

A Ascensão da Culinária Asiática no Brasil - Feito por: Maria Eduarda Silva de Andrade

Desde 1912, São Paulo é considerado o lugar com a maior comunidade japonesa fora do Japão, e tendo em vista essa grande concentração de imigrantes, obviamente a influência da cultura de seus povos se torna muito grande no estado

Com a imigração japonesa iniciada em 1908, tivemos um impacto significativo na nossa culinária. Hoje, contamos com diversos restaurantes focados na culinária asiática e pratos como sushi, sashimi, e tempurá que são amplamente apreciados e conhecidos por todos.

A culinária chinesa também é profundamente enraizada no Brasil. Pratos como frango, xadrez e rolinho primavera são comuns em muitas cidades brasileiras. E recentemente, a cozinha coreana também tem ganhado popularidade. O interesse crescente pela sua cultura principalmente impulsionado pela onda Hallyu de K-pop e doramas trouxe reconhecimento para pratos como kimchi e bibimbap.

A culinária asiática no Brasil não se resume a uma réplica das tradições e receitas originais, ela se adapta aos ingredientes locais e ao gosto do povo brasileiro, o que resulta em pratos inovadores que combinam técnicas e sabores orientais com a diversidade dos produtos nacionais.

A presença da culinária oriental também contribui para a economia e a cultura brasileira, já que vemos diversos festivais e mercados especializados que promovem a integração cultural e a apreciação mútua, tornando a culinária asiática uma parte interessante e bem presente na diversidade gastronômica do Brasil. Sua influência prova como essa troca cultural pode enriquecer nossa sociedade e cultura como país.