



destaque gastronomia

» NAKUMBUKA

Fotos: Alexandre Belém/JC Imagem



MISCIGENAÇÃO Robata de camarão, polvo e tilápia; coxinha de canarinho com cream cheese e nirá; empada de polvo. Estas são algumas criações do Nakumbuka, por Fairstein

O boteco nipo-brasileiro

Recém-inaugurada, a casa adota como mensagem diversão, multiculturalidade e fusão desses dois universos



PARA BELISCAR Carpaccio de polvo tem delicadeza e beleza



AMBIENTE Projeto de Zezinho Santos e Turíbio Santos é inteligente

Flávia de Gusmão
figusmao@jc.com.br

“Caveira de burro”. Todo mundo conhece esta expressão que designa um local onde nenhum negócio parece florescer. Crendice popular ou não, é uma fama que muitos não ousam enfrentar. O Nakumbuka, boteco com atmosfera japa recém-inaugurado no Pina, encara o desafio. Ocupa desde a semana passada o imóvel que já abrigou vários outros estabelecimentos, entre eles três restaurantes: o Abajur, o Faroleiro e o Faro.

A mudança no ambiente — fundamental em casos como esses — foi radical. O projeto arquitetônico assinado por Zezinho Santos e Turíbio Santos ignorou saudavelmente todas as outras referências. Apostou no gosto local pelo boteco tradicional, mas interpretou à vontade, utilizando um linguagem moderna, clean, num diálogo pertinente do vanguardismo como bom senso. A idéia do “nada se perde tudo se transforma” está presente na mobília feita com madeira de demolição e lona de caminhão reciclada. O toque autoral está nos combogós de desenho exclusivo.

A identidade visual do lugar foi enfatizada por desenhos do cartunis-

ta Humberto. Eles estão por toda parte: em plotagem na parede, como sinalizador dos banheiros masculino e feminino, no cardápio. A mensagem é diversão, multiculturalidade e fusão, bem-expressas na figura de dois lutadores de sumô em posição de disputa por um copo de chope.

Esse mesmo flerte com a abertura de fronteiras está no cardápio assinado por um dos sócios, o chef Alexandre Fairstein (os outros são Arnaldo Motta, Pedro Berinson e Ama-deu Dias).

São clássicos de boteco preparados à moda oriental. As tradicionais coxinhas, por exemplo, são recheadas com polvo, já a empada de camarão é incrementada com shiitake e nirá, o mais que tradicional tostex aqui é servido em rodela e preparado com rosbife, shiitake, e parmesão.

As infalíveis carnes na brasa também estão presentes no Nakum-

buka. No entanto, nessa versão de barzinho de olhos puxados a picanha ganha a companhia do salmão, de um polvo inteiro, que têm o acompanhamento luxuoso de uma maionese de alho e vinagrete de gengibre. Outro item a ser obrigatoriamente explorado são os fa-

mosos pastéis de feira — tem de bacalhau, carne, queijo, cartola, romeu e julieta, entre outros.

Num balcão, caipiroskas são preparadas com uma grande variedade de frutas. Os amantes do trio lúpulo, malte e cevada, a ordem dos fatores não altera o produto, têm além dos rótu-

los tradicionais, a opção da Baden Baden, cerveja produzida em Campos de Jordão, e da carioca Devassa, até aqui inéditas no roteiro etílico de Pernambuco.



MAESTRO Alexandre Fairstein

» Rua Ondina, 156, Pina, fone: 3328-3585. Diariamente, das 18h até o último cliente.