

AGENDA

O FESTIVAL TANABATA DE RIBEIRÃO PRETO prossegue até amanhã (2), no Parque Municipal Morro do São Bento. Além dos tradicionais sushi, sukiyaki, yakisoba, tempurá e outros pratos típicos preparados à base de arroz, o evento promete outras novidades no quesito gastronômico. Já a parte artística inclui artes marciais e apresentações de danças. Mais informações no site: www.ribeiraopreto.sp.gov.br

O METRÔ DE SP COMEÇA OS 98 ANOS da imigração japonesa com a exposição itinerante "Festivais do Japão", mostra que reúne os principais festivais promovidos pela comunidade nipo-brasileira (Festival do Japão, Tanabata Matsuri - Festival das Estrelas, e Hanamatsuri - Festival das Estrelas, entre outros). A programação inclui as estações República (de 01 a 30 de julho) e Largo 13 (de 01 a 31 de agosto).

"EMPREENDEDOR PARA O FUTURO" é o tema do segundo Congresso Brasileiro sobre o Movimento Dekassegui que termina amanhã (2), na cidade de Campo Grande (MS). Coordenado pelo Sebrae-MS (Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas de Mato Grosso do Sul), o evento conta com palestras e apresentação de casos de sucesso voltados aos nikkeis, comunidade científica, empreendedores e empresários.

O 14º MISS RYUSO DO BRASIL está com inscrições abertas até 25 de julho. Já o evento que irá eleger as mais belas descendentes de Okinawa acontece no dia 30 do mesmo mês. Organizado pelo Centro Cultural Okinawa do Brasil, este ano haverá também os concursos de Mister Uchinachu e Miss Missô. A ficha de inscrição para os concursos pode ser adquirida pelos tels 11/6216-7867 (Cida) ou 2276-9616 (Alice, à noite) ou pelo e-mail: cidaguenka@uol.com.br

A FESTA DA CEREJEIRA DE GARÇA prossegue hoje (1) e amanhã (2), das 10 às 22 horas, no Lago Professor JK Willians (Rua Maria Helena de Barros, s/nº). Na programação, destaque para a cultura japonesa, como a apresentação de Yosakoi Soran com grupos de São Paulo, e show com a conhecida Banda Pop!. Mais informações pelo tel.: 14/3471-0210.

APUCARANA (PR) TAMBÉM REALIZA sua Festa da Cerejeira hoje (1) e amanhã (2), das 9 às 23h30, na Associação Cultural e Esportiva de Apucarana (Rua Jaboti, 101). Os organizadores prepararam uma programação diversificada, com atrações culturais, sociais e esportivas. Destaques para palestras, danças típicas, apresentações de grupos de taikô de Londrina, Assai, Rolândia, Mauá da Serra e Apucarana, além de shows com cantores regionais e exposições de ikebana e origami. Mais informações pelo tel.: 43/3422-0371.

RESTAURANTES



Sushi bacaninha - O Sushi Kin (de Marcos, Alberto e Regina Yamashita) apresenta seu cardápio, cujo carro-chefe é mesmo o rolinho de arroz japonês. Além dos pratos, a casa do Itaim-Bibi (Zona Sul de São Paulo), impressiona pelo ambiente, decorado pelo arquiteto João Armentano. Na receita desta edição, o ceviche de salmão, simples de fazer em casa, de acordo com o chef Marcos. | [pág 5](#)

FUTEBOL



Wilsinho e Maria das Graças, pais do ala esquerdo da Seleção Japonesa, o brasileiro naturalizado Alessandro Santos, voltaram da Alemanha com uma sensação de frustração. Para eles, o Japão deixou escapar a classificação para as oitavas-de-final no primeiro jogo, contra a Austrália. "Aquela virada não existe", lamenta Wilsinho. | [pág 9](#)

COMUNIDADE

Projeto luta para preservar Centro de Emigração



Em busca da preservação do antigo Centro de Emigração em Kobe, considerado um dos primeiros locais a relacionarem japoneses para a vinda ao Brasil, nikkeis da América do Sul se reúnem para colher assinaturas e sensibilizar a prefeitura local para a importância da preservação do edifício, que em breve pode ser demolido. Atualmente, o local abriga a sede de uma das entidades mais representativas dos trabalhadores nikkeis no Japão, a Central da Comunidade Brasileira em Kansai, responsável por ajudar e auxiliar os "brazucas" a se integrarem na sociedade japonesa | [pág 3](#)

NIKKEI RURAL

Cerejeiras em São Roque



O Centro Kokushikan Daigaku, em São Roque, espera cerca de 13 mil visitantes neste fim de semana para o 10º Festival das Cerejeiras Bunkyo. Além de apreciar as flores, muitas atrações fazem parte da programação, como danças (até alemã, grega, lituânia, russa e ucraniana), oficinas culturais e comidas típicas. | [págs 7 e 8](#)

TV DIGITAL



O presidente Luiz Inácio Lula da Silva, junto como o ministro da Comunicação do Japão, Heizo Takenaka (ao fundo), comemorou a assinatura do decreto que estabelece a implantação do Sistema Brasileiro de Televisão Digital Terrestre (SBTD-T) com base na tecnologia japonesa. | [pág 6](#)

LITERATURA

A professora universitária, Marie Suzuki Fujisawa, fala, em entrevista ao **Jornal Nikkei**, sobre seu livro "Das Amélias às Mulheres Multifuncionais- A emancipação feminina e os comerciais de televisão". Nele, a autora analisa a evolução da mulher nas propagandas de detergente em pó. | [pág 6](#)

ARTES

A cineasta Tizuka Yamasaki já está na Amazônia para estudar os locais de gravação de seu mais novo filme, intitulado "Amazônia Caruana". Com uma temática totalmente diferente do estrelado "Gaijin- Ama-me como sou", o longa retratará os costumes da região, além da preservação da natureza. Com lançamento programado para o ano que vem, o filme está orçado em R\$ 10,5 milhões e contará com atores estrelados no cast. | [pág 10](#)

BENEFICENTE



Organizado pela Associação Pró-Excepcionais Kodomo-no-Sono, o tradicional Bazar Beneficente, que este ano chega a sua 23ª edição, acontece amanhã, na sede da entidade, na região de Itaquera. A programação contará com apresentações referentes à cultura japonesa, como shows de taikô dos internos da entidade, e danças folclóricas, caso do hanagassa, ondo e yasakoi soran. | [pág 10](#)

Assine aqui!
(11) 3208-3977
JORNAL NIKKEI



P A N O R A M A

Fotos: Marcus Kiyohide Iizuka

A lavanderia Lira foi fundada em 1951 pelo casal Masato Nishimura – já falecido – e Susae Nishimura, de 86 anos, que ainda exerce o ofício com prazer. Única mulher entre as irmãs, Luiza Kazuko Sato decidiu continuar os negócios quando o pai estava querendo fechar a loja. Apesar da concorrência, serviços lavar, passar, tingir e lavagem de tapetes, cortina, couro, camurça e cobertores ainda são requisitados. Os fregueses atuais, na sua grande maioria, são os estudantes que só pedem para lavar as roupas (seum passar).

Rua da Glória, 539. Tel.: 11/3208-5757.



Os paulistanos entraram no clima da Copa e enfeitaram as ruas da Capital, como nos bairros da Zona Norte e da Liberdade (acima, na foto de Juliana Takaki).



Dia 25, tarde chuvosa de domingo. A pianista Ai Yazaki comemora 10 anos de carreira artística no Brasil na Galeria Deco. Após o concerto, que reuniu cerca de 60 convidados, foi servido vinho e sushi.

EDITORA JORNALÍSTICA
UNIÃO NIKKEI LTDA.

CNPJ 02.403.960/0001-28

Rua da Glória, 332 - Liberdade
CEP 01510-000 - São Paulo - SP

Tel. (11) 3208-3977

Fax (11) 32085521

E-mail:
jornalnikkei@nikkeyshimbun.com.br

JORNAL NIKKEI

Diretor-Presidente: Raul Takaki
Diretor Responsável: Daniel Takaki
Jornalista Responsável: Takao Miyagui (Mtb. 15.167)

Redator Chefe: Aldo Shiguti
Redação: Rodrigo Meikaru, Cíntia Yamashiro,
Juliana Kiriata, Aline Inokuchi e Gilson Yoshioka
Fotógrafo: Marcus Kiyohide Iizuka

Publicidade:
Tel. (11) 3208-3977 - Fax (11) 3341-6476

Periodicidade: quarta-feira e sábado
Assinatura semestral: R\$ 80,00
E-mail: j.nikkei@terra.com.br

VIAÇÃO GARCIA

Diminuindo Distâncias, Aproximando Pessoas.

LONDRINA / SANTOS			SANTOS / LONDRINA		
Saída	Frequência	Chegada	Saída	Frequência	Chegada
08:00hs	De Segunda a Domingo	18:35hs	07:30hs	De Segunda a Domingo	18:05hs
21:55hs	De Segunda a Domingo	05:35hs	20:30hs	De Segunda a Domingo	04:20hs
MARINGÁ / SANTOS			SANTOS / MARINGÁ		
Saída	Frequência	Chegada	Saída	Frequência	Chegada
19:15hs	De Segunda a Domingo	05:35hs	20:30hs	De Segunda a Domingo	06:50hs



Consulte nossa Agência:
Fone: (13) 3219.2962
www.viacaogarcia.com

GARCIA
Diminuindo Distâncias, Aproximando Pessoas.

Abaixo-assinado quer preservar Centro de Emigração em Kobe

Em busca da preservação das memórias dos primeiros imigrantes que saíram do Japão e desembarcaram no Brasil para remontar novamente a vida, a comunidade de descendentes de japoneses nascidos na América do Sul reuniu-se em prol do antigo Centro de Emigração de Kobe, com uma solicitação dirigida ao governo japonês para a restauração e preservação do local, ponto de partida dos navios que trouxeram os imigrantes japoneses para terras brasileiras.

No Brasil, entidades e associações mais representativas já aderiram à causa e coletaram mais de 500 assinaturas até o momento, em campanha que se estenderá até meados do segundo semestre. Ao final, a expectativa dos responsáveis pela campanha é chegar às 3 mil assinaturas e sensibilizar o governo japonês para a preservação do local – construído em 1928 para acomodar, preparar documentos e examinar os japoneses que deixavam o país em direção ao Brasil e outros países –, e que, em um futuro próximo, tende a se tornar um local comercial.

De acordo com um dos responsáveis pela coleta das assinaturas, Reimei Yoshioka, a idéia é reunir o maior número possível de pessoas para conseguir pressionar o governo japonês para a preservação do local, além de conscientizar os



Reimei Yoshioka confia em sucesso

próprios brasileiros residentes no Japão para a história da imigração japonesa no Brasil. “Eles nos procuraram para tentar preservar um patrimônio histórico, pois é de lá que saíram grande parte dos imigrantes que vieram para o Brasil. Entretanto, o governo local de Kobe parece que quer acabar com o prédio e não seria justo perder um marco tão importante para nós”, explica ele.

Hoje ocupando o cargo de coordenador geral da Associação para Comemoração do Centenário da Imigração Japonesa no Brasil, Yoshioka confirma ainda que o projeto entra em sintonia com as comemorações dos

100 anos da Imigração Japonesa no Brasil, além de coincidir com os 20 anos do início do fenômeno de dekassegui. Mesmo não tendo nenhum tipo de envolvimento com os projetos pró-100 anos, a causa fortalecerá o laço de união entre os brasileiros residentes no Japão com as comemorações daqui, buscando principalmente ampliar o interesse dos japoneses pela história dos imigrantes japoneses no Brasil, na visão de Yoshioka.

