



Emerson Miyamoto é filho de japoneses e desvenda a culinária oriental há mais de duas décadas



Filho de japoneses, Emerson Yoshimitsu Miyamoto, 33 anos, começou a desvendar a culinária oriental dentro de casa, há mais de duas décadas. Aperfeiçoou-se no Japão e hoje é responsável pelas receitas frias do Daimu, restaurante administrado pela família no bairro Moinhos de Vento, em Porto Alegre. A pedido da reportagem, o sushiman listou 10 dicas fundamentais para entusiastas de sua arte enquanto preparava alguns dos sushis listados no cardápio.

– Tem de ser perfeccionista – ensina.

**1.** Se estiver interessado na culinária japonesa, saiba que é preciso muita prática. Cursos de poucas horas vão lhe dar apenas as noções básicas. Dedique-se a estudar a cultura daquele país e as características dos ingredientes.

**2.** Todas as etapas de preparação da comida, da seleção dos ingredientes até a degustação, passando pela apresentação dos pratos, são norreadas pelo capricho nos mínimos detalhes.

**3.** Adquira acessórios adequados e de boa qualidade em lojas do ramo. A faca específica para sashimi, com fio de um lado só da lâmina, é fundamental para esse tipo de culinária. Outros itens importantes são a pinça para retirar os espinhos e a pedra para afiar a faca.

**4.** O sucesso da atividade do sushiman começa a ser traçado no balcão da peixaria: é preciso saber escolher um bom pescado. Prefira sempre o produto fresco, comprando-o no dia em que a refeição será servida. Salmão, por exemplo, pode ser congelado, mas o atum, quando vai ao freezer, perde muito do sabor. Peixes brancos como linguado e robalo também se

descaracterizam após o degelo.

**5.** Não faça misturas que nada têm a ver com a tradição. Acrescentar aos pratos itens como goiabada e tomate seco é pura invenção.

**6.** Não descuide da refrigeração. Acomode os cortes em uma vasilha com gelo e, na hora de servir, não deixe as peças expostas por muito tempo. O consumo deve ser imediato.

**7.** O sushiman precisa ser rápido no manejo dos ingredientes, para que não esquentem no contato com a mão e à temperatura ambiente. O ideal é concluir a montagem com o peixe ainda gelado e o arroz, morno.

**8.** No Japão, o sushi costuma ser acompanhado de chá quente de ervas ou saquê. Utilize os palitinhos (hashi) na hora de comer. Empunhar talheres comuns é inaceitável. Se tiver muita dificuldade, adquira um pequeno suporte que facilita o manuseio.

**9.** Sirva o sushi e o sashimi em pratos separados. São coisas diferentes, não devem se misturar.

**10.** Para quem não está acostumado, é bom começar experimentando as peças sem peixe e os pratos quentes. De sabor muito marcante, o atum pode ficar para um

## SUSHI X CHURRASCO

**84**

restaurantes de culinária japonesa estão cadastrados no Sindicato da Hotelaria e Gastronomia de Porto Alegre (SindPoa)

**59**

deles foram abertos nos últimos seis anos

**15**

novos estabelecimentos abriram as portas na cidade. Somente neste ano, já são oito

Atualmente, são

**175** pizzarias,

**101** churrascarias e

**32** galeterias listadas pelo sindicato

Fonte: Sindicato da Hotelaria e Gastronomia de Porto Alegre (Sindpoa)