

NOVIDADE

gastronomia, internacional

Primeira loja do Brasil focada em sandos abre em Porto Alegre

JAMIL AIQUEL

@jamil_aiquel

Após viajar ao Japão e se reconectar com sua cultura, Letícia Sato, descendente de japoneses, decidiu, ao lado de seu marido, Gustavo Igor, abrir a Sando, loja especializada em comida de rua japonesa com foco nos sandos, sanduíches típicos do Japão.

Depois de anos trabalhando no ramo do e-commerce, a dupla passou a desenvolver a vontade de ter o próprio negócio. Gustavo cresceu em uma família de empreendedores e Letícia fez cursos de gastronomia, mas foi na lua de mel do casal que a ideia da Sando começou a nascer. "Essa viagem significou muito para mim, porque foi o resgate das raízes da minha família. Sou da quarta geração de japoneses, meu avô nasceu no Brasil, então pouca coisa da cultura foi passada. Depois que fiquei adulta, e depois de fazer a viagem, uma coisa despertou dentro de mim. A Sando surgiu disso e é por isso que é tão significativa, porque faz parte da minha identificação como nipo-brasileira", diz Letícia.

Na viagem, como contam os empreendedores, eles foram apresentados a um novo lado da cultura gastronômica japonesa: a comida de rua. Assim, a Sando pretende mostrar para o público porto-alegrense que os japoneses comem muito mais do que apenas sushi. "A Sando traz para Porto Alegre algo que já começou a ter mais em São Paulo, mas aqui ainda falta, que é mostrar esse novo lado da cultura. Quando se fala em comida japonesa, já se pensa em peixe cru, roll

com arroz, e é muito mais do que isso", explica Gustavo.

A escolha pelo foco nos sanduíches, porém, vem pelo fato de ser um produto que pode ser facilmente aceito para o público não tão habituado a consumir a culinária oriental. "O Sando é japonês, e queremos fazer os lanches de maneira bem tradicional, mas ele não foge muito do que já conhecemos aqui. Foi por isso que vimos como uma possibilidade", afirma Letícia.

Apesar de já existirem lugares no Brasil onde a cultura japonesa já está mais difundida, um empreendimento especializado nos Sandos - uma sanderia, como foi chamada pelos sócios -, é algo único por aqui.

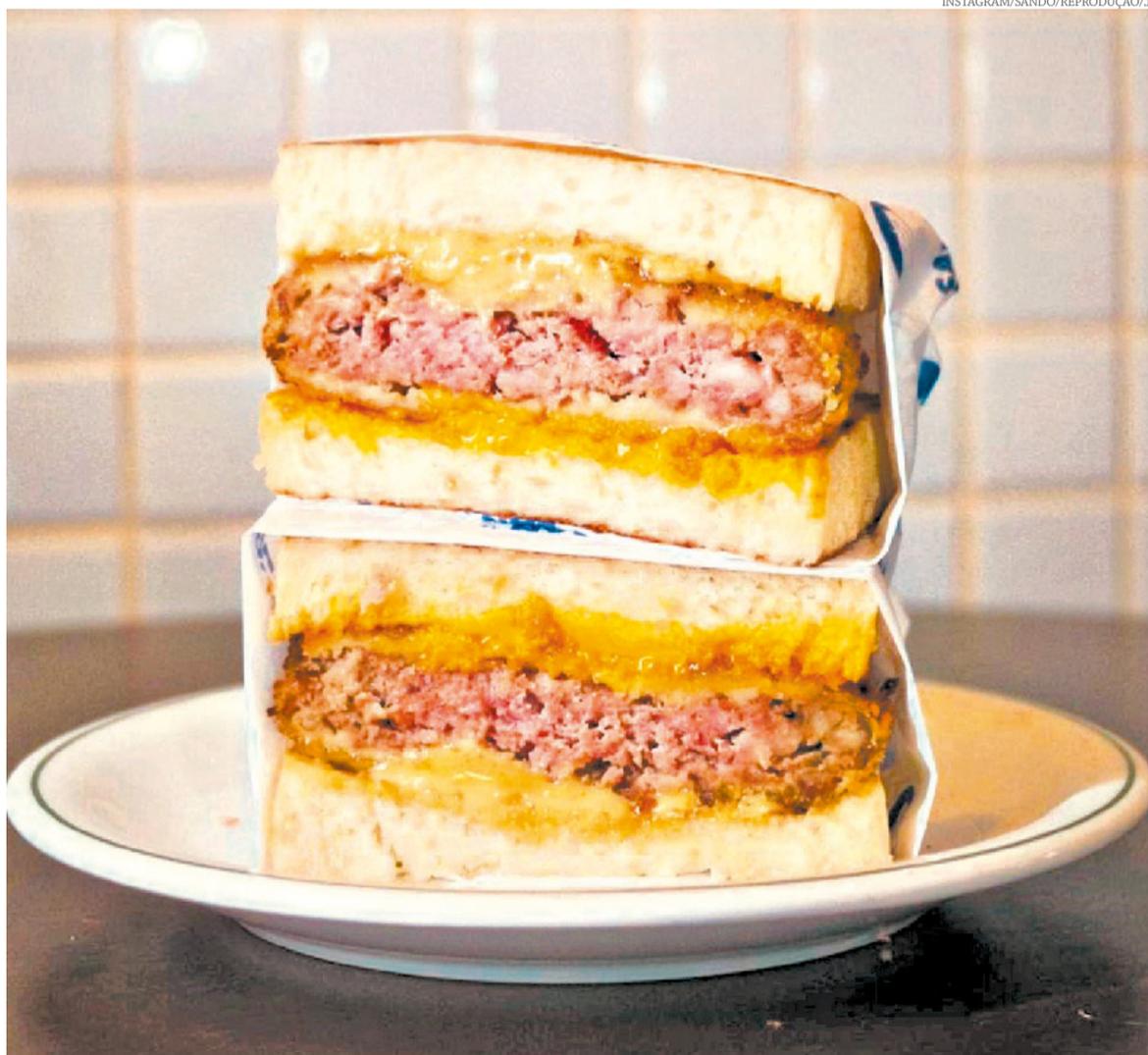
Os sandos têm diversas versões, entre elas o katsu sando, a versão mais clássica do sanduíche, feito com carne de porco empanada. Além disso, opções veganas e vegetarianas estão no cardápio, assim como entradas fritas para compartilhar e sobremesas, como é o caso do fruit sando, um sanduíche doce feito com frutas, e o melonpan, um pão doce recheado de sorvete.

Durante a enchente, o Sando não foi afetado diretamente, mesmo que tenha sofrido com a baixa no público e alguns dias sem abastecimento de água. Para ajudar, o restaurante serviu como ponto de arrecadação e se colocou à disposição dos moradores do bairro que se estavam sem luz ou água. É o que conta Gustavo. "Nossa cozinha é muito pequena, então, vimos que não daríamos conta de produzir marmittas. Focamos mais em receber doações e repassar para quem precisa", explica.



Gustavo Igor e Letícia Sato são os sócios da Sando, operação focada em sanduíches típicos japoneses

INSTAGRAM/SANDO/REPRODUÇÃO/JC



A Sando está localizada na Galeria Moinhos de Vento, na avenida Independência, nº 1211, em Porto Alegre