

## Onde provar a culinária da Coreia do Sul em São Paulo

---

*Rica em condimentos, combinando sabores picantes e agridoces, a comida coreana atrai cada vez mais e mais adeptos*

Com nomes difíceis de pronunciar, ricos em vegetais, coloridos e bem condimentados, os pratos coreanos entregam uma explosão de sabores – muitas vezes, incendiários, dado o uso generoso da pimenta. Mas também passam pelo agridoce (que camufla a picância no começo).

Na base dos preparos, está o arroz, além de ensopados, massas de arroz ou batata-doce, carnes grelhadas e os banchans, os acompanhamentos servidos em pequenas cumbucas, que trazem uma variedade de conservas e molhos de soja fermentada e ingredientes como o alho cru.

A receita mais famosa é o kimchi, um fermentado de vegetais preparado com mais frequência com a acelga, à qual se intercalam pimenta em pó, gengibre e alho. É um acompanhamento onipresente em todas as refeições coreanas.

Essa e outras delícias podem ser saboreadas em dois restaurantes coreanos da capital paulista: Dare e Komah, que conta também com uma padaria, a Komah Bakery.

Petiscos com a mesma pegada são servidos nos botecos Wooza. e KuroMoon, que mistura as culinárias da Coreia do Sul e do Japão. Tem ainda uma rotisseria dedicada a essa culinária, a Uri Umma Kimchi. Sem contar o mercado Otugui, que vende produtos coreanos importados e ingredientes para os que desejam se aventurar em preparos caseiros.

A seguir, veja mais detalhes sobre o que esses locais oferecem. E confira um bônus: Centro Cultural Coreano no Brasil.

### RESTAURANTES

#### Dare

Rua Correia de Melo, 54 – Bom Retiro – (11) 3337-2533 – Instagram: @restaurante\_dare

O Dare fica no bairro do Bom Retiro, onde se concentra boa parte dos imigrantes coreanos da capital. Ocupa um amplo salão no piso superior de um imóvel que mantém um bufê a quilo no térreo. Ou seja, são dois restaurantes diferentes em um mesmo endereço.

Uma das especialidades da casa, o jae yuk bok kum tem como ingrediente principal carne de porco apimentada com um mix de hortaliças, tudo envolto por um molho agri-doce que camufla o intenso picante do final. Outra delícia é o jing oh bok kum, quer traz lula, legumes e macarrão de batata-doce.

Todos os pratos chegam com um mix de entradinhas, os chamados banchans, que variam e podem incluir kimchi (conserva de acelga e pimenta vermelha), omelete, panquequinha de vegetais, gelatina de arroz ao molho de pimenta, batata-doce caramelada, entre outros.

A casa fica devendo uma sobremesa típica. Simplesmente não existe.

Mix de entradinhas do Dare (Clayton Vieira/Veja SP)

## **Komah**

Rua Cônego Vicente Miguel Marino, 378 – Barra Funda – (11) 3392-7072 / (11) 91652-2249 – Instagram: @komahrestaurante

Na Barra Funda, o restaurante serve pratos típicos apetitosos e com um toque moderno, que podem ser pedidos à la carte ou na forma de degustação. Nesse último caso, o banquete é servido todos os dias, no almoço e no jantar, e é composto por cinco pratos do cardápio.

Uma das estrelas do menu é o samgiopsal na companhia do ssam set: pancetta assada, glaceada com molho apimentado gochujang para ser embrulhada pelo cliente em folhas como alface e gergelim mais molho picante ssamjang, arroz e salada de cebolinha.

Vale apostar também no arroz com costela braseada, servido com ovo estalado ou com uma omelete cremosa de deixar saudade. Alternativa refrescante, o japchae é um macarrão frio de batata-doce com cogumelo grelhado, hortaliças variadas e finalizado com mel de abelha silvestre (também pode ser pedido em versão vegana).

A pancetta assada, glaceada com molho apimentado, é um dos destaques do Komah (Ligia Skowronski/Veja SP)

## **PADARIA**

### **Komah Bakery**

Rua Girassol, 273 – Vila Madalena – (11) 94259-1437 – Instagram: @komahbakery

A Komah Bakery, a padaria aberta este ano na Vila Madalena, faz a linha coffe shop coreano, com produtos para levar ou comer no local. Um dos pães típicos é o korokke, uma variedade recheada, disponível nas versões assada ou frita. O de carne, tem casquinha crocante e interior de massa macia abraçando o recheio de costela cozida lentamente em molho de soja, desfiada e braseada em shoyu e saquê.

A Komah Bakery parece ter saído de um dorama (Laís Acsa/Divulgação)

## **BARES**

### **KuroMoon**

Após anos comendo e bebendo religiosamente fora, o empresário Fábio Moon, de família coreana, foi para o outro lado do balcão. Hoje, ele prepara as saborosas comidinhas de seu bar, o KuroMoon, aberto em julho de 2023. Moon trabalha com o sócio Fernando Kuroda, de origem japonesa e um dos fundadores do extinto Bueno, na Liberdade, à frente ainda do Izakaya Kuroda e o Kinboshi.