“Mesmo não fazendo parte dos projetos do Centenário, acho que todo o tipo de manifestação em prol das causas dos imigrantes é muito importante. Vamos trabalhar nessa parte e buscar uma solução que agrade a todos”, explica Yoshioka, confirmando que a comunidade nipo-brasileira tem se empenhado em preservar um patrimônio que mesmo estando tão longe do Brasil é diretamente ligado aos nipo-brasileiros. “Até o momento muitas pessoas já aderiram à causa, se mostraram interessadas em contribuir. Nessa

parte, os nipo-brasileiros são muito unidos.”

Caso a manifestação dê mesmo certa, está prevista a transformação do centro em um museu, com o nome provisório de “Museu Nacional de Descendentes de Japoneses no Exterior”. Tal iniciativa seria bancada pelo governo local, com apoio dos brasileiros residentes no Japão. Outro ponto importante é que a preservação do local resultaria também na manutenção da CBK (Comunidade Brasileira de Kansai), fundada em 2001 e cujo objetivo é auxiliar a integração dos brasileiros na sociedade japonesa.

“Independente de ser lá no Japão ou aqui, tudo o que for relacionado à imigração tem de ser preservado. Estamos perto dos 100 anos e sabemos que manter centros históricos mantém viva essa tradição. Fora isso, o prédio funciona como um apoio aos brasileiros no Japão, tem toda uma importância”, finaliza Yoshioka

Para participar do abaixo-assinado no Japão, os interessados podem entrar em contato com a Central da Comunidade Brasileira de Kansai, pelo número 078-251-2522, no Japão. No Brasil, o responsável pela coleta é o Bunkyo, onde os interessados podem entrar em contato pelo telefone (11) 3208-1755 ou pelo e-mail bunkyosp@bunkyo.org.br, aos cuidados de Izaura.

(Rodrigo Meikaru)

Inscrições para Prêmio Kiyoshi Yamamoto são prorrogadas

Marcado somente para o fim de novembro, o Prêmio Kiyoshi Yamamoto ainda está aceitando sugestões de nomes para serem homenageados nesse ano, até o dia 31 de julho. Anteriormente, a comissão havia estipulado o prazo máximo para as entregas dos nomes até o fim de junho.

Associações e entidades de todo o Brasil podem escolher qualquer pessoa que tenha no currículo um histórico de ações voltadas à melhoria no campo rural, seja através de projetos ou ações que trouxeram benefícios à população local. No geral, não está estipulado o número máximo ou mínimo que podem ser enviados à comissão organizadora.

Ao receber as indicações, um grupo formado por representantes de entidades como a Associação Brasileira de Estudos Técnicos da Agricultura (Abeta) Federação Nacional das Cooperativas Agrícolas de Colonização (Jatak), Cooperativa Central Agrícola e de Colonização do Brasil (Notakyo), Associação Tokyo Nodai do Brasil, Associação das Senhoras Cooperativistas (Adesc), Cotian Seinen Renraku Kyogoku, Tozan Noujyo e Associação Orquidófila de São Paulo. Na presidência, Miyoko Shakuda é novamente a coordenadora.

Segundo ela, os critérios adotados para se chegar aos escolhidos desse ano são os melhoramentos da variedade de produtos agrícolas, caso das inovações tecnológicas,

por exemplo, além da contribuição social, educacional e cultural em todas as áreas rurais. “Ainda não temos um número exato de quantas pessoas iremos homenagear este ano. Contudo, resolvemos ampliar o período de inscrições por causa de todo esse período complicado, como a Copa do Mundo. Esperamos receber um bom número de indicações”, explica ela.

A presidente lembra ainda que no ano passado, o prêmio comemorou seus 40 anos e deu início também a coleta de informações de todos os premiados. Ao final da pesquisa, a idéia é publicar uma edição comemorativa do evento, bem como lançar um documentário audiovisual.

“Nesse ano, estamos programando homenagear cerca de cinco pessoas e, se possível, promover um projeto de difusão agrícola nas cidades interioranas realizando diversos eventos específicos, como palestras com profissionais e especialistas em agricultura”, complementa Shakuda.

Aos interessados, os formulários e os modelos de apresentação dos candidatos são livres, mas a organização pede que as descrições das pessoas a serem homenageadas sejam o mais detalhadas possíveis, além da indicação ser feita em conjunto com mais de duas entidades. O endereço para correspondência é: rua São Joaquim, 381, Liberdade, ou pelo tel 11/3208-1755, com Bete.

REPERCUSSÃO

Professor de Ética analisa a imagem do nikkei na mídia

A Copa do Mundo é nossa. É dos brasileiros, alemães, japoneses e também dos outros países participantes e dos meros espectadores do mundo inteiro. Nessa época de nervos à flor da pele, o *fair play* é divulgado pelos organizadores do evento e locutores esportivos, mas alguns veículos de comunicação tendem ao exagero.

A partida entre Brasil e Japão trouxe à tona uma questão polêmica: o estereótipo dos japoneses na mídia. Senão, vejamos. Cena um: um comercial de uma famosa marca de cerveja refere-se aos japoneses às vésperas do confronto entre os dois países. Em outro momento, o público do Bunkyo (Sociedade Brasileira de Cultura Japonesa) é retratado como “inocente”.

Providências – Segundo o jornalista e professor de Ética da Universidade Católica de Santos, Marcus Vinícius Batista, alguns exageros acontecem porque a Copa do Mundo é trabalhada de maneira apaixonada pela imprensa. “Dependendo do abuso, a comunidade tem que se manifestar por meio de entidades e organizações representativas para abrir um canal de diálogo com o veículo. Não se pode partir do pressuposto de que tudo o que os meios de comunicação divulgam é verdade. Se alguém se sente ofendido, precisa tomar providências.”

Batista cita a ação de uma ONG (organização não-governamental) do movimento negro, no ano passado, que tirou do ar o Programa João Kleber, exibido pela Rede TV!. “Eles ganharam 60 dias de programação como direito de resposta. Isso faz parte do processo de cidadania, é um ato político. Foi uma posição pró-ativa”, diz.

Para o professor, o excesso de profissionais na cober-



Juliana Kametani e Carlos Takeshi mostram cultura japonesa no horário nobre



tura do torneio é um fator que contribui para tais deslizamentos da mídia. “Muitos temas são irrelevantes, como os cuidados dos jogadores com a beleza, e as namoradas e mulheres deles. Há jornalistas em excesso cobrindo o evento, tanto no Brasil quanto na Alemanha, criando a necessidade de falar do extra-jogo. Assim, os veículos encontram dificuldades em criar pautas que não têm relação com as partidas. Além disso, hoje, há uma mistura de jornalismo e entretenimento. Numa entrevista ao vivo, um repórter fez perguntas a uma senhora sérvia, que não respondeu nenhuma delas. É o tipo de matéria artificial, feita para prender a atenção dos telespectadores durante o intervalo, já que os melhores momentos da partida não são mais suficientes.”

Confraternização – Batista afirma, ainda, que o jornalismo possui muitas deficiências. “A cobertura é mais egocêntrica do que plural. A imprensa se preocupa mais em falar, bem ou mal, do Brasil, do que falar dos adversários. Isso é consequência da nossa arrogância

enquanto potência futebolística. A Copa do Mundo é uma manifestação cultural que envolve relações sociais. A confraternização é algo salutar, seria pior se houvesse conflitos.”

“Outro fator que contribui para erros da imprensa nesse período é a forma com que o brasileiro se enxerga na sociedade”, diz Batista. Ele afirma que a mídia reforça o comportamento do cidadão, encontrando na competição um meio de suprir suas necessidades e carências.

“O conceito de patriotismo do brasileiro é diferente do americano, europeu e do japonês. O brasileiro tem um comportamento exagerado e ufanista, quando se trata de esportes. Nossos heróis são atletas e artistas, como Senna, Pelé e Chico Buarque. Manifestamos nossa relação com a pátria com os ídolos do esporte e da cultura, diferentemente de outros povos, que têm ícones políticos e militares como referência.”

À parte do evento, o professor acredita ainda que, de um modo geral, os japoneses e os nikkeis não são retratados de forma pejorativa na mídia. “As coisas mais

acintosas são dos programas humorísticos porque a própria piada já tem um tom de preconceito. As novelas não são agressivas, apesar de trabalharem muito com estereótipos. O japonês sempre faz o papel de pasteleiro, quitandeiro, peixeiro, e o negro, de bandido ou doméstica.”

Batista acredita que a ação contra esses estereótipos não pode ser isolada, restringindo aos atores toda a responsabilidade do alimento dos estigmas. “Seria ingênuo dizer que os atores não deveriam aceitar esses tipos de papéis, pois são muitas variáveis envolvidas, como o momento, o lugar, a empresa e o próprio ator, que precisa trabalhar também. Não pode ser uma posição solitária, todo o público tem que ser mais exigente e reclamar para a emissora responsável”, diz.

Ele cita também a padronização como forma de mecanismo de defesa que muitos se utilizam. “A relação com o outro sempre traz segurança quando o encaixamos em um rótulo. Quando colocamos que determinado povo age de forma única, não há respeito ao indivíduo. Essa ação coloca o acusador em

posição de superioridade e o rotulado como inferior. A Copa pode ser uma forma de autoafirmação para muitos, pois é um dos poucos momentos em que o Brasil se destaca dos outros países”, explica. Ele diz que o preconceito contra mulheres, homossexuais e de qualquer outro tipo é tão grave quanto o racial: “O preconceito se dá numa relação social na qual o poder é envolvido.”

Japa – O professor confirma ser mais complicado detectar o preconceito nas relações pessoais do dia-a-dia. Expressões como “abre o olho” e “japa”, já incorporadas por parte da sociedade, também podem ser ofensivas em algumas situações. “As palavras são aparentemente neutras, mas a conotação pode ser discriminatória ou preconceituosa. O peso da palavra depende dos atores sociais envolvidos, ou seja, do sentimento que o emissor quer dar e de como o receptor vai interpretá-la. Por mais que a pessoa não perceba, à luz da lei, o crime de racismo só é caracterizado quando a pessoa se sente atingida.”

Ele cita também a generalização feita por algumas pessoas, que não respeitam as ascendências e particularidades de cada indivíduo. “Quando falamos que os asiáticos são todos iguais, esquecemos que os americanos fazem o mesmo com os latino-americanos, colocando dominicanos, peruanos, brasileiros, entre outros, como uma coisa só.”

Um episódio do ano passado, durante a Taça Libertadores da América, é citado como um exemplo de quando o limite de tolerância foi ultrapassado. Trata-se do caso envolvendo o jogador Grafite, ex-São Paulo, e o argentino Desábato, do Quilmes Na ocasião, o zagueiro ofendeu o brasileiro de forma acintosa e

racista. “Quando um jogador argentino chama o brasileiro de ‘macaco’, é lógico que ele vai se sentir ofendido. É diferente quando, num treino, um colega o chama de ‘negão’.”

Quando a relação é próxima, a palavra ganha peso diferente”, diz. Mas o professor deixa claro que esses limites são maleáveis, tornando difícil, muitas vezes, reconhecer determinada colocação como agressão: “O ataque adquire sentido a partir do momento que a pessoa se sente ofendida. Se ela não o percebe, o ataque é vazio, apesar de não deixar de ser grave.”

Mídia segmentada – Por todos esses motivos, Marcus Batista acredita na importância do papel da mídia segmentada, que “precisa preencher uma lacuna deixada pela grande imprensa”. “Ela é fundamental, um ponto de visibilidade e reforço de identidade dos envolvidos. Acredito que a tendência é uma segmentação midiática, que correrá em paralelo aos grandes conglomerados. Além de ser uma postura comercial, ideológica e culturalmente viável, isso faz parte do processo democrático. O jornalismo ignora as comunidades de imigrantes em geral, a não ser em solenidades histórico-culturais. Assim, uma grande parcela da população não se vê no noticiário.”

