

Nao Hara, o craque

Por **Cláudia Chaves**

Especial para o Correio da Manhã

O chef sushiman Nao Hara ocupa a cena gastronômica carioca há tempos, sendo um medalhista de ouro no pódio da culinária. Primeiro sushiman carioca, nasceu em Tinguá, Nova Iguaçu, neto e filho de japoneses. Sua família criou o restaurante Miura, no Edifício Avenida Central, onde Nao começou como faxineiro, assumindo as facas aos 20 anos.

Em uma viagem ao Japão, trabalhou em diversos restaurantes de renome e teve a oportunidade de aprender com chefs que regressavam da França, trazendo consigo a nouvelle cuisine japa, uma fusão das técnicas da cozinha francesa com a precisão japonesa. Essa experiência foi fundamental para sua formação profissional.

Esse conhecimento ímpar, aliado à sua expertise criativa, levou Nao a ser responsável pela fusion cuisine de influência mediterrânea e asiática no Masi, restaurante localizado no 30º andar do Hotel Nacional. A gastronomia fusion do Masi

CRÍTICA / RESTAURANTE / MASI

Matheus Ramos/Divulgação



O Mongolian Beef é um dos destaques da culinária fusion do Masi

é composta por 70% de influências mediterrâneas, com um passeio pelos sabores da Itália, Portugal e Turquia.

Fui recebida pela querida Lili Sampaio, assessora da BT Comunicação, que me apresentou os seus pratos favoritos. E que acerto! O Mongolian Beef, feito com iscas crocantes de filé mignon ao molho agri-doce picante de shoyu, e os saborosos Camarões com Shitake, salteados no molho de ostras com abacaxi, foram apenas o início. O Carpaccio de Wagyu, servido com pedras vulcânicas quentes e molho ponzu, foi o ápice das entradas incríveis.

Nos pratos principais, a Paella Masi surpreendeu com arroz espanhol, camarão, polvo, mexilhões e lulas, tudo harmonizado com confit de pimentões, tomates e açafrão. Já o Surf and Turf, um filé mignon empanado servido com molho de camarão e arroz de açafrão com queijo, trouxe uma mistura improvável de terra e mar, um verdadeiro deleite. E, como não resistimos às vicéiras, ainda pedimos as Vicéiras com foie gras maçaricado, algas frescas e pérolas de lichia. Puro luxo!

Com a vista deslumbrante do mar ao fundo, finalizamos a experiência com sobremesas inesquecíveis: Tiramisù de doce de leite com sorvete de café (o melhor da vida!) e uma Banoffee desconstruída. Um início de relação gastronômica que, certamente, será duradoura — como a nossa com Nao Hara.

SERVIÇO

MASI | Hotel Nacional (Avenida Niemeyer, 796, 30º andar - São Conrado) | Diariamente, das 12h às 0h

NOTÍCIAS DA COZINHA

POR CLÁUDIA CHAVES

São Patrício carioca

São Patrício é o padroeiro da Irlanda, mas seu dia já faz parte do calendário de festividades no Brasil, unindo festa, fantasia, boa sorte e cerveja. A cervejaria Hocus Pocus abre as celebrações em 17 de março com pratos especiais e cervejas inéditas em seu bar, o DNA. Quem comprar a cerveja verde Molly's Dream poderá ganhar prêmios como a moeda mágica, cervejas, chaveiros e copos exclusivos. A casa promoverá também um festival com cardápio temático. A ação segue até o fim do mês ou enquanto durarem os estoques.

Nay Dias/Divulgação



Divulgação



Sesc na Expofood

O Sesc Mesa Brasil, maior programa de combate à fome e ao desperdício da América Latina, participará da 35ª edição da SRE Trade Show – Super Rio Expofood, um dos principais eventos do setor alimentício no país, que acontecerá de 18 a 20 de março, no Rio-centro, Zona Oeste do Rio de Janeiro. No estande, no pavilhão 4, visitantes conhecerão o projeto de segurança alimentar do Sesc. Ao fim de cada dia, expositores poderão doar alimentos próprios para consumo. Neste ano, 13 parceiros que doaram na última edição serão homenageados em uma cerimônia especial no evento.

Divulgação



Dia do Tiramisù

O tiramisù, um dos doces italianos mais famosos, conquistou paladares no mundo com seu sabor marcante. Em 21 de março, celebra-se o Dia do Tiramisù, essa iguaria do norte da Itália. Sua receita clássica leva mascarpone, biscoito champagne embebido no café e cacau, formando a combinação perfeita. Para comemorar, o Café Cardin lança uma ação especial: quem comprar uma fatia da torta de tiramisù (R\$ 20) nas unidades Copacabana ou Leblon ganhará um espresso exclusivo, criando uma harmonização perfeita e irresistível para os amantes dessa delícia.