

destaque gastronomia

» COZINHA DE FUSÃO



Fotos: Alexandre Belém/JC Imagem

TERRA E MAR O lombo de cordeiro com purê de feijão azuki e abacaxi caramelizado e o tempura de camarões com arroz de especiarias estão em avant-première no Kojima Recife

Kojima em dois territórios

Agora também em Brasília, restaurante implementa novo capítulo em seu menu: o da culinária contemporânea

Flávia de Gusmão
fgusmao@jc.com.br

Os brasilienses passaram a compartilhar conosco, recifenses, o prazer de contar com o restaurante Kojima. Ícone da boa mesa pernambucana há 12 anos, o restaurante comandado pelo chef Alexandre Faeirstein e pelo restaurateur Arnaldo Motta abriu as portas, no final de abril, na quadra 406 Sul, vizinhança que já abriga outro pernambucano: o Boteco, que, aliás, está bombando por lá.

O Kojima do Planalto Central, comandado pelos empresários Lula Correia e Roberta Salomão, tem como arquitetos os pernambucanos Zezinho e Turbilio Santos. Se o de cá privilegia o negro, lá, é o vermelho que prevalece, de cima a baixo, literalmente banhado na cor sanguínea. Nota curiosa: em 2000, o arquiteto Turbilio Santos projetou para a Casa Cor o restaurante Carmim, dividindo opiniões sobre o excesso rubro — beleza ou desconforto? Ousadia que o tempo se encarregou de transformar em tendên-

cia aceita e admirada. É possível perceber que as casas são parentes, mas estão longe de serem clones. A estrutura é similar: área menor embaixo, maior amplitude no andar de cima, embora, de maneira geral, a casa de Brasília tenha sido contemplada com espaço maior.

Se nós tivemos o privilégio de ver nascer o Kojima, foram os candangos que provaram em primeira mão o novo capítulo inserido no cardápio da casa — aquele dedicada à culinária contemporânea de fusão. Nada de ressentimentos, porém. O mesmo cardápio será implantado na “matriz” Recife daqui a uma semana e, desde já, os mais impacientes podem provar três dos nove exemplares que compõem este conjunto de novidades.

A incursão do Kojima pela culinária declaradamente distanciada da nipônica era um passo já esperado — surpreende não ter acontecido antes. O Kojima começou, no Shopping Center Recife, onde começou a flertar acintosamente com a culinária regional —, foi a sedução pela cozinha nikkei, um hibridismo entre o Peru e o Japão. Desta vez, o que Faeirstein apre-



IN LOCO À frente do Kojima Brasília: Lula Correia e Roberta Salomão

chef Faeirstein com habilidade, versatilidade e informações globalizadas. O passo seguinte, na casa instalada no Pina — já depois da fase Shopping Center Recife, onde começou a flertar acintosamente com a culinária regional —, foi a sedução pela cozinha nikkei, um hibridismo entre o Peru e o Japão.

Desta vez, o que Faeirstein apre-

sentia, é uma carta de alforria válida para qualquer tipo de escravidão. Alguns itens do menu deixam bem claro que esta pesquisa não é coisa recente. O Camurim Farofeiro (robalo no vapor, perfumado com ervas, acompanha farofa com shiitake e arroz com nirá), por exemplo, é uma receita que já tem, seguramente, dois anos. Ain-

da se percebe nela uma certa necessidade de manter, nem que seja a ponta do pé, na linha mestra da casa: o Oriente. Necessidade que a maturidade — da casa e do chef — se incumbiu de espanar para longe. Para os que ainda não conheciam esta faceta de Faeirstein é assombroso — e gratificante — observar que hoje ele é um chef que não necessita de rótulos delimitadores.

Os três pratos disponibilizados a título de avant-première para os recifenses são: Cordeiro Azuki (lombo de cordeiro com purê de feijão azuki e abacaxi caramelizado, R\$ 39,50), Coroa de Camarões (tempura de camarões com arroz de especiarias, R\$ 46) e Frango Nove Grãos (recheado com molho de alho-poró e nove grãos, R\$ 32). Todos eles impecavelmente concebidos e executados. Uma culinária fronteiriça, que não se ocupa em pedir passaporte dos ingredientes que irão compor um único prato.

» Rua Ondina, 141, Pina, fone: 3328-3585. Diariamente para jantar. Aceita Dineros, Master e Amex.