Indagado sobre a posição de alguns, que acusam de preconceituosa este tipo de mídia, ele é categórico: “Reforçar o valor e a identidade cultural não é atacar outros grupos”, explica.

Por último, Batista afirma que o exercício crítico de cidadania é algo que deveria ser praticado por toda a população. “Infelizmente, muitos ainda preferem rotular a entender e aceitar o diferente”, conclui.

(Gílson Yoshioka)

CIDADES/JACAREÍ

11º Tanabata une aspectos das culturas japonesa e brasileira

A cidade de Jacareí transforma-se hoje (1) em um grande centro da cultura japonesa com a realização do "Tanabata Matsuri" na Associação Cultural e Esportiva Nipo-Brasileira.

A festa, que inicialmente era direcionada apenas para os sócios da Associação Seinenbu de Jacareí, passou a ser aberta para o público da cidade com a finalidade de reunir os moradores e mostrar um pouco mais da cultura japonesa, que até então, não era muito representada no local. Nesse ano, o evento traz como novidades a inauguração do novo ginásio no kaikan da Associação, onde será realizada a festa. "Ele ficou bonito e vai poder abrigar bastante gente para a festa.", conta Alan Yamanaka, organizador do evento.

E as novidades não param por aí. Sempre unindo elementos da cultura brasileira com a japonesa, essa edição do Tanabata focará mais a cultura nikkei com a apresentação de Bon Odori (dança típica japonesa), que será apresentada pelas senhoras do Fujinbu de Jacareí. "Como é uma festa que basicamente abriga a cultura da festa junina brasileira, este ano quisemos puxar mais para o lado japonês", explica



Aberto ao público, evento em Jacareí apresenta atrações como a dança folclórica japonesa

o organizador da festa. Ele ainda acrescenta que a apresentação de dança é bem convidativa e qualquer um pode participar. "É o primeiro ano da apresentação de Bon Odori e esperamos que tenham mais para os próximos eventos", destaca Alan.

Além da atração principal, os convidados poderão participar de brincadeiras juninas, como pescaria, argola, tiro ao alvo, boca do palhaço, derru-

ba latinhas, dentre outras que estarão nas barracas montadas dentro da festa.

Na parte gastronômica haverá uma praça de alimentação com comidas típicas japonesas, como yakissoba, yakitori e tempurá. O pastel que é considerado tipicamente brasileiro será uma exceção dentre as comidas japonesas. "Vamos dispor mesas e cadeiras para as pessoas sentarem e comerem a vontade", conta

Alan.

Os organizadores do evento esperam, aproximadamente, um fluxo de 300 pessoas para a festa. "Não sabemos direito o número de pessoas que virão para assistir a apresentação, mas a quantidade de convidados só para a festa é de aproximadamente 300", explica o organizador do evento.

A entrada é franca e a festa será realizada no Kaikan Esperança, localizado na Av. Lucas Nogueira Garcez, 1940, no bairro Esperança em Jacareí.

PROGRAMAÇÃO

DATA: 1 DE JULHO DE 2006

HORÁRIO: 18H AS 22H

LOCAL: AV. LUCAS NOGUEIRA GARCEZ, 1940 - BAIRRO: ESPERANÇA - JACAREÍ

CIDADES/MOGI DAS CRUZES

Vigilância Sanitária participa de análise de alimentos



Frutas como o morango passam por análise técnica

O Departamento de Vigilância Sanitária, órgão ligado à Secretaria de Saúde da Prefeitura de Mogi das Cruzes, realizou, no último dia 28, a coleta de morangos pelo Programa Paulista de Análise Fiscal de Alimentos. O objetivo é monitorar a qualidade de produtos alimentícios ofertados para consumo da população e que são dispensados de registro.

O material recolhido será encaminhado ao Instituto Adolfo Lutz, em São Paulo. Desde 2003, a cidade participa do programa, realizado em âmbito estadual. "É uma atividade fundamental para mapear os produtos e comerciantes que apresentam alimentos com risco à saúde", disse o diretor do órgão mogiano, Daniel Freitas de Campos.

Segundo o diretor, com base nessas informações, os produtores são notificados a corrigir o problema. "Também é possível identificar categorias de alimentos, setores comerciais ou industriais, que necessitem intervenção institucional de caráter preventivo", completou.

No ano passado, Mogi co-

letou amostras de queijo, laranja, mamão e gelo e os resultados revelaram que a maioria dos produtos apresentava características satisfatórias.

Cada município participante recebe uma lista de alimentos, geralmente de época, que deverão ser coletados, com as respectivas quantidades e características do local onde devem ser retirados. Os produtos são analisados diferentemente, de acordo com o tipo. "Nos hortifrutis, por exemplo, são verificados os resíduos de agrotóxicos. Já no queijo e derivados do leite, o foco são as microbactérias", explicou Campos.

Depois de analisado, o laboratório encaminha o laudo à Vigilância Sanitária do Estado. O resultado fica disponível no sistema de informações pela internet. Quando é satisfatório, o documento é enviado ao detentor do produto. Do contrário, o vendedor e o fabricante recebem notificação, além da orientação para correção do problema. No caso de produtos com irregularidades consideradas de risco à saúde, há a imposição de penalidades.

CIDADES/MARINGÁ

Comitiva japonesa conhece projetos desenvolvidos na área educacional



Comitiva japonesa discutiu viabilização de ações em conjunto com a cidade de Maringá

A comitiva japonesa composta por quatro representantes da cidade de Toyohashi esteve no último dia 23 visitando a Prefeitura de Maringá (PR), onde manteve contatos com autoridades locais para estabelecer um possível convênio cultural e econômico que beneficie os dekassegus em seu retorno ao Brasil. O grupo, formado pelo secretário da Educação, Masatoshi Kato, pelo secretário de Planejamento Yasuji Ishihara, diretor de Relações Internacionais Masayasu Yamanishi e pelo presidente da Associação Brasileira de Toyohashi e Região - ABT, Alcides Tanaka, foi recebido pelo prefeito Silvio Barros e pela secretária da Educação, Norma Deffune Leandro.

Além de demonstrar ao prefeito o interesse de firmar um convênio com o Instituto Tomodati, para proporcionar informações, orientações e reflexões que facilitem a reintegração e o sucesso pessoal dos dekassegus, o grupo aproveitou para conhecer os projetos desenvolvidos pela Secretaria da Educação nas escolas municipais. A secretária fez um resumo dos principais projetos que despertaram interesse por parte dos japoneses.

Segundo a comitiva, o interesse pela área educacional se deve ao fato da cidade de Toyohashi ter cerca de 12 mil habitantes brasileiros. "Nos preocupamos com a maneira de educar os filhos desses brasileiros, por isso aproveitamos nossa passagem por Maringá para conhecer a estrutura educacional do município e verificar se estamos muito distantes do método de ensino utilizado aqui", disse Masatoshi Kato.

Tomodati - A secretária Norma Deffune Leandro explicou à comitiva que a grande preocupação da administração municipal é formar cidadãos. "Queremos oferecer aos nossos alunos uma educação pública, gratuita e de qualidade social para proporcionar cidadania, inserindo a criança ao mundo globalizado através do desenvolvimento da parte humana, cultural e física". Atualmente as escolas da rede municipal atendem 14.781 alunos do Ensino Fundamental, 8.125 estudantes na Educação Infantil, contando com um quadro de 1.398 professores e 1.408 funcionários.

Para o prefeito Silvio Barros a visita da comitiva japonesa é importante para Maringá.

"Temos interesse em fortalecer os negócios com a cidade de Toyohashi e de estreitar nossos laços com a comunidade brasileira que vive nesta cidade. É um privilégio para Maringá poder contar com o Instituto Tomodati que desenvolve trabalhos relevantes para a comunidade brasileira que está no Japão, mas que um dia voltará ao Brasil. Maringá tem uma grande comunidade japonesa que sempre contribuiu para o crescimento da cidade, por isso, para homenagear essa comunidade estamos implantando o Parque do Japão que será inaugurado durante as comemorações do centenário da imigração japonesa no Brasil. É uma honra receber a visita do grupo e espero que os contatos mantidos continuem tenham futuro para fortalecer nossa relação".

A comitiva, que também esteve na cidade paulista de Mogi das Cruzes, aproveitou para conhecer como funciona a Academia da Terceira Idade - ATI através dos equipamentos instalados no térreo do Paço Municipal. No final da visita os japoneses receberam kits da Educação e trocaram presentes com o prefeito.



United. A única com vãos diários non-stop para Chicago e Washington. E de lá para as principais cidades dos Estados Unidos, Ásia e Europa.

Vãos diários para Tokyo, Nagoya e Osaka via Chicago e Washington. Acesse united.com.br, ligue 3145-4200 (São Paulo - Capital) e 0800-16-2323 (outras cidades) ou consulte seu agente de viagens.

5x sem juros no cartão.

UNITED
It's time to fly.®

united.com.br A STAR ALLIANCE MEMBER



RESTAURANTES

Sushi Kin leva tradição japonesa ao moderno Itaim-Bibi

O nome tem tudo a ver com sua história. Sushi Kin. "Kin" de dinheiro, que lembra prosperidade. Após cerca de três anos no Japão, Alberto e Marcos Yamashita não imaginariam de cara que montariam um restaurante. "Nem sabia como segurar a faca", lembra Marcos. E hoje, passados 13 anos desde que de lá voltaram como dekassegui, os irmãos, ao lado de Regina (casada com Alberto), administram os dois pontos que têm na cidade de São Paulo.

"Antes demorava uma hora para limpar um peixe e ia olhando para aprender." O tempo baixou para uns dez minutos, e basta ver a perfeição com que transforma a peça de linguado num carpaccio em fatias finíssimas do peixe de carne branca. Ajeita-as então no prato e monta uma flor bem no meio. Para dar o sabor, a simplicidade do molho ponzu, de shoyu e limão. Sirva-se com cebolinha e pimenta dedo-de-moça.

Lembro-me que foi da casa que experimentei pela primeira vez o hot roll, aquele sushi frito – que há também em outros japoneses –, empanado e crocante envolto do arroz e nori, levemente quente. Mas ainda não tinha entrado na casa, pois provava o rolinho num evento jornalístico, e agora pude conhecê-la.

No primeiro terreno, foi aberta em 1993, um sobrado na Rua Leopoldo Couto de Magalhães Jr, em que recebiam 40 pessoas. Em 1998, após reforma, mudou-se para a paralela Horácio Lafer, no Itaim-Bibi.

Sonho de dekassegui - "É um sonho do dekassegui, conseguir abrir um restaurante. É muito difícil tentar se estabelecer aqui no Brasil." Conseguir até pode acontecer, mas saber mantê-lo é um desafio, que no caso do Sushi Kin teve a sorte aliada à dedicação. "O Alberto voltou na frente [no final de 92], ficou à procura de alguma coisa, talvez loja de café, e outro irmão sugeriu essa idéia, porque os restaurantes japoneses estavam despontando. Foi conversar com o Paulo, do Nanako, que o levou para conhecer a cozinha dele, falou de quais equipamentos precisaria, deu dicas importantes", conta Marcos, que diz não ter vergonha nenhuma em dizer que foi à terra natal de seus pais para trabalhar. Nem deve.

Pesquisaram e encontraram uma região que estava se expandindo, e onde hoje já tem a companhia de mais res-



Marcos Yamashita, um dos proprietários da casa que virou 'point' entre os paulistanos

taurantes orientais e cozinhas variadas. "Achamos um ponto e resolvemos emplacar. Eram 40 lugares e bem apertado, e não tinha noção do que seria esse restaurante até ficar pronto. Começava a ficar com medo, mas acho que se encontramos um obstáculo, temos de ultrapassá-lo. Demos um salto em termos de qualidade da apresentação." Leia-se tanto da comida quanto do ambiente.

