

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



CEREJEIRAS EM FLOR

ESTÁ CHEGANDO A TEMPORADA DA FLORADA DAS CEREJEIRAS, UMA VERDADEIRA CELEBRAÇÃO DA VIDA QUE MARCA TAMBÉM UM DOS PONTOS ALTOS DA SOFISTICADÍSSIMA CULTURA JAPONESA



Gouté – Gourmet Travel Experience
goute.com.br

SAKURA MATSURI

A Florada das Cerejeiras talvez seja o acontecimento síntese de diversos aspectos da cultura japonesa. As flores das cerejeiras marcam o final do inverno e a chegada da primavera. Elas representam o amor, a renovação, a esperança e a beleza feminina, um espetáculo da delicadeza e da efemeridade. As árvores começam a florescer no sul do Japão em meados de março, na ilha de Kyushu; em abril se estendem por Shikoku e Honshu, onde fica Tóquio; e no começo de maio fazem suas últimas apresentações em Hokkaido. Nesse período da contemplação das flores é praticado o Hanami. A tradição tem origens no século 8, e era comum entre os nobres da corte de Kyoto. Gradativamente foi estendida aos samurais que identificavam na flor a efemeridade da vida. Com a mudança da capital de Kyoto para Edo, atual Tóquio, no período Tokugawa, o Hanami foi popularizado e as pessoas começaram a se reunir embaixo das árvores com bolinhos e saquê para celebrar a vida, como ainda hoje fazem. Viver o presente sem medo, perceber a fugacidade da vida e a necessidade de apreciá-la permanentemente.



KYOTO

Kyoto é centro cultural do Japão, e nos seus mais de 1.300 anos de história evoluiu para uma cultura gastronômica própria. Sua distância do mar fez com que se criasse uma cozinha baseada em vegetais, raízes, grãos e produtos secos, o Kyo-ryori. Kyo-ryori, ou Kyo-Kaiseki, é uma das manifestações máximas de sofisticação da culinária japonesa. Utilizando-se de produtos sazonais, os pratos são montados não só como um expressar do sabor dos alimentos, mas da própria estação. Sua elaboração e apresentação são uma manifestação artística. Com a florada prevista para o dia 27 de março, é o lugar perfeito para prática do Hanami – seus parques, templos, castelos e a natureza do entorno de Kyoto são um convite à contemplação e celebração.

RYOKAN

A tradição é um elemento especial em Kyoto, e a hospedagem não poderia deixar de seguir este valor. Ainda que os Ryokans tenham surgido já no período Edo, por volta do século 17, eles estão presentes em todo o país. Inicialmente concebidos como



hotéis para viajantes, os ryokans ainda mantêm a tradição de servir café da manhã e jantar Kaiseki. Em Kyoto, o Hiiragiya Ryokan está em funcionamento desde 1818, atualmente a sexta geração é responsável pela condição da hospedaria. Hospedar-se em um Ryokan possibilita uma vivência muito mais próxima da cultura japonesa, atenta aos detalhes e aos símbolos. A família Hiragiya se dedica meticulosamente para que cada detalhe seja apresentado, a construção tradicional, seus elementos naturais e jardins criam as condições para uma estadia extremamente prazerosa. Sua localização no centro de Kyoto torna ainda mais agradável a experiência. hiiragiya.co.jp



RESTAURANTE KIKUNOI HONTEM

Com três estrelas *Michelin*, é um dos lugares ideais para apreciar a arte do Kyo-Kaiseki. O chefe Yoshihiro Murata é a terceira geração dedicada à culinária tradicional. O restaurante de atmosfera tradicional inspira discrição e elegância. Nenhum gesto ou ingrediente é desnecessário. A sequência de pratos estará à altura da Sakura. kikunoi.jp/english



NISHIKI MERCADO

Espalhando-se por cinco blocos de uma rua estreita, o mercado Nishiki é conhecido como a cozinha de Kyoto – são centenas de lojas que apresentam os diversos ingredientes da culinária japonesa. Boa parte de suas lojas está nas mãos das mesmas famílias há gerações, remetendo à origem do mercado, no século 14. kyoto-nishiki.or.jp