

GOURMET  
FEIRA GASTRONÔMICA



Kunio Tokuoka faz a refinada cozinha imperial em Kyoto



Tetsuya Wakuda tem um restaurante de sucesso na Austrália



Yukio Hattori, professor e apresentador de TV

# Beleza e requinte vindos do Oriente

Um elenco de cozinheiros asiáticos apresenta a riqueza das técnicas culinárias japonesa e chinesa em tom moderno

ARNALDO LORENÇATO  
de Madrid

Como previa o programa do Madrid Fusión 2005, a terceira edição do evento foi da ao encontro das cozinhas do Ocidente e Oriente. Em tempos modernos, esses dois extremos se tornaram ainda mais próximos. Para que o público possa apreciar a riqueza da culinária japonesa e chinesa, foi montado um elenco de estrelas. Representando o Japão estão Kunio Tokuoka, Yukio Hattori e Yuji Wakiya; da Austrália, Tetsuya Wakuda, que tem um restaurante japonês em Sydney; de Taiwan, Herman Lai, que trabalha especialmente com ingredientes do mar em diversas receitas. A obra de um artista da cozinha japonesa, do chef Tokuoka, dono

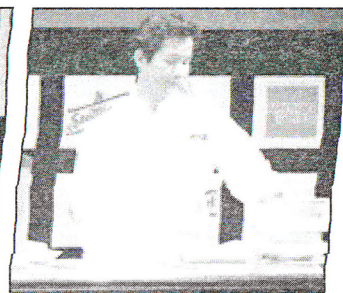
um especialista na renovação da cozinha imperial japonesa. Durante sua demonstração, o chef apresentou um Hassun, uma das vertentes da culinária Kaiseki, composta de uma seqüência de pratos delicados, inspirados em matérias-primas da estação. "O Hassun é justamente o momento de maior prazer do Kaiseki, composto de sete ou oito porções", explica Tokuoka. O cozinheiro, inclusive, exibiu um vídeo mostrando como visita pequenos produtores e faz pessoalmente a escolha dos ingredientes.

Tokuoka deslumbrou os presentes elaborando oito iguarias, que foram

O Hassun, seqüência de iguarias com diferentes tipos de apresentação

apresentadas em três diferentes tipos de recipientes. Entre as pequenas delícias, estavam o Kobebeef, carne de boi marmorizada de gordura, cujo preço é astronômico, e o sushi de fugu, peixe que tem que ser preparado com extrema maestria por ser venenoso. Do contrário, pode matar o comensal.

Outro mestre na arte de encantar o paladar, Tetsuya Wakuda, que também esteve na edição passada do Madrid Fusión, trilha um caminho completamente diferente. Oriente e Ocidente se cruzam em sua cozinha de maneira formidável. Esse mestre do gestual, obedece um sutil ritual para cortar cada alimento. "Todos os meus movimentos são para que se obtenha o máximo de sabor de todos os ingredientes", disse Wakuda com exclusi-



Yuji Wakiya (ao lado), que elabora pratos da nova cozinha chinesa no Japão, e o jovem Herman Lai (acima), que faz culinária chinesa moderna em Taiwan

o cuidado é impedir que o vinagre de arroz, usado para temperar, sobrepuje o sabor do fruto do mar.

Outra ousadia de Tetsuya é um foie gras disposto sobre tofu, queijo de soja japonês. Para chapear o peito de pato e ganhar sabor extra, o mestre ensina que vale adicionar uma gota de óleo de aveia. Neste caso, a ave se faz acompanhar da raiz de gobo, numa montagem que seduz o olhar. Para desfrutar de uma refeição completa no restaurante de Sydney, Tetsuya avisa que é necessário tempo. "Como são vinte pratos, ao final, procuro oferecer sobremesa mais simples", explica o chef.

Dono de uma das mais renomadas escolas de culinária do Japão,

realiza seu trabalho, Yuji Wakiya tem mais de 30 anos consagrados à cozinha. Surpreendentemente, o cozinheiro japonês se dedicou à culinária chinesa. Hoje, é reconhecido como o pioneiro da *nouvelle cuisine chinoise* no Japão. Depois de ter atuado em destacados restaurantes, abriu sua própria casa, o Wakiya Ichimicharo em 2001.

Wakiya lembra que a primeira grande mudança em relação à culinária chinesa, foi preparar receitas em porção individuais e servi-las em pratos. "Não era comum antes", lembra. O chef começou sua demonstração mostrando como usa um chá de laranja e outros cítricos, com grande poder de fermentação, para cozer frutos do mar. Mas não

de condimentos como anis estrelado, canela, missô e shoyu, embrulhado numa folha de lótus. Em seguida, é acimentada com uma camada de sal misturado com clara, pimenta e chá forte. Assa lentamente e, quando pronto, emana um aroma inebriante.

Para fechar a participação asiática, no último horário que encerrava a feira, apresentou-se o chef taiwanês Herman Lai, do Pearl Liang. Aberto em 1999, o restaurante fica no interior do Grand Hyatt Taipei. Considerado um dos maiores expoentes de seu país, o chef faz uma cozinha baseada em produtos do mar. Ele prefere as coções rápidas, que revelam o frescor dos alimentos. Também evita o excesso de ela-

Um mil

C dedica do Oci de inti culinár prôxim: desse a jado se vidad: orientar vieram Hattori lia, veic um res: ney; e que tra cozinha combin: A ma que lap: bres, Ku