

**A nova onda asiática**

---

Valorização da culinária coreana faz restaurantes em São Paulo e Brasília ganharem mais clientes e fãs

Elba Kriss

A cultura da Coreia do Sul tem mais do que música e séries para oferecer. A rica gastronomia caiu no gosto do brasileiro e faz os restaurantes temáticos lucrarem. A onda coreana — chamada Hallyu — é resultado de um trabalho do governo coreano. Educação e cultura receberam investimentos nos últimos 30 anos, e o mundo passou a conhecer o K-Pop, D-Drama, o cinema e essa saborosa culinária. Em São Paulo, o restaurante Seok Joung, no Bom Retiro, conquista pela tradição. As proprietárias Suzana Cho, 48 anos, e Hea Ja Shin Cho, 81, conhecida como Dona Regina, estão há mais de 20 anos na região e notam a mudança na clientela, que só aumenta.

“Quando inauguramos, 90% dos clientes eram coreanos e 10%, brasileiros”, conta Suzana. Hoje, o perfil mudou e há mais curiosos ocidentais no salão. “A internet e o streaming ajudaram a Coreia a ter visão”, afirma. Nascida em Seul, Dona Regina é a responsável pelo sucesso do negócio, pois nada é servido sem sua aprovação. “Nossa comida é saudável. Não tem muita gordura”, diz. A veterana ri ao falar do prato preferido dos brasileiros: “Gostam do churrasco”. A carne, com um quê adocicado, foi aprovada. Outra iguaria também conquista: o kimchi, conserva de acelga apimentada. O alimento é considerado altamente saudável por conter antioxidantes, potássio, cálcio, vitamina A e vitamina K, além, de outros compostos.

A exaltação é tanta que, em maio último, a Embaixada da República da Coreia no Brasil promoveu o Festival de Kimchi. O restaurante local Soban Korean Cuisine participou do evento, por meio dos proprietários Patricia Hyang Sook Lee, 50, e Paulo Seuk Hwan Yang, 52. “Kimchi vai bem com farofa, feijoada, pizza, arroz, feijão e ovo”, garante Yang. Em São Paulo, um outro acontecimento gastronômico

atraiu a onda coreana. Em julho, o Centro Cultural Coreano no Brasil promoveu a 4ª edição do Festival Coreano do Hilton São Paulo Morumbi, com as chefs sul-coreanas Sieun Lee e Han Hye Young. “Foi uma das melhores experiências como chef de gastronomia que já tive”, afirma Hye.

<https://oregionalonline.com.br/cultura/arte-coreana-sera-apresentada-no-palco-teatro-municipal-dr-losso/>

**Veículo:** Online -> Site -> Site Isto É