

MARCELO FERREIRA/CB/D.A PRESS

Isabela Berrogain
Mariana Reginato

Querida por muitos, a culinária asiática tem muito mais a oferecer do que apenas pratos frios. Conhecida e popularizada no Brasil por meio do sushi, essa cozinha é marcada por pratos como ramen, donburi, pad thai e churrasco coreano. Diversos restaurantes na capital buscam trazer a gastronomia dos países asiáticos, uma tradição que vai muito além dos cortes de peixe cru.

A chef Rosa Takematsu, do restaurante Donburi, acredita que é necessário um trabalho de educação gastronômica dos brasileiros com outros pratos da culinária asiática. “Mostrar pratos como ramen, donburi, karês e diferentes preparos quentes permite que as pessoas conheçam novos sabores e entendam que a cozinha japonesa é extremamente diversa. Nosso objetivo é proporcionar essa descoberta sem perder a autenticidade”, destaca a chef.

Segundo a chef, a culinária japonesa une tradição, técnica e equilíbrio. “Existe muito respeito pelos ingredientes, pela sazonalidade e pelos métodos de preparo. Além disso, ela oferece uma enorme variedade de sabores, texturas e experiências: desde pratos leves e delicados até preparos intensos e extremamente reconfortantes. Essa diversidade faz com que cada visita seja uma oportunidade de experimentar algo novo”, ressalta.

Muito além do *sushi*

Missô Lamen, do Donburi: um clássico

RESTAURANTES DA CAPITAL TRAZEM OUTRAS FACETAS DA CULINÁRIA ASIÁTICA COM PRATOS QUENTES, BOWLS E CHURRASCO JAPONÊS

O restaurante Yakinikuya traz o tradicional churrasco japonês para os brasilienses. “É uma oportunidade de apresentar uma parte

da cultura japonesa que muitas pessoas ainda não conhecem. O yakiniku é uma tradição muito presente no Japão e transforma a refeição

em uma experiência social, onde cozinhar faz parte do encontro. Mostrar esse lado da gastronomia ajuda a ampliar o olhar do público sobre

a riqueza da culinária japonesa e sua diversidade de técnicas, preparos e costumes”, explica o restaurateur Nowan Takematsu.