e iguarias do dia. “Uma combinação que valoriza o frescor dos ingredientes, a técnica e

o equilíbrio de sabores em cada garfada”, destaca o chef. O prato custa R\$ 159, com a boa lembrança para levar para casa.

“A cozinha japonesa se destaca pelo respeito ao ingrediente. Sua essência está em valorizar o sabor natural dos alimentos por meio de técnicas precisas, cortes cuidadosos, frescor, equilíbrio e simplicidade”, ressalta Alexandre.