No endereço atual, o espaço é bem maior e acomoda 82 pessoas. O projeto paisagístico é assinado pelo arquiteto João Armentano, cliente da casa, com execução de outro engenheiro. O paisagismo do jardim (nos fundos do estabelecimento) é de responsabilidade de Gilberto Elkis. E com profissionais de alto nível, deram ao lugar um clima agradável, em que se pode comer sossegadamente com uma boa sintonia em lounge music e sem o barulho do lado externo. Nem parece que se está numa das regiões mais movimentadas da Capital, próximo à enorme e (muitas vezes) bagunçada Brigadeiro Faria Lima.

"Não queríamos um lugar bem tradicional, com cara de restaurante japonês." Mas para caracterizá-lo de alguma forma, as paredes respondem por si. Numa delas, colou recortes dos jornais *Asahi*, *Mainichi* e *Yomiuri*, vindos do Japão por correio, encomendados a uma amiga. Bastou depois passar uma massa fina por cima, suavizando a impressão.

Se a reportagem quises-

se, poderia desenvolver toda a matéria comentando apenas da decoração local, que impressiona, mas a comida aqui também é o que interessa, correto?

Sushi e cia. - "Sushi é carro-chefe, básico", afirma Marcos. "O sushi parece ser simples, mas cortar não é tão fácil, necessita de experiência." Ao mesmo tempo em que explica, prepara pratos em seu balcão, ornamentado atrás por um grande aquário de kingyos.

No almoço, pode se optar pelo Festival Executivo, em que o cliente escolhe qual grelhado ou temaki prefere. E mesmo com essa iguaria praticamente indispensável da cozinha, o local apresenta outras novidades no cardápio. "Procuramos trazer ingredientes novos para a culinária japonesa e o nihon shoku já tem isso de apresentação. É só agregar isso com a filosofia. O prato deve agradar aos olhos, mas não é só a beleza. Deve ser saboroso, temos de harmonizar."

Artistas, outros famosos personagens da cidade, executivos, famílias e gente de fora também frequentam o local. "Hoje valorizamos a gastronomia e para isso procuramos um ambiente mais agradável", justifica Marcos Yamashita. O que faltaria, então? "Um bar, para atrair a faixa etária mais jovem." Que tal uma visita ilustre do amigo japonês Nobu Matsuhisa? Ele, que inclusive colaborou com o menu, tem 15 restaurantes espalhados pelo mundo com seu nome – um

dos mais conhecidos é o de Nova York, de propriedade do ator Robert De Niro. O saxofonista Kenny G é outro cliente.

Na rede de 74 restaurantes do Brasil que oferecem o prato da boa lembrança incluí-se também o Sushi Kin. Basta pedir o salmão steak soba R\$ 45,00 e levar a cerâmica para casa. Há ainda uma mesa buffet de sobremesa. E novos pratos estão entrando no menu.

As filiais dos Yamashita estão no Morumbi Shopping (desde 2004), como Sushi Kin Nagaré, e os pratos frios são encontrados também no sushi-bar do Skye, restaurante cuja cozinha é comandada pelo famoso Emmanouel Bassoleil e localizado ao topo do Hotel Unique – conhecido como a "melancia" de Ruy Ohtake. O Sushi Kin atua também em eventos externos, com o serviço de buffet. Seus sushis, tempurás, yakisoba, shimeji e guiozá podem compor grandes festas, como aniversários, casamentos, confraternizações e eventos de empresas, tratadas com muita perfeição. Basta combinar com antecedência.

(Cíntia Yamashiro)

SUSHI KIN
RUA HORÁCIO LAFER, 51, ITAIM-BIBI
TEL.: 11/3071-2225
ALMOÇO – DE SEGUNDA A SEXTA, DAS 12H ÀS 14H30; E DOMINGO, DAS 13H ÀS 16H
JANTAR – DE TERÇA A QUINTA, DAS 19H À 0H; SEXTA E SÁBADO, DAS 19H À 1H; E DOMINGO, DAS 19H À 0H30
ACEITA CHEQUE E TODOS OS CARTÕES
ESTACIONAMENTO: R\$ 10,00 (SERVIÇO DE VALET)



Ceviche - Tartar de salmão marinado no limão e shoyu

Molho ceviche
· 50ml de limões espremidos
· 50ml de shoyu
· 25ml de vinagre de arroz

Corte o salmão em pedaços e misture as cebolas. Tempere com sal, pimenta do reino e tabasco a gosto.

Misture os ingredientes e reserve.

Salmão:

· 120gr de filet de salmão
· 15gr de cebolas picadas

Montagem:
Monte o ceviche num prato raso, com o auxílio de um aro vazado. Regue o molho à gosto. Sirva imediatamente.

Shintori realiza Festival de Nabe até final do mês

O Shintori Restaurante está promovendo até o dia 31 de julho o Festival de Nabe. O objetivo é aproveitar o frio para apresentar pratos preparados e muitas vezes servidos em panela.

São quatro as sugestões da promoção: o Sukiyaki Course, Shabu Shabu Course, Yosenabe Course e Kaede. Para o primeiro, inicia-se com a salada, e então vem o sukiyaki, cujos ingredientes são carne finamente fatiada, cogumelos shimeji, queijo de soja, macarrão udon e verduras, preparados com molho de soja adocicado. Como acompanhamentos, arroz branco, missoshiru e uma sobremesa. O valor é R\$ 48,00.

O destaque shabu shabu (R\$ 48,00), conhecido como fondue oriental, é servido no Shintori por garçonetes vestidos de quimono e que preparam o prato na mesa do cliente. Primeiro vem a salada, e no caldo quente são mergulhados carne finamente fatiada, cogumelos, queijo de soja, macarrão transparente e verduras, degustado com molhos especiais. Também degustase com acompanhamentos. Esses pratos favorecem a confraternização, já que ao redor da panela se reúnem os amigos ou familiares.

De acordo com a casa, o shabu shabu, apesar de não ser tão popular, tem adquirido inúmeros fãs, especialmente entre aqueles que não se sentem confortáveis com a tradicional comida crua, mas admiram os benefícios de uma alimentação deliciosa, saudável e de baixas calorias.

O Yosenabe leva frutos do mar, peixe, frango, cogume-



los, queijo de soja, macarrão, udon e verduras, cozidos em caldo transparente e degustado com molhos especiais. E vão acompanhamentos. No total, custa R\$ 50,00.

Quem preferir o Kaede (R\$ 78,00), maior, pode experimentar o Dobin-Mushi (sopa consome de frango, camarão e verduras ao vapor), sashimi misto (fatias de peixes crus variados) e tempurá misto (camarão e verduras empanados fritos). Do prato principal, as opções são: shabu-shabu ou sukiyaki. Também com acompanhamentos: arroz branco ou udon (macarrão branco), missoshiru e sobremesa a escolher.

Há como opcionais lagosta, carne wagyu ou centolla (caranguejo gigante). E as sobremesas são gelatina de café, flan de gengibre ou fruta. Das bebidas sugeridas para o festival, saquê Daiti Ever Sakura nacional, vinho branco Charmet Frizante (do Uruguai) ou tinto Cabernet Sauvignon Celebrado (chileno).

O endereço do Shintori Restaurante é Alameda Campinas, 600, São Paulo. Informações pelo telefone 11/3283-2455.

Importadora exclusiva
ATAFEASSA
IMPORTAÇÃO E EXPORTAÇÃO
Tel. (11)3229 6455



Tel. (011) 2276-9533 – Fax 2276-9063
SHOYU – MOLHO DE SOJA – SOY SAUCE

• "Know How" exclusivo de fermentação de soja e milho.
• Livre de transgênico - OGM.
• Respeito ao consumidor - garantia de qualidade e satisfação.

COMPORTAMENTO

Marie Suzuki fala sobre emancipação feminina e televisão

Se você é daqueles que têm saudades da “Amélia”, pode ter notado que o tipo da mulher “que não tinha a menor vaidade”, como diz a música de Mario Lago, não aparece mais nos comerciais de televisão. A professora universitária, e mestre em comunicações pela Escola de Comunicação e Artes da USP, Marie Suzuki Fujisawa, buscou nas propagandas de sabão em pó inspiração para escrever o livro *Das Amélias às Mulheres Multifuncionais - A emancipação feminina e os comerciais de televisão*, lançado dia 21 de junho pela Summus Editorial.

Como o título já diz, no livro a nikkei aborda a relação da emancipação feminina no mundo ocidental e as propagandas de televisão. Mas as cinco partes em que é dividida a publicação, além de abordarem como as mulheres são retratadas nos comerciais desde 1957 – ano da primeira propaganda de sabão em pó da marca Omo –, até 2003, trazem outros temas, como as estratégias de marketing mais utilizadas para vender os produtos e a forma como os sentidos são explorados na comunicação.

Formada em Artes Plásticas pela Unesp e bacharel em Propaganda, Publicidade e Marketing pela Universidade Mackenzie, Marie é um exemplo da mulher emancipada, objeto de seus estudos: Trabalha - atua na área de elaboração e coordenação de cursos de pós-graduação, graduação, cursos livres e técnicos da área de Marketing e Comunicação Empresarial do Senac, em São Paulo -, e corre para casa, para ver a filha, Maria. Em entrevista ao **Jornal Nikkei**, ela conta sobre o livro que acaba de lançar, discute sobre as “Amélias” de hoje e revela algumas estratégias das propagandas, utilizadas pelas indústrias de consumo para conquistar o público. Confira:

A idéia - “O livro começou com a tese de mestrado. Trabalhava na Unilever com a parte de marketing e inovação, e fazia mestrado na USP (Universidade de São Paulo). Estava com uma pesquisa sobre a mulher e aproveitei para fazer uma análise, porque, a princípio, meu orientador queria que eu pesquisasse as diferenças entre as orientais e as brasileiras. Eu falei não, não dá, imagina que eu ia estudar uma cultura inteira... então a gente focou na emancipação feminina”.

Sabão em pó - “Omo entra no mercado brasileiro em 57. Quando começa a televisão, que entra no Brasil na década de 60, é umas das primeiras marcas a anunciar, e eles aprendem a utilizar a TV. É um segmento que nunca deixou de anunciar, e sempre anunciou para o público feminino”.

A mulher nos comerciais - “No começo a mulher é sempre representada no meio doméstico e fazendo os afazeres. Ela é mostrada esfregando e pendurando a roupa no varal. O homem só surge para endossar as qualidades do produto. Com o passar do tempo, em 2003, por exemplo, tem uma comunicação (comercial do Omo Progress) em que a mulher sai de casa, vai ao trabalho, é uma arquiteta, volta para casa para amamentar o filho, e o marido está em casa esperando, e volta a trabalhar depois do almoço. E isso já começa a representar o que a mulher hoje faz. Na análise a gente percebe que a mulher



Nikkei explica sobre atuação da mulher na sociedade e analisa propagandas para mulheres

não é representada como uma tendência: mostrada trabalhando antes de entrar no mercado de trabalho. Ela só é representada hoje fora de casa, no trabalho, ou no shopping, porque ela já conquistou todos esses espaços. Há uma demanda da mulher em se ver na realidade, como um espelho. Ela não vai se identificar como uma mulher que só lava a roupa”.

Culpa - “A mulher emancipada, que trabalha fora, a executiva, sente-se culpada por não ter tempo para os filhos. Então para esse tipo de mulher, talvez um comercial, que a mostre com a família, curtindo a família, chame a atenção dela. Às vezes a marca de um produto está associada a esse tempo que, entre aspas, o produto vai lhe oferecer”.