A sintonia dos empresários-cozinheiros resulta nesse boteco ao estilo izakaya com saborosas receitas da Coreia do Sul e do Japão, o que enaltece a herança no DNA da dupla. Na casa concorrida, as noites são regadas a saquê e cerveja.

Seleção de três pequenas porções coreana para iniciar, o banchan pode variar seus itens, com possibilidades como miniberinjela pegada na acidez, kimchi e saladas de alga. Nos petiscos quentes, o ebi toast, um hamburguinho de camarão no pão de alho crocante coberto de gergelim servido em pares.

O mandu é o pastel com recheio de carnes bovina e suína e kimchi, cozido e chapeado, que, com a massa grossinha, não desmancha com facilidade ao ser umedecido com o molho de shoyu e temperos (R\$ 32,00, quatro unidades). Há ainda pedidas japonesas, especialidades de Kuroda.

Kuromoon: o mandu é um pastel cozido e chapeado de carne bovina e suína (Ricardo D'Angelo/Veja SP)

## **Wooza**

Rua França Pinto, 203 – Vila Mariana – (11) 97399-6990 – Instagram: @wooza.sp

Ocupando um sobradinho em quadra de prédios residenciais na Vila Mariana, o boteco atrai interessados nas receitas coreanas de bom custo-benefício.

A especialidade do Wooza é o mandu, um pastelzinho chapeado parecido com o guioza, que faz boa companhia para um drinque ou a cervejinha gelada (Heineken de 600 mililitros). Ele é feito com massa colorida e servido em porção com seis unidades. Há seis possibilidades de recheios. O tradicional de porco combina carne suína com legumes. O kimchi está presente em duas versões, uma onde a conserva de acelga fermentada e picante faz parceria com carne de porco e na outra, com tofu.

Para uma refeição mais reforçada, tem o bibimbap, a tigela de arroz combinada com diversos ingredientes. Uma das combinações inclui pancetta, vegetais, cogumelo e ovo frito de gema mole para misturar à mesa com gochujang, molho de pimenta fermentada.

Porção colorida de mandu, especialidade do Wooza (Clayton Vieira/Veja SP)

## **ROTISSERIA**

### **Uri Omma Kimchi**

Rua Três Rios, 244 – Bom Retiro – (11) 99991-0893 – Instagram: @uriommakimchi

No estabelecimento de John Suh, misto de restaurante expresso com rotisseria, o cliente pode consumir ali mesmo ou levar especialidades da Coreia do Sul para comer em casa ou, acomodado em uma das mesinhas do salão para refeições rápidas.

No menu, criado por Yoo Jin Suh, irmã de John, o carro-chefe é o doshirak, o pê-eefe coreano. É uma espécie de marmitinha composta por arroz com gergelim, raiz de bardana, omeletinha de legumes, kimchi, kimbap (sushi grandalhão de legumes e carne bovina) e uma carne a escolha do freguês (poder ser boi, pancetta ou lula).

Outra pedida é o saboroso japchae (macarrão de fécula de batata no óleo de gergelim), servido com almôndega de boi mais tofu e legumes e uma carne à escolha, que pode ser a pancetta em fatias finas envolvidas por um delicioso molho de pimenta gochujang.

Uri Omma Kimchi: o doshirak é o pê-efe coreano (Ricardo D'Angelo/Veja SP)

## **SUPERMERCADO**

### **Otugui**

Rua Três Rios, 251 – Bom Retiro – (11) 3326-1419/ 96865-1176 – Instagram: @otugui\_sm

O amplo mercado tem prateleiras repletas de uma grande variedade de produtos, 90% deles de origem coreana.

O kimchi, claro, não pode faltar. E tem muito mais: salgadinhos, refrigerantes, pimentas como a gochujang e uma enorme variedade de macarrão instantâneo, massa de arroz instantânea (topokki), entre outros itens. Nos freezer, são encontrados pacotes de pasteizinhos típicos congelados, muitos deles importados da Coreia do Sul.

Na parte de bebidas, destaca-se o soju, destilado típico obtido de batata-doce ou de arroz, presente na versão original e com diversos sabores.

Sabe aquelas comidinhas que você vê nos doramas? No Otugui têm! (Clayton Vieira/Veja SP)

## **BÔNUS**

### **Centro Cultural Coreano no Brasil (CCCB)**

Avenida Paulista, 460 – Bela Vista – (11) 2893-1098 – Instagram: @kccbrazil

Instituição oficial do governo da República da Coreia que tem como objetivo difundir a cultura coreana por meio de exposições, performances, festivais e cursos.

Para desenvolver essas atividades, o centro conta com sala de exposição, biblioteca física e digital e cozinha para aulas de gastronomia.

Até 28 de maio, por exemplo, é possível apreciar a exposição com trabalhos selecionados pela edição deste ano da competição de fotografia, vídeo e pôster “Minha Viagem à Coreia”, promovida pelo centro cultural, com apoio do Korean Tourism Organization (KTO).

A programação completa pode ser conferida pelo site ou Instagram da instituição.

<https://viagemeturismo.abril.com.br/coluna/comer-beber-em-sao-paulo/onde-provar-a-culinaria-da-coreia-do-sul-em-sao-paulo/>

**Veículo:** Online -> Site -> Site Viagem e Turismo