

JAPÃO X BRASIL

Laços de amizade eternizados pela cultura

Tanair Maria

tmaria@jcam.com.br

Foi num clima festivo, recheado de sabores e aromas milenares que o Cônsul Geral do Japão em Manaus, Kazuo Yamazaki, discursou sobre a relação de amizade entre o Brasil e Japão e a influência socioeconômica e sobremaneira cultural estabelecida durante a migração japonesa no Amazonas. O consulado do Japão em Manaus saudou o aniversário do atual imperador do Japão, Akihito. “Sua Majestade continua gozando de boa saúde, desempenhando veementemente suas diversas funções públicas. Fico feliz em podermos celebrar todos juntos, o aniversário de Sua Majestade o Imperador do Japão”, disse.

De acordo com o Cônsul, 2014 ano da Copa do Mundo de Futebol realizada no Brasil; 2015 dedicado à comemoração dos 120 anos de amizade entre Brasil e Japão e 2016 ano das Olimpíadas na “cidade maravilhosa” do Rio de Janeiro. Esses serão três anos de esperança para fortalecer as relações bilaterais entre o Japão e o Brasil. “No ano passado aconteceu a Copa do Mundo e com grande sucesso, o Japão também participou. Esse evento esportivo atraiu muito a atenção do povo japonês, e consequentemente no Japão foram divulgadas diversas informações referentes ao Brasil”, observou.

Neste ano de 2015, comemora-se 120 anos de amizade após esse estabelecimento diplomático entres as duas nações. Segundo o Cônsul, o Japão é o único país asiático que pode contar a história ao longo desses 120 anos de amizade. “Neste ano comemorativo vamos fazer vários eventos culturais para di-

vulgar o Japão aqui no Brasil. E é possível que eventos sejam realizados também no Japão, para divulgar o Brasil para o povo Japonês”, antecipou.

No próximo ano, 2016 - será realizada as Olimpíadas no Rio de Janeiro, e quatro anos depois, em 2020, a Tocha Olímpica será enviada para Tóquio, capital do Japão. “Portanto, todo o olhar do povo japonês será concentrado para os Jogos Olímpicos no Rio de Janeiro. Serão três anos de atenção do povo japonês voltados para o Brasil”, revelou.

Culinária milenar

Na culinária japonesa o número “5” é referência marcante: os cinco sentidos são utilizados para a degustação: visão com as cores exuberantes; olfato com



Foto: Revista NIPPONIA

O requinte da louça japonesa e o sabor de uma culinária milenar

japonesa. O evento teve a colaboração do famoso chef Luís Motoya Nishiwaki. No mesmo ano, a capital amazonense recebeu uma exposição de produtos utilizados na gastronomia japonesa, como Shoyu e Sakês da empresa Indústria Agrícola Tozan, uma empresa que, segundo o cônsul, empenha-se em disseminar o conceito da tradição em Vida Saudável, produzindo as melhores bebidas e produtos da cultura oriental no Brasil.

Yamazaki também anunciou as atividades em comemoração aos 120 anos do Tratado de Amizade, Comércio e Navegação entre Brasil e o Japão. O acordo diplomático nipo-brasileiro foi assinado em novembro de 1895, na Cidade Luz, Paris (FR). Após 13 anos, em 1908, ocorreu a migração japonesa com seu primeiro destino na capital paulista. Aqui no Amazonas a primeira migração aconteceu no ano 1929, em Maués, município distante 356 quilômetros da capital. Depois foi a vez do grupo Koutakuseis em 1931.

aromas que aguçam o paladar; audição com pratos crocantes e frituras que estalam como músicas para os ouvidos apurados; tato delicado e leve com pratos tenros a base de peixe cru e o paladar que deve apreciar os alimentos, sem pressa. As cinco maneiras de cozinhar: cortar, cozinhar, assar, cozinhar ao vapor e fritar. Os cinco gostos básicos: doce, azedo, amargo, salgado e umami (palavra de origem japonesa que significa gosto saboroso e agradável). E as cinco cores: branca, preta, amarela, vermelha e verde (ou azul), formam o conjunto característico dessa culinária milenar.

No evento, em comemoração ao aniversário do imperador do Japão, Akihito, em 2013, Manaus foi contemplada com uma demonstração da culinária

POR DENTRO

Exposição do Calendário Japonês

A Exposição do Calendário Japonês é o primeiro evento de 2015 em comemoração aos 120 anos de amizade nipo-brasileira. O evento foi aberto ao público, no dia 14 de fevereiro e encerra neste sábado (28), a entrada é grátis, na sede da Nippaku (Associação Nipo-Brasileira da Amazônia Ocidental), rua Terezina, 95, bairro Adrianópolis, zona Centro-Sul da cidade, horários das 8h às 11h e 14h às 17h. Após a exposição os calendários serão sorteados às 17h. O sábado (28) também marca a comemoração dos 48 anos da Suframa (Superintendência da Zona Franca de Manaus) criada pelo Decreto-Lei 288/1967. As pessoas interessadas deverão estar presentes no momento do sorteio, segundo a Comissão Executiva de Eventos.

SERVIÇO

O QUÊ?

Exposição do Calendário Japonês

ONDE?

Nippaku - Associação Nipo-Brasileira da Amazônia Ocidental - rua Terezina, 95, Adrianópolis

QUANDO?

Sábado (28), de 8h às 11h; e 14h às 17h

QUANTO?

Grátis

INFORMAÇÕES:

(92) 3232-2000 (Sandra)

Parabéns aos trabalhadores que fazem a diferença no nosso modelo econômico: SUFRAMA, 48 ANOS!

Ao parabenizar a Superintendência da Zona Franca de Manaus pelos seus 48 anos de existência, quero reafirmar minha confiança neste modelo econômico que é orgulho e esperança de vida cada vez melhor para milhões de amazonenses mas que também deve ser reconhecido e respeitado por todos os brasileiros, por seu peso na composição da pujança econômica e industrial de nosso país, conquistado por meio da excelência dos produtos do Polo Industrial de Manaus.

De minha parte, assumo o firme compromisso de lutar, em Brasília, de forma articulada com os demais membros da Bancada Parlamentar de nosso Estado e todo o Congresso Nacional, junto ao Governo, para viabilizar cada vez mais o modelo, tornando nossos produtos mais competitivos no mercado brasileiro e internacional.

Assim, a luta pela conclusão da BR-319, pela demarcação de nossas hidrovias, pelo descontingenciamento dos recursos da SUFRAMA, principalmente aqueles destinados à pesquisa e desenvolvimento de novas tecnologias serão bandeiras de nosso mandato.

Parabéns para a SUFRAMA e todos os amazonenses!

CONCEIÇÃO SAMPAIO
Deputada Federal (PP/AM)