Os cinco sentidos na propaganda - “O olfato, por exemplo. 80% dos produtos da indústria de perfumaria são cheiros artificiais, não perfumes. Cheiro de carro novo, cheiro de pizza, que é jogado nas praças de alimentação para estimular a fome. Nos EUA os corretores de imóveis jogam cheiro de bolo nas casas à venda. Então você chega naquele ambiente e nem sabe porque gostou tanto daquela casa. Mas é porque você associou aquele cheiro com a sua mãe, com a sua avó que cozinhava. Há uma associação inconsciente. As cores também são usadas. As cores vibrantes para produtos para classes mais baixas, porque dão a impressão de volume. No caso dos produtos de limpeza, é muito usado o azul, o verde água e lilás, porque essas cores dão a sensação de adstringência”.

Chocolates e lasanhas - “As mulheres gostam de comer tudo picadinho. Sempre têm balas e bolachas na bolsa, no escritório. O homem gosta de comer bem no café, almoço e jantar. Então as indústrias de consumo usam cores que atraíam mais a mulher para esses produtos, como chocolate, bala. E, o homem, que de repente é solteiro, para lasanhas prontas, por exemplo”.

Propaganda cor-de-rosa - “A propaganda sempre é direcionada para a mulher. Porque 72% do consumo, no geral, é feito pela mulher. Ela que tem a decisão de compra. Principalmente nesse segmento (produtos de limpeza). A comunicação é focada para a mulher mesmo nos bens de consumo masculinos. Roupa íntima, cueca, por exemplo. Quem compra geralmente é a mãe, a esposa, a namorada. Difícilmente o homem compra

suas roupas íntimas. A Ariel, é uma marca que brinca com o humor. Então nos comerciais você vê o homem retratado da mesma maneira que as mulheres são retratadas nas propagandas de cerveja: um homem jovem, bonito e forte que lava a roupa para você. A marca brinca com a ilusão de que dentro do sabão em pó você vai ter o marido ideal”.

Cerveja e fio-dental - “No segmento de cerveja a mulher sempre é representada para fazer a analogia direta de produto e personagem, a cerveja e a mulher semi-nua. Hoje, por exemplo a Kaiser, algumas propagandas estão tentando desvincular a mulher semi-nua do produto. A mulher não gosta de se ver retratada como objeto”.

As nikkeis - “Sim, as descendentes de japoneses são mais Amélias. Mas por questões culturais. No Japão, as mulheres casam e param de trabalhar. E por outro lado, existem as executivas que não casam e consomem demais. Falta um equilíbrio do ambiente doméstico com o ambiente de trabalho. No Brasil tem algumas mulheres que se destacam, como a Tomie Ohtake, a Chieko Aoki. Mas na grande maioria, muitas casaram por miá, na geração dos 60 anos, várias se casaram e pararam de trabalhar. Eu vejo muitas pessoas cuidando do sogro e da sogra. Elas mantiveram a cultura e por isso abdicaram da parte executiva para cuidar da família. Mas as sanseis, da terceira geração, não são tão Amélias assim. As de 30, 40 anos, já são ocidentalizadas. Mas eu percebo muito respeito, ainda, das nikkeis pela família”.

Opção de vida - “Se Amélia é coisa do passado? Eu acho que é uma opção de vida, hoje

em dia. A contribuição feminina como chefe do lar cresceu 56% no último censo. A mulher passa a trabalhar e ser chefe do lar principalmente nas famílias de baixa renda. Elas estão se profissionalizando muito mais do que os homens. Quem opta pro ser amélia é mais para cuidar dos filhos, por aquele sentimento de culpa por não conseguir dar atenção aos filhos”.

Roupa suja - “Sim, sou casada. Quem lava a roupa? A empregada. Mas eu lembro que logo que a gente casou, era eu quem lavava a roupa. É engraçado, talvez eu seja super Amélia e não sei. Agora cozinhar, eu lembro que quem chegasse antes em casa cozinhava”.

Saudades da Amélia - “Quanto menor a classe social, mais o homem quer ter uma mulher em casa, que faça os trabalhos domésticos, cuide dele. Mas quanto maior a classe social, eles gostam de mulheres que estão no mercado de trabalho. Os homens têm orgulho de falar que a esposa está tão bem quanto eles”.

Marketing - “Quer for consciente das estratégias de marketing com que é bombardeado no dia-a-dia, de repente tem até uma economia no ambiente doméstico. Deixa de comprar uma roupa de marca por uma que não tem marca, mas tem uma qualidade igual. Ter conhecimento dessas estratégias nos torna consumidores mais conscientes”.

(Juliana Kirihata)

DAS AMÉLIAS ÀS MULHERES MULTIFUNCIONAIS - A EMANCIPAÇÃO FEMININA E OS COMERCIAIS DE TELEVISÃO, 168 PÁGINAS
QUANTO: R\$ 37,90
EDITORA: SUMMUS EDITORIAL

DECRETO

Ministro japonês comemora escolha de TV Digital

ANTONIO CRUZ/ABR



Hélio Costa e Heizo Takenaka comemoram assinatura de decreto

Enfim, a “novela” teve seu final revelado. Depois de meses em negociação e muitas especulações, o presidente Luiz Inácio Lula da Silva assinou na última quinta-feira (29) o decreto que estabelece a implantação do Sistema Brasileiro de Televisão Digital Terrestre (SBTD-T) com base na tecnologia japonesa, em cerimônia no Palácio do Planalto. Além da transição do sistema analógico para o digital, o decreto prevê a criação de quatro novos canais digitais públicos – um do Poder Executivo, um da área de educação, um de cidadania e um de cultura.

Satisfeito com o desfecho da operação que envolveu a escolha do padrão, o ministro das Comunicações do Japão, Heizo Takenaka, confirmou que o interesse dos japoneses não é somente oferecer o padrão digital, mas também contribui para melhorar o “laço de amizade e relacionamento entre os dois países”. O governo brasileiro também já demonstrou o seu interesse em que os parceiros do Mercosul e outros países vizinhos adotem o sistema nipo-brasileiro.

Segundo Takenaka, a adoção do padrão japonês foi viabilizado graças ao esforço da comunidade nikkei no Brasil, que sempre teve voz ativa nas decisões envolvendo relações bilaterais entre Brasil e Japão. “Graças ao apoio e expressividade da comunidade nikkei conseguimos chegar a esse belo acordo. Gostaria muito de agradecer aos nipo-brasileiros e confessar que fiquei muito surpreso com a expressividade dos descendentes no Brasil”, afirmou ele, já em São Paulo e se preparando para voltar ao Japão.

A exemplo dos países que recentemente adotaram o novo padrão, o processo de transmissão para o sistema digital só poderá ser efetivamente concluído em dez anos, com o fim das transmissões analógicas no Brasil. “No Brasil o processo também será esse, para as-

segurar, nesse período de transição, que ninguém fique sem acesso aos programas [da televisão aberta]. O programa que estiver em digital obrigatoriamente terá também [transmissão] analógica”, explicou a ministra-chefe da Casa Civil, Dilma Roussef. Segundo ela, a população não precisa se preocupar em trocar imediatamente seus equipamentos.

Ainda segundo a ministra, a TV digital será implantada primeiro nas capitais brasileiras e no Distrito Federal. As emissoras terão no total sete anos para garantir o serviço em todo o país. Para isso, Roussef acha necessário um esforço concentrado dos radiodifusores, das empresas produtoras de televisores e dos governos brasileiro e japonês. O padrão tecnológico da TV digital brasileira será baseado na tecnologia desenvolvida pelo Japão. A ministra acrescentou que serão lançadas linhas de crédito para os brasileiros adquirirem os produtos. A prioridade, explicou, será dada para a produção dos conversores no Brasil.

Já o ministro das Comunicações, Hélio Costa, reforçou que as pessoas menos favorecidas não serão prejudicadas. “Todos os esforços serão feitos no sentido de fazer com que este novo sistema de TV chegue às casas dos mais pobres”. A partir do início das transmissões em sinal digital, que deve ocorrer em no máximo 18 meses, o consumidor não terá de comprar um aparelho de TV novo. Segundo o ministro, basta instalar um adaptador ou caixa de conversão do sinal digital para o analógico para melhorar de imediato a imagem do televisor comum. Ele destacou, também, que enquanto as emissoras de TV forem progressivamente passando a gerar seus programas em sinal digital, os aparelhos televisivos vão continuar a receber sinal analógico, respeitando o prazo de transição de 10 anos.

EMPRESAS

HondaJet retorna ao maior evento da aviação mundial

A 54ª edição da EAA AirVenture, feira de aviação que concentra todos os anos as atenções do setor de aviação na cidade de Oshkosh, Wisconsin, contará com a exposição do HondaJet, apresentado mundialmente em uma breve conferência na edição passada. Este ano, de 24 a 30 de julho no Pavilhão Honda, os visitantes poderão conhecer detalhadamente o jato executivo da maior fabricante de motores do mundo.

Até a apresentação mundial do HondaJet, a marca participava da AirVenture apenas com a exposição de motocicletas e geradores. Na edição



HondaJet elimina o uso de estruturas construtivas

2006, a Honda exibirá também dois monopostos que participam da Indy Racing League, além das novas linhas de mo-

tocicletas, bombas d'água e motores de popa.

O HondaJet está em testes desde 2003, e a inovadora

turbina HF118, que consome 40% menos combustível que a de um jato similar, começou a ser desenvolvida em 1999. O excelente desempenho se deve, em parte, ao sistema compacto de gerenciamento das turbinas, batizado como Full Authority Digital Electronic Control (FADEC), desenvolvido a partir do controle eletrônico originalmente empregado nos automóveis da marca. Graças à disposição dos propulsores na parte superior das asas, o HondaJet também elimina o uso de estruturas construtivas e acrescenta 30% de área de cabine aos jatos de sua classe.

NIKKEI RURAL

Nova central de embalagens de agrotóxicos atenderá 34 cidades

Rodrigues confirma pedido de demissão

O ministro da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Roberto Rodrigues pediu demissão ao presidente Luiz Inácio Lula da Silva, na semana passada, por considerar cumprida sua missão no governo. Segundo Rodrigues, o presidente reconheceu a seriedade e a procedência dos argumentos. Ele disse que a indicação do próximo titular da Agricultura caberá ao presidente da República, sem apontar o possível substituto.

Ao anunciar o pedido, o ministro negou que sua demissão tenha motivações políticas, eleitorais ou de caráter pessoal. "Apenas a minha colaboração está terminada e saio com o sentimento do dever cumprido", reafirmou. Ele enumerou os pontos que considerou destaques da sua gestão, como a agronegociação e a forte participação do Brasil nas negociações internacionais. "Eu estou convencido de que a agronegociação é o novo paradigma na agricultura mundial e vai criar uma nova civilização no planeta. Uma civilização equilibrada, sustentável e renovável", disse, lembrando que nas primeiras semanas à frente do ministério, em janeiro de 2003, levou esse conceito ao governo federal.

Rodrigues ressaltou a criação da Secretaria de Relações Internacionais do Agro-negócio no âmbito do Ministério da Agricultura como fundamental para ampliar a presença do País nas negociações agrícolas nos fóruns internacionais, como a Organização Mundial do Comércio (OMC), o Grupo de Cairns (que reúne os principais países exportadores agrícolas) e o G-20 (idealizado por ele). Também lembrou a implementação de comitês consultivos como facilitadores das relações bilaterais entre o Brasil e seus parceiros comer-



Ministro Roberto Rodrigues

ciais como Estados Unidos, Canadá, Chile e Coréia.

Para o ministro, sua saída não prejudicará as negociações agrícolas na Rodada de Doha. Ele informou que uma equipe técnica está assessorando os negociadores brasileiros na reunião do Grupo de Cairns, que acontece em Genebra esta semana. "O ministro Celso Amorim (das Relações Exteriores) defende muito bem a agricultura brasileira, independente da minha presença".

Rodrigues disse ainda que sua saída não implicará em mudança na atual política agrícola conduzida pelo governo federal e informou que as medidas estruturantes que podem amenizar a crise enfrentada pelo setor agrícola estão sendo "tecnicamente" tratadas. Estas medidas serão complementares aos pacotes de apoio aos produtores rurais anunciados este ano e envolveriam questões fiscais e tributárias. "O que era possível fazer, como maior oferta de crédito e redução de juros, foi feito, graças ao empenho do ministro Guido Mantega (da Fazenda), da ministra Dilma Rousseff (Casa Civil) e do ministro Paulo Bernardo (do Planejamento). Agora, as questões estruturantes não dependem mais da minha presença", declarou o Rodrigues.

FAESP contesta pacote para setor agropecuário

A Federação da Agricultura do Estado de São Paulo (FAESP) está encaminhando, junto ao Ministério da Fazenda e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), uma representação enfatizando as dificuldades do por que passa o setor agropecuário. A medida é um manifesto da entidade em relação às medidas complementares anunciadas no pacote de apoio à agricultura, divulgado no dia 14 de junho.

"Caso não sejam tomadas medidas efetivas complementares e urgentes pelo Governo Federal, poderá ocorrer um desabastecimen-

to de alimentos no País, com conseqüente descontrolado e aviltamento de preços ao consumidor", diz Fábio de Salles Meirelles, presidente da FAESP, em comunicado da entidade.

No mesmo comunicado, Meirelles informa que as medidas do Governo Federal foram consideradas insatisfatórias, apesar de apresentar pequenos avanços. "As medidas não atenderam às reivindicações anteriormente feitas pelo setor, principalmente quanto aos prazos de prorrogação das dívidas de custeio 2004/2005 e 2005/2006", justifica o presidente da FAESP.

Workshop da Esalq apresenta Benchmarking na Agropecuária

Entre os dias 5 e 7 de julho, a Escola Superior de Agricultura "Luiz de Queiroz" (USP/ESALQ) realiza o II Workshop Bentevi, como tema "Desafios para a implantação de Benchmarking na Agropecuária". O workshop é voltado para pesquisadores, técnicos, professores, estudantes, profissionais e produtores ligados

à agropecuária, ao benchmarking e a gestão da informação. O evento acontecerá no Anfiteatro do Pavilhão de Engenharia, nos três dias, das 8h às 18h.

As vagas são limitadas e a inscrição é gratuita sendo realizada até o dia 4 de julho. Mais informações pelo e-mail bentevi@esalq.usp.br e pelo telefone (19) 3402-2499.

Inaugurada, em Piedade (SP), mais uma Central de Recebimento de Embalagens Vazias de Agrotóxicos. O local, um terreno de 3 mil m², ainda não possui toda a infraestrutura necessária para iniciar as atividades, mas irá receber – a partir de agosto, segundo previsões das entidades envolvidas – embalagens de 34 municípios que fazem parte do Comitê de Bacia Hidrográfica dos rios Sorocaba e Médio Tietê (CBH-SMT).

A central, localizada no bairro Paulas e Mendes (próximo à rodovia SP-79), ficará sob a administração da Associação dos Distribuidores de Insumos Agrícolas do Estado de São Paulo (Adiaesp) e sob a responsabilidade do Instituto Nacional de Processamento de Embalagens Vazias (Inpev).

O coordenador da Câmara Técnica de Saneamento do CBH-SMT, engenheiro Kenji Yosida, disse à imprensa regional que a inauguração da central é fruto de uma parceria e de uma série de debates e palestras sobre devolução e destinação final de embalagens



FOTOS:INPEV

Técnico realizando inspeção em embalagens devolvidas

de agrotóxicos, realizadas no ano passado, na sede da Ciesp/Sorocaba. Tais debates contaram com o apoio da Cetesb, do Escritório de Defesa Agropecuária de Sorocaba,

to Rural de Piedade, informou que a entidade pretende realizar uma reunião entre os órgãos responsáveis pela Central, em breve, para debater como irá funcionar o estabelecimento. "A previsão é que comece a funcionar, de fato, a partir de agosto. Então, precisamos estar preparados", comenta.

Central de recolhimento – A central é o local de recebimento, controle, acondicionamento, redução de volume e armazenamento de embalagens de agrotóxicos, até seu encaminhamento para destinação final.

Somente no Estado de São Paulo, segundo dados do INPEV, em 2004 foram recolhidas cerca de 2,5 mil toneladas de embalagens vazias de agrotóxicos em 2004 (Cerca de 15% do total recolhido em todo o Brasil). Por outro lado, segundo a mesma entidade, o volume de embalagens recebidas no estado corresponde a 43,8%, em média, do que é comercializado. Ou seja: 56,2% ainda seriam descartadas de forma irresponsável.



À esquerda, Central já construída em Guarapuava (SP). À direita, produtor devolvendo embalagens em posto de recebimento



NACIONAL

Projeto que proíbe caixas de madeiras em SP é suspenso

O projeto de lei que proibiria o uso de caixas ou engradados de madeira no acondicionamento, transporte, distribuição e venda de alimentos *in natura* no município de São Paulo foi suspenso. Em reunião realizada entre diversas entidades envolvidas no setor de abastecimento, a assessoria da vereadora Noemi Nonato, autora do projeto, comunicou a decisão, comprometendo-se a discutir o problema em conjunto.

Na reunião, realizada na última quinta-feira no auditório da Ceagesp em São Paulo, Cláudio Furquim, da APESP, apresentou dados que foram decisivos para que o projeto não fosse levado a plenário. Segundo ele, atualmente são utilizados 20 milhões de caixas de madeira do tipo mercado (usados principalmente para laranja), 30 milhões do tipo K (para tomate) e 19 milhões de engradados (para hortaliças

como alface). "Se uma lei como essa passa a vigorar pode causar um desabastecimento em São Paulo", comentou.

Outro fator determinante para a decisão da assessoria da vereadora foi a pressão feita por entidades como SINCAESP, COOPERVER, APESP, FAESP, que foram representadas na reunião.

Segundo Maurício Tachibana, presidente do Sindicato Rural de Ibiúna e representante da FAESP na reunião, os debates para solucionar o problema de embalagens de produtos hortícolas será realizado na Câmara Setorial de Hortaliças – órgão vinculado à Secretaria de Agricultura do Estado -, que terá como local de reunião o a própria Ceagesp.

O projeto - Conforme publicado pelo **Jornal do Nikkei** na edição do último sábado, o projeto de lei nº 285/2006, que



Com a lei, apenas caixas de madeira circulariam em São Paulo

estava para ser levado a plenário, proibia a circulação de caixas de madeira e engradados transportando alimentos *in natura* no município de São Paulo. A intenção era que as caixas fossem substituídas por similares de plástico, garantindo maior higiene em relação ao alimento consumido no município.

O diretor de Relações Pú-

blicas do Sindicato dos Permissionários em Centrais de Abastecimentos de Alimentos do Estado de São Paulo (Sincaesp), já havia dito que há uma tendência de se substituir as caixas de madeira por plástico. "Mas isso deve ser feito com um certo tempo de adaptação, e não de uma hora para outra, como eles querem", disse na oportunidade.

Mais R\$ 550 milhões para a cafeicultura

O Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (Mapa) e o Banco do Brasil definiram um montante adicional de R\$ 550 milhões do Fundo de Defesa da Economia Cafeeira (Funcafé) a serem disponibilizados ao setor cafeeiro ainda neste ano.

Os recursos se destinam às linhas de custeio das despesas de colheita de café da

safrinha 2006/2007, tais como herbicida, arruação, transporte, secagem, mão de obra e materiais para as várias etapas da colheita. Os encargos da linha são de 9,5% ao ano e o prazo de pagamento é de cerca de 180 dias, conforme a região;

A medida contempla ainda as linhas para estocagem de café da safra 2006/2007. Os encargos da linha são de 9,5%

ao ano e o pagamento deverá ocorrer em duas parcelas: a primeira em até 180 dias e a segunda em até 360 dias do vencimento da primeira.

A partir da próxima semana, as agências do Banco do Brasil já estarão desembolsando os primeiros R\$ 200 milhões, sendo R\$ 100 milhões para custeio e R\$ 100 milhões para estocagem.

Segundo o vice-presidente

do Agronegócio e Governo do Banco do Brasil, Ricardo Conceição, Com os R\$ 550 milhões do Fundo de Defesa da Economia Cafeeira (Funcafé), a assistência total do Banco do Brasil ao setor cafeeiro, em 2006, consideradas as principais linhas, deverá situar-se, ao final do ano, em R\$ 1,4 bilhão, cerca de 30% a mais do que o realizado em 2005.

NIKKEI RURAL

10º Festival de Cerejeiras Bunkyo acontece neste final de semana

Acontece, entre este sábado (dia 1) e domingo (2), das 10 às 17h, o 10º Festival de Cerejeiras Bunkyo, no Centro Esportivo Kokushikan Daigaku (Vargem Grande Paulista). O festival deste ano terá como grande atrativo a pluralização cultural, com apresentações artísticas a cada 30 minutos. Entre as atrações estão: shows de Bon Odori, Radio Taissô, Wadaiko, Yosakoi Soran, Danças Folclóricas Alemã, Grega, Lituana, Russa, Ucraniana, totalizando mais de 250 dançarinos, além da apresentação da cantora japonesa Yumi Inoue.

Segundo Akio Ogawa, presidente da comissão organizadora do evento e vice-presidente do Bunkyo (Sociedade Brasileira de Cultura Japonesa), a abertura para a apresentação de outras culturas tem o objetivo de estimular a diversificação e, com isso, atrair mais pessoas. "Não adianta fazer um evento fechado. Este espaço (kokushikan), apesar de estar ligado ao Bunkyo, tem de ser utilizado também pela comunidade regional", diz.



Pela 10ª vez, festival vai reunir famílias no Kokushikan, em Vargem Grande Paulista

O evento terá também oficinas de ikebana, mangá, origami, soroban e sumiê. Na praça de alimentação, haverá variedades de pratos orientais e ocidentais que incluem as

culinárias lituana, russa e ucraniana. Muitos bazaristas estarão oferecendo produtos nacionais e importados a preços acessíveis. Estarão à venda muda de cerejeiras, verduras e orquídeas. Também serão promovidas atividades e brincadeiras para crianças, com monitores, além de mini jet skis e carro de bate-bate.

O evento é uma realização conjunta da Associação Cultural e Desportiva Caucaia do Alto, Associação Cultural e Esportiva Vargem Grande Paulista, Associação Cultural de Mairinque, Centro Cultural de Ibiúna e Sociedade Brasileira de Cultura Japonesa - Bunkyo. "Temos certeza de

que será um grande festival", diz Ogawa.

Para entrar, será cobrada uma contribuição de R\$ 5,00 (cinco reais) por veículo, que dá direito a concorrer ao sorteio de uma televisão colorida de 29 polegadas.

Para aqueles que preferirem ir de ônibus, haverá uma linha até o Kokushikan: Passagem de ida e volta a R\$ 13,00, que deve ser adquirida antecipadamente na secretaria do Bunkyo, na rua São Joaquim, 381, térreo, de 2ª a 6ª feira das 8h30 às 17h30. Horário de ida das 8h30 até 9h30, de frente ao Bunkyo. Horário de saída das 15h às 16h30 do Kokushikan.



Além da culinária típica de vários países, evento terá muita dança

CULINÁRIA

Camarão na Moranga

Este é um prato muito requintado, ideal para um jantar especial. Quanto ao seu valor nutricional, é rico em calorias, por isso, se você está de dieta consuma com cuidado. O Camarão é fonte de proteína de alta qualidade e com baixo teor de gordura, rica fonte de minerais, inclusive cálcio, iodo, ferro e zinco, e também boa fonte de vitaminas do complexo B. O Leite de Coco é uma boa fonte de ácidos graxos de fácil digestão, além de combinar muito bem com peixes e frutos do mar.

Ingredientes

- 01 abóbora moranga grande
- 500 gramas de camarão limpo de tamanho médio
- 02 dentes de alho amassado
- 01 cebola em cubos
- 02 tomates em cubos
- 1/2 pimentão vermelho e 1/2 pimentão amarelo
- 01 colher (sopa) de manteiga
- 01 vidro de leite de coco
- 01 colher (sopa) de farinha de trigo
- 1/2 copo de leite
- 01 lata de creme de leite sem soro
- Sal, pimenta e cheiro verde à gosto
- Queijo parmesão para polvilhar

Modo de Fazer

Faça furos com um garfo na casca da abóbora, embrulhe-a em papel alumínio, e leve-a ao forno por cerca de 1 hora e meia, ou até amolecer a polpa. Retire o miolo da moranga, formando uma cumbuca. Reserve. Refogue na manteiga, um por vez, nesta ordem: alho, cebola, pimentão, tomate, pimentão. Junte o camarão, refogue-o até esbranquiçar por fora e junte o leite de coco e o sal. Deixe cozinhar até ficar no ponto (não deixe virar "borracha"). Dissolva o trigo no leite frio e junte ao camarão. Engrosse e desligue o fogo. Adicione a pimenta, o cheiro verde e o creme de leite sem soro. Coloque na cumbuca feita na moranga, polvilhe o queijo ralado e leve ao forno para gratinar. Sirva na própria moranga. Rende 6 porções de aproximadamente 400 calorias/cada.



Célia Priscilla de Barros Cazzola
Nutricionista e Personal Diet
CRN3: 12308
Tel: (11) 9116-0792 e (15) 3241-2923
E-mail: p.cazzola@uol.com.br

Programação

Sábado

- 10:00 Radio Taissô / Cerimônia de Abertura
- 10:30 Grupo de Danças Folclóricas Lituanas Rambynas
- 11:00 Grupo Volga Coral e Danças Folclóricas da Rússia
- 11:30 Apresentação de Taiko - Centro Cultural de Ibiúna
- 13:00 SHOW - Cantora Yumi Inoue
- 13:45 Dança Ysakoi - Centro Cultural de Ibiúna
- 14:00 Grupo de Danças Folclóricas Alemãs Edelweiss
- 14:30 Bon-Odori - Centro Cultural de Ibiúna
- 15:00 Grupo de Danças Folclóricas Ucranianas Kyiv
- 16:00 Brasil na Copa - Brasil x França

Domingo

- 10:00 Radio Taissô / Cerimônia de Abertura
- 10:30 Grupo Zorbás de Danças Gregas
- 11:00 Grupo de Danças Folclóricas Alemãs Edelweiss
- 11:30 Apresentação de Taiko - Centro Cultural de Ibiúna
- 13:00 SHOW - Karen Ito / Edson Saito
- 13:45 Dança Ysakoi - Centro Cultural de Ibiúna
- 14:00 Grupo de Danças Folclóricas Alemãs Edelweiss
- 14:30 Bon-Odori - Associação Cultural de Mairinque
- 15:00 Grupo de Danças Folclóricas Lituanas Rambyna
- 16:00 Grupo de Danças Folclóricas Ucranianas Kyiv

Feira do Alimento Orgânico acontece domingo em Ibiúna

O Sindicato Rural de Ibiúna e o SAI/Sebrae realizam, no dia 2 de julho (domingo), a Feira do Alimento Orgânico, em comemoração à Semana Nacional do Alimento Orgânico, que acontece no final de junho.

O evento contará com estandes de empresas que atuam na área (certificadoras, comércio de alimentos processados), barracas das associações de produtores orgânicos de Ibiúna, barraca do café orgânico e a rodada de negócios do Sebrae. No Auditório Municipal, haverá uma série de palestras, com profissionais ligados à agricultura orgânica, como representantes de certificadoras, técnicos e nutricionista. O evento será realizado à Rua Benjamin Constant, ao lado do auditório municipal, Ibiúna - SP (próximo ao fórum). Mais informações pelo telefone: (15) 3248-3581.

Palestras

Local: Auditório Municipal de Ibiúna - Rua Benjamin Constant (próximo ao Fórum)

- 9h - Marcelo Laurino - MAPA "A importância da campanha para estimular o consumo de alimentos orgânicos"
- 10h - Thais Raiz - Café Orgânico "Café orgânico e opções de gastronomia em São Paulo"
- 11h - Polyana Villas Boas - Nutricionista "Benefícios dos orgânicos para a saúde"
- 14h - Projeto Getsêmani
- Apresentação dos músicos da Assembléia de Deus
- 15h - Geraldo Magela Gonçalves "Orgânicos em Ibiúna - História e situação atual"
- 16h - Alexandre Sato - Sebrae "Experiências em associativismo e cooperativismo em Ibiúna"
- 17h - Elis Regina - Ecossistema "Orgânicos e meio ambiente"

Estandes

- Local: Rua Benjamin Constant (atrás do Fórum de Ibiúna)
- Raiz Café Orgânico/Fundação Campo Cidade
 - Projeto Amaranthus (Esalq/Usf)
 - Instituto Ecoar/Floresta da Família
 - Ecossistema - Licenciamento Ambiental
 - Mart Plus - Seguro Rural
 - Associação dos Pequenos Produtores Orgânicos de Ibiúna (APPOI)
 - Associação dos Produtores Orgânicos do Verava (APRO-VE/CAISP)
 - Associação dos Produtores Unificados (APROUNI)
 - Associação Horta e Arte (São Roque)
 - Linha de implementos ecológicos Agro Kayama/Yanmar
 - Sebrae
 - Rede Pão de Açúcar
 - Associação de Agricultura Orgânica (AAO)/AAOCert
 - Sorteio de cestas orgânicas e entretenimento para as crianças (Xiko Karpa)



DYNACS ESTUFA AGRÍCOLA

Estufas para Agricultura - Estufas para Hobby
Viveiros tipo Londrina - Tubos para Hidroponia

Rod. Bunjiro Nakao km 63,5 - Ibiúna - SP - CEP 18150-000
www.dynacs.com.br Tel. (15) 3249-1250 3249-1442 3249-1110

COPA DO MUNDO

Para família de Alex, Japão perdeu a classificação contra a Austrália

“A Seleção Japonesa teve oportunidades, mas infelizmente não deu. Quem sabe na próxima”. Não, a lamentação não é de nenhum jogador da Seleção Japonesa. Muito menos do ex-técnico da equipe nipônica, o brasileiro Zico. O desabafo é de Maria das Graças, mãe do ala esquerdo e titular do Japão na Copa do Mundo na Alemanha, Alessandro Santos, mais conhecido pelos japoneses como Alex, que já se apresentou ao técnico do Urawa Reds para a pré-temporada.

Em companhia do marido, Wilson dos Santos, e de um sobrinho, Graça acompanhou os três jogos da Seleção Japonesa na Copa do Mundo na Alemanha.

E retornou para Maringá (PR), no último dia 25, com uma sensação de frustração. “Na minha opinião, o Japão poderia ter ido mais longe. A gente volta frustrada porque fica aquela sensação que dava para ir mais adiante”, explica Graça, acrescentando que o Japão deixou de avançar para as oitavas-de-final no primeiro jogo, quando o time foi derrotado, de virada, para a Austrália pelo placar de 3 a 1.

“Estávamos com o jogo na mão. O Japão até podia ter perdido, mas não por um placar tão dilatado”, diz Graça. Para ela, o resultado não abalou o ânimo dos jogadores. “Tanto que contra a Croácia foi uma outra partida”, conta ela, referindo-se ao empate entre as duas equipes.

Para o marido, Wilsinho, faltou tranquilidade. “Logo depois do jogo contra a Austrália os jogadores da Seleção japonesa puderam conversar com seus familiares e o Alex disse que o Japão precisava ter mais tranquilidade”, revela.

“Acho que o Japão foi prejudicado em função do horário [exceto a partida contra o Brasil, os dois primeiros jogos do Japão foram realizados às 15 horas, horário local]. Se na arquibancada o calor já era sufocante, imagina lá dentro do campo”, reclama Graça, que também esteve na Copa de 2002 realizada em conjunto entre o Japão e a Coréia.

“É difícil engolir uma derrota, mas têm coisas que são alheias à nossa vontade”, justifica. Wilsinho concorda. “Aquela virada [da Austrália sobre o Japão] não existe. Olhei para o relógio e faltavam apenas cinco minutos para acabar o jogo. Eles [os australianos] conseguiram fazer três gols em sete minutos. Se o Japão tivesse ganho, tenho certeza que teriam entrado com outro espírito contra a Croácia”, comenta Wilsinho. Segundo ele, fal-



Wilsinho e Maria das Graças com o ex-técnico do Japão, o brasileiro Zico: “Foi uma infelicidade”

to finalização e experiência para os jogadores japoneses.

“O Japão possui jogadores de qualidade mas peca pela falta de experiência. Eles tem que aprender a segurar mais a bola, fazer o que o Brasil está fazendo, que está jogando mal mas em compensação chegou às quartas-de-final. Não adianta você jogar bonito e tomar três gols em sete minutos”, conta Wilsinho, que elogia o trabalho da Comissão Técnica da Seleção Japonesa. “Tive oportunidade de conversar

com todos eles, o Júnior, o Edu... Eles fizeram um excelente trabalho, mas a campanha do Japão é que foi uma infelicidade”, lamenta Wilsinho, lembrando que foi muito criticado por assistir aos jogos com a camisa da Seleção Japonesa.

Passado e presente – “Mesmo no jogo contra o Brasil meu coração bateu mais forte pelo Japão. Ainda tinha um fiozinho de esperança [o Japão precisava vencer a seleção de Par-

reira e ainda torcer por uma combinação de resultados]. O sofrimento só não foi maior porque o gol do Japão nasceu de uma jogada do Alex”, diz, aliviado.

A esposa, Graça, também não teve dúvidas para quem torcer. “Torci pelo meu filho. Não tenho como torcer contra o Alex. Ele optou por essa profissão e é minha obrigação apoiá-lo em todos os momentos. Não é justo virar as costas. Por isso, procuramos dar todo apoio e passar toda energia positiva possível”, esclarece a mãe, que aprova o desempenho do filho. “Ele saiu-se muito bem”, analisa.

Para o pai, todo o sofrimento dentro dos estádios foi compensado. “Foram 13 dias muito difíceis, mas foi um sofrimento que acabou se revertendo em alegria”, diz Wilsinho, afirmando ser um “pai coruja mas que cobra muito”. “Joguei bola durante 15 anos como profissional. Tive passagens pelo Goiás, onde fui bicampeão estadual, pelo América do Rio e encerrei minha carreira com 36 anos, na Associação Atlética Anapolina. Procuo conversar muito com o Alex, mostrar o que está certo e o que é errado. Sei que ele ainda tem muito chão para queimar [Alex completará 28 anos no dia 20 de julho]. Hoje, os jogadores cuidam mais da saúde do que no meu tempo. O jeito é tirar lição dessa Copa e colocar a cabeça no lugar. Não só o Alex, mas a Seleção Japonesa ainda pode dar muitas alegrias”, explica Wilsinho que completou 61 anos no último dia 28.

(Aldo Shiguti)



Naomi Santos, Wilson dos Santos, Fabiano Brambila, Allan Santos, Alex Santos e Maria das Graças Santos (a partir da esq.) em passeio no centro da cidade de Bonnem, em plena Copa do Mundo

SUMÔ

Campeonato Seletivo reúne cerca de 200 atletas

A Associação Esportiva Amantes de Sumô de São Paulo realizou no último dia 25, no Ginásio de Sumô do Estádio Municipal de Beisebol “Mie Nishi”, o seu 41º Campeonato Seletivo para o 45º Campeonato Brasileiro, 9º Campeonato Brasileiro Feminino e 11º Campeonato Sul-Americano, que acontecem dias 22 e 23 de julho, em Araçatuba (SP). Além da regional de São Paulo, a competição contou com a participação de representantes de Santo Amaro, ABC, Norte e Nova Central, totalizando cerca de 200 atletas.

No torneio por equipe, entre Nova Central e São Paulo “A”, o duelo só foi decidido na última luta do Campeonato entre os capitães Ricardo

Aoyama (NC) e Takahiro Higuchi (SP). No final, vitória apertada de Aoyama com o golpe *yorikiri*, que levou a torcida ao delírio.

Confira os resultados:

TORNEIO INDIVIDUAL MASCULINO
MIRIM “C” – Campeão: Vítor Repullo (Nova Central); 2º Fábio Nagumo (Santo Amaro); 3º Marcos Morimoto (SP), 3º Yugo Nagamine (SP)
MIRIM “B” – Campeão: Lucas Aburaya (São Paulo); 2º Mateus da Cruz (Norte); 3º José Carlos (ABC), 3º Henrique França (NC)
MIRIM “A” – Campeão: Bruno Yamasaki (ABC); 2º Lucas Aburaya (SP); 3º Guilherme Fagundes (N), 3º Mar-

celo Soares (SP)
INFANTIL – Campeão: Gabriel Fernandes (SA); 2º Gabriel Kudo (SA); 3º Elivelton Medeiros (SP), 3º Ramon Almeida (N)
JUVENIL – Campeão: Everton Murakami (SP); 2º Elivelton Medeiros (SP); 3º Suleiman Oweis (SA), 3º Douglas Marra (N)
ADULTO – Campeão: Takahiro Higuchi (SP); 2º Kenichi Morimoto Jr. (SP); 3º Ricardo Sugano (SP), 3º Yoshihiro Higuchi (SP)

TORNEIO INDIVIDUAL FEMININO
MIRIM – Campeão: Joyce de Lima (NC); 2º Edna Silva (N); 3º Tuani Cabral (NC), 3º Joyce Luani (NC)

INFANTIL – Campeão: Joyce de Lima (NC); 2º Deyse Ferreira (NC); 3º Aline Ferreira (NC), 3º Edna Silva (N)
ADULTO – Campeão: Sanuza Érica (NC); 2º Luciana Watanabe (NC); 3º Janaína de Deus (NC), 3º Meire Uehara (ABC)

TORNEIO POR EQUIPES
 Campeã: Nova Central, 2º São Paulo “A”, 3º São Paulo “B”, 3º Grande ABC

Hoje (1) e amanhã (2) é a vez da Regional Santo Amaro realizar seu Campeonato Seletivo, no bairro Colônia Paulista. A competição também deve reunir cerca de 200 atletas.

COMPETIÇÃO

Campeonato de futebol society reúne equipes orientais

DIVULGAÇÃO



Torneio contará com times formados por orientais

Foram finalizadas, no dia 23 de junho, as inscrições para o Primeiro Campeonato Oriental de Futebol Society, que será realizado todos os domingos do mês de julho, começando amanhã (2) e com término marcado para o dia 30, nas quadras do Soccermania, em São Paulo.

O campeonato terá duas fases: primeiro, os 12 times inscritos serão distribuídos (conforme sorteio) em três grupos, cada um tendo quatro equipes. Todos os times jogarão entre si dentro de seus respectivos grupos e ao final, serão classificados as duas melhores equipes de cada chave. Os dois melhores terceiros colocados também estarão classificados para a fase seguinte. Na segunda e última fase do campeonato, as seis melhores equipes participam do “mata-mata”. Vale lembrar que cada time poderá contar com a participação de apenas um jogador não-oriental.

A idéia do campeonato partiu de dois funcionários da própria Tomboy, Hobin Kim e Roberto Park, mais conhecidos como Hobin e Korea, respectivamente. Ambos colocaram em prática a idéia com o intuito de interagir e reunir a comunidade oriental (japoneses, coreanos, chineses e tailandeses), especialmente os jovens. “Queríamos fazer algo diferente. Como a maioria dos campeonatos são fechados, resolvemos fazer um aberto para o público oriental. Tanto

japoneses, como coreanos, chineses e tailandeses”, conta Roberto Park, adiantando ainda que, fora do campo, tudo se torna uma grande diversão. “É uma brincadeira, na verdade. Uma brincadeira que, se der certo, pretendemos realizar todos os anos.”

Ele também diz que a quantidade de japoneses, coreanos, chineses e tailandeses que irão participar, está bem dividida. “Não tem só coreanos, ou só japoneses. Está bem dividido. Tem times misturados e times só de japoneses, por exemplo”, esclarece.

Toda a infra-estrutura do evento esportivo está sendo oferecida pela empresa Tomboy, que também distribuirá, em um sorteio, vários brindes aos convidados e participantes. Cada pessoa, tanto jogador quanto público, receberá uma senha na entrada, que valem prêmios. Ao término de cada jogo, serão sorteados kits da Tomboy, com bonés e camisetas. No final do campeonato, haverá a premiação, para o campeão, vice-campeão e os atletas que tiveram maior destaque durante as partidas. Além dos brindes, os jogadores e torcida poderão desfrutar, no primeiro e último dia, de um churrasco promovido pelos organizadores.

Os jogos serão realizados na Soccermania, localizada na Rua Jalisco, 08, no bairro Jardim Anália Franco, em São Paulo, SP. A entrada do público é gratuita.

JUDÔ

Judocas brasileiros e japoneses treinam na França

DIVULGAÇÃO



Flávio Canto mostrou disposição em sessão de treinos

A seleção brasileira masculina viverá hoje um momento diferente. A equipe está treinando no Instituto Nacional de Esporte (Insep), nos arredores de Paris, juntamente com as seleções de França, Rússia e Japão. De lá, assistem à partida Brasil x França, pelas quartas-de-final da Copa do Mundo de Futebol.

Na última terça-feira (27), os judocas acompanharam a vitória do Brasil sobre Gana por 3 a 1 e, claro, mostraram muita animação em relação ao time. Denilson Lourenço, Leandro Cunha, Leandro Guilherme, Mário Sabino e Daniel Hernandes encontraram uma televisão dentro de uma cafeteria, no próprio Insep. Os demais arriscaram uma ida ao centro da capital francesa.

“Que venham os Bleus e Zidane!”, disse Leandro Gui-

lheiro, já acostumado às brincadeiras de seu adversário no peso leve, Daniel Fernandes.

A equipe fica em Paris até hoje. De lá segue para a Bielorrússia, onde treina até a próxima sexta-feira (7). “O treino está super forte. O Japão está com praticamente três atletas por peso aqui. A França está com as equipes A, B e júnior. E a Rússia trouxe uma equipe renovada”, conta o medalhista olímpico.

O Brasil participa do estágio internacional com sua equipe principal: Denilson Lourenço, Leandro Cunha, Leandro Guilherme, Flávio Canto, Hugo Pessanha, Mário Sabino e Daniel Hernandes. Pedro Guedes e Luciano Correa viajarão por conta própria. O técnico Luiz Shinohara e o fisioterapeuta Fábio Minutti acompanham a delegação.

CINEMA

Tizuka prepara novo filme de olho na preservação da Amazônia

Um ano após chegar ao ápice da carreira como diretora de cinema ao conquistar o prêmio máximo do Festival de Gramado com o longa "Gaijin - Ama-me como sou", a cineasta Tizuka Yamasaki se prepara para mais uma produção, desta vez voltada ao desbravamento da Amazônia, além de ressaltar a importância em manter tal patrimônio mundial preservado.

Com o sugestivo título de "Amazônia Caruana", o longa-metragem será rodado em boa parte na bela Ilha de Marajó, local onde parte da equipe já se encontra para estudar melhor as locações a serem utilizadas. No roteiro, o tema central gira em torno da maior floresta do mundo, de suas belezas naturais, da cultura de seu povo, das crenças, mas também dos riscos que há anos a região vem sendo submetida e da importância em conservar para gerações futuras.

De acordo com a própria Yamasaki, a produção do filme já está em andamento e a estimativa é que as filmagens tenham início em outubro deste ano. O lançamento está previsto para o ano que vem. Estão sendo sondados para integrar o elenco nomes como Dira Paes, Tony Ramos, Caio Blat, Du Moscovis, Marieta Severo, entre outros.

Sobre a escolha da Amazônia em mais uma de suas incursões artísticas, a cineasta nikkei explica que os principais atrativos foram a beleza natural e a rica cultura presente na região, acompanhada por grande parte dos brasileiros somente pela televisão. Para Tizuka, talvez esta seja a primeira vez, de fato, que um filme de ficção brasileiro rodado no Pará tenha como foco primordial a valorização da cultura cabocla e do meio ambiente. "Quando fui para a Amazônia pela primeira vez, me dei conta da minha pequeníssima dimensão como ser humano diante daquela exuberância toda. A única imagem que eu tinha do Rio Amazonas vinha da tela da televisão", descreve ela.

Para filmar e enquadrar as duas margens de rios como Amazonas, Tapajós ou Tocantins, de maneira que não pareçam mar, a cineasta constatou, in loco, que é necessário que o avião que carrega a câmera suba muito. Lá no alto, a câmera perde as referências. "Sendo assim, vemos um pequeno rio recortando um enor-



Reunida com a equipe de filmagem, Tizuka Yamasaki visita locais para gravações de filme



Tizuka se baseará em personagens reais, caso da pajé Zeneida

me tapete verde indefinido. Daí meu assombro quando percebi que a natureza me desafiava no enquadramento", afirma ela.

A cineasta acredita que a Amazônia que povoa todas as mentes não é a verdadeira. Crê ser maior, mais desafiadora. E essa Amazônia que ninguém conhece pode acabar. Essa é uma das principais questões para a qual Tizuka quer alertar. "A perda não ocorre apenas com o desmatamento, a biopirataria, mas com a degradação dos povos e da sua cultura. Ela está desaparecendo. Por isso, é hora de cada um de nós, com nossos respectivos meios e conhecimentos, defender a Amazônia. É hora de enxergar a verdadeira importância do maior patrimônio ambiental do mundo."

"Amazônia Caruana" está estimado em cerca de R\$ 10,5 milhões. Parte dos recursos virá

do convênio com o governo paraense, outra parte será captada via leis de incentivo, tais como Audiovisual, Rouanet e Semear, e de outras fontes, incluindo os contratos de co-produção com a Globo Filmes, de distribuição com a Columbia, de pré-vendas para mercado internacional, de licenciamento e merchandising.

História - Nascida na Ilha de Marajó, a pajé Zeneida Lima, personagem tirada da vida real, é o fio condutor dessa história de luta pela preservação da natureza. Na trama, um médico e sua comitiva chegam à Ilha, onde conhecem uma pajé, de nome Zeneida, mas a observam com ceticismo. Ela, no entanto, não se afeta com a presença dos forasteiros. Certo dia, a pajé, sem nunca ter tido qualquer tipo de contato anterior com o médico, olha para ele e lhe

diz: "Essa é a tua última passagem aqui. Ou porque você não vai conseguir voltar ou porque daqui não vai querer sair."

O cientista mostra-se inquieto com o que ouve. Encarregado por grandes laboratórios para catalogar amostras de plantas e animais, ele está à beira da morte e esconde o fato da família. É nesse momento da vida que encontra Zeneida, que se mostra capaz de lhe oferecer ensinamentos e, quem sabe, a cura de sua doença. Dá-se início, então, a uma história de encantarias, crenças e curas, guardadas pela grande floresta.

Também escritora e poetisa, a Zeneida da vida real é autora do livro "O Mundo Místico dos Caruanas da Ilha de Marajó", que serviu de inspiração para Tizuka idealizar seu novo filme. Ainda menina, Zeneida foi sagrