

Sempre as melhores tradições

Por Cláudia Chaves

Especial para o Correio da Manhã

Em minha família, não adotamos aquele discurso de “Dia das Mães é todo dia”. Essa é uma data em que realmente nos juntamos e comemoramos muito. E decidimos ir ao Azumi – eu, João, o mais velho, Chico, o caçula, e seus rebentos – Nuno e Rosa. As três gerações são super fãs de comida japonesa. O Azumi já virou parte da nossa história. Aniversários, celebrações... Nesse caso, foi dupla, pois Chico ganhou a Medalha de Prata no Festival de Cinema – o Cinefoot.

O restaurante estava do jeitinho que a gente gosta: iluminação suave, aquele cheirinho delicioso no ar e o som reconfortante de risadas misturado com o tilintar dos hashis. Tudo com aquele acolhimento e serviço inigualável de todas as casas do grupo Belmonte. Sentamos e logo começou o desfile de delícias.

CRÍTICA / RESTAURANTE / AZUMI

Divulgação



O Azumi é uma casa japonesa raiz, sem cream cheese, hot sushi ou azeite trufado

Comandado por Alissia, herdeira do inesquecível Azumi de Copacabana, o Azumi é japonês raiz. Os pescados são respeitados em seus sabores e frescor. Não há excesso de toppings, molhos, muito menos invenções. Não existe cream cheese, hot sushi, azeite trufado.

Devoramos logo o raríssimo sashimi de lula, cortado em finos anéis. Depois veio o “combinado”: um shari (arroz de sushi) bem feito, com a variedade e qualidade dos neta (pescados, frutos do mar). O usuzukuri de peixe branco – fatias transparentes – sumiram em minutos.

O yakisoba de camarão é preparado seguindo os passos do modo tradicional do Japão. Feito na chapa, com Alissia Ohara dando o toque final, o acabamento é mais crocante e com muito molho. Na região Sul do Japão, por exemplo, a forma de preparo é inusitada: faz-se o yakisoba de forma normal, mas dá-se esse toque final na chapa para deixá-lo crocante.

Azumi, no antigo Japão, era um clã e tribo de guerreiros que se originaram durante o período Jomon, cujas culturas e crenças são consideradas uma das primeiras religiões marítimas do país. Aqui, no Leblon, Alissia Ohara mantém perfeitamente essas tradições. E continuará sendo o local que escolhemos para criar novas e boas lembranças.

SERVIÇO

AZUMI

Dias Ferreira, 480 - Leblon | De domingo quarta (12h a 0h) e de quinta a sábado (12h a 1h)

NOTÍCIAS DA COZINHA

POR CLÁUDIA CHAVES

Ogrostela, hummm!!!!

O Dia do Hambúrguer, 28 de maio, é uma homenagem a um dos alimentos mais versáteis da culinária. E se existe um chefe que faz o melhor, esse famoso chefe e apresentador Jimmy McManis, o Jimmy Ogro. A hamburgueria carioca Ogro Steaks traz novidade exclusiva para a data comemorativa. O novo hambúrguer Ogrostela conta com pão brioche, carne 180g, queijo cheddar inglês, maionese smoke e molho barbecue. O lançamento para o Dia do Hambúrguer está disponível nas unidades cariocas da casa.

Divulgação



Divulgação



Le Jazzpanneur

Quarta-feira, 28 de maio, na unidade BarraShopping do Le Dépanneur, acontece o Le Dép Jazz Sessions, de 18h às 20h, com a cantora Luana Mallet e trio. Conhecida por seus pães e pastas deliciosos e uma seleção de produtos de primeira, a casa presenteia os clientes com uma taça de vinho nos pedidos da Tábua de Frios (presunto Parma, queijo Brie, salaminho, azeitonas temperadas e berinjela italiana). O mesmo mimo também vale para quem optar em pedir a surpreendente Pizza do Cheff (queijo Brie com rúcula e crispy de Parma).

Divulgação



Clássicos acessíveis

Os restaurantes da rede Spoleto oferecem até 31 de julho, em todas as unidades do Rio de Janeiro, a promoção “Clássicos Tamanho Mamma” — pratos com 300g de massa italiana e molho clássico por R\$ 25,90. Uma opção de baixo custo para quem está com bastante fome. A campanha inclui opções de massa como spaghetti, fettuccine, penne, penne integral e farfalle e os com molhos pomodoro, bolonhesa, branco e de queijos. Também é possível acrescentar tiras de frango por R\$ 5. A empresa esclarece que a oferta não vale para suas unidades de aeroportos e nem pelo delivery.