Espetáculo na cozinha

O chef Tsuyoshi Murakami traz um novo conceito de culinária japonesa ao Brasil: o kappo cuisine, uma viagem ao mundo dos sabores

REPORTAGEM: JHONY ARAI

Peu Reis

Sashimi de vieira

O ambiente sofisticado e clean do novo restaurante Kinoshita é um palco para o chef Tsuyoshi Murakami fazer suas perfomances gastronômicas. Quem senta no balcão de madeira de cinco metros de comprimento fica como o espectador privilegiado da primeira fila do teatro - e Murakami sabe dirigir seu próprio espetáculo como ninguém. Provar seu menu degustação de oito pratos é uma experiência sensorial, que vale o ingresso (a partir de 180 reais). Não é possível ficar indiferente às misturas ousadas de cores e sabores. Após uma viagem ao Japão, Murakami trouxe ao Brasil um novo conceito: o kappo cousine, um tipo de culinária que privilegia as criações artísticas, utilizando ingredientes raros e sazonais. Dos pratos provados pela reportagem, destaque para o nametake no limão (microcogumelos, com tiras de quiabo, dentro da rodela de limão, 15 reais) e o sunomono de lichia (vinagrete exótica de pepino japonês e lychia, 14 reais). São duas criações muito simples, mas que misturam ingredientes inusitados e provocam uma surpresa no paladar. Em sua nova casa, Murakami parece mais seguro e tranqüilo do que antes. E essa sensação está nítida em sua comida.

Peu Reis

O restaurante

A nova casa não lembra em nada a simplicidade e as mesas estreitas do antigo Kinoshita, na Liberdade. O projeto arquitetônico é de Naoki Otake, especializada no estilo oriental sukya kenchiko, em que prevalece a utilização de materiais naturais e a tradição japonesa. O ambiente é marcado pela simplicidade da arquitetura zen com linhas de madeira, pedras de rios e arenitos, água e uso de texturas.