



A colunista Dani Hispagnol comanda a agência Gouté - Gourmet Travel Experience

CONEXÃO BRASIL – JAPÃO

A ARTE E A POESIA GASTRONÔMICA DE SHIN KOIKE APRESENTADAS POR JO TAKAHASHI



Dedica-se agora ao desenvolvimento de conteúdos que priorizam o cruzamento das culturas do Brasil e do Japão. Gosta de conceituar essa atividade como um “design de cultura”. É o criador do portal Jooscope, a maior rede de conexão em arte e cultura Brasil – Japão e autor do livro *A Cor do Sabor*, que norteia a cozinha autoral de Shin Koike, um samurai que maneja facas com a experiência de um artesão e a sensibilidade de um escultor.

A COR DO SABOR
a culinária afetiva de Shin Koike



CONEXÃO BRASIL – JAPÃO

Jo Takahashi é produtor cultural e arquiteto. Depois de uma vivência de pesquisa acadêmica no Japão, trabalhou por quase 30 anos na Japan Foundation, onde foi diretor de arte e cultura.

Gouté - Gourmet Travel Experience
www.goute.com.br

O LIVRO – A COR DO SABOR

Sobre a obra, diz o autor: “Este não é um livro sobre culinária japonesa, embora ela seja base e referência para o trabalho de Shin. É um livro sobre conceitos que norteiam a cozinha autoral deste samurai que transita entre o fino artesanato e o autoral inusitado. Apoiado pelas imagens deslumbrantes do fotógrafo Tatewaki Nio, eu tento mostrar que a gastronomia praticada pelo Shin não é de efeitos, mas de afetos, marcada pela forte presença de ingredientes tipicamente brasileiros, os quais são, assim, adotados da mesma forma como ele mesmo aqui foi adotado. Há também bate-papos inusitados, verdadeiras frestas de onde se pode entrever um pouco da personalidade do chef, além de uma autêntica *eatrip*, uma expedição gastronômica pela Ilha Grande, no litoral de São Paulo.



A EATRIP

A Eatrip, uma junção das palavras “eat” (comer) e “trip” (viagem), foi um desafio que lançamos ao chef Shin Koike e a todos que participaram desta expedição. Apesar de ser uma viagem gastronômica, a proposta era uma experiência de vivência, em que o chef, ajudado pelos habitantes da Ilha Grande, pudesse oferecer aos convidados uma sequência de degustações que privilegiassem os sabores simples, quase básicos, com insumos encontrados na própria Ilha e o mínimo de intervenções externas. Assim, os peixes selecionados foram colhidos lá mesmo, bem como os moluscos e frutos do mar. A eles se associaram brotos de bambu, verduras frescas e frutas. A experiência foi fascinante porque os participantes se desintoxicaram dos sabores complexos para revalorizar o paladar e seu potencial sensitivo.

OS ENSINAMENTOS DA ARTE JAPONESA

O maior legado de Shin Koike para os brasileiros é mostrar que a culinária é uma arte muito específica, que alia de um lado a formação enquanto artesão da cozinha, de outro o senso estético, criativo e propositivo e, mais ainda, a sintonia com as estações do ano. Isso envolve a preparação e conscientização do corpo para que os utensílios, facas e talheres operem em perfeita comunhão com o corpo, como se fossem uma extensão dele e a consciência do tempo. Com Shin Koike, aprendi que a culinária é uma arte completa. Ela é extremamente visual e, mais do que isso, é tridimensional, compondo os espaços do prato. Ela inspira pelos aromas, pelo paladar, pela afetividade. E no caso da cozinha de Shin Koike, ela é muito musical também, porque os pratos recebem uma trilha sonora que realça seus sabores.



SAKAGURA A1

O novo restaurante japonês Sakagura A1, no Itaim, revela uma nova faceta do chef. Conhecido por suas criações sofisticadas, Shin propõe uma “culinária democrática”: comida japonesa caseira, uso de ingredientes sem preconceito para agradar ao paladar ocidental e preço acessível. “Vamos criar um cardápio sem frescura”, afirma o chef. Mas ele, claro, não abre mão da delicadeza no preparo, do equilíbrio nos sabores e da qualidade dos ingredientes. O chef batizou os petiscos de Japas (tapas japoneses). O artista plástico e diretor de arte Akira Goto, em parceria com o arquiteto Samy Dayan, criou uma decoração retrô, que remete ao início do século 20. A1 é o início de tudo. A primeira letra do alfabeto e o primeiro número. *A-um* também é o som do mantra que os monges budistas tibetanos costumam entoar como uma prática meditativa. Shin tem uma ligação afetiva com A1. Foi o nome do seu primeiro restaurante próprio. Depois, ele abriu o Aizomê que o projetou no cenário gastronômico. Shin pretende conciliar as atividades no Aizome com o Sakagura A1, onde vai exercitar sua “cozinha democrática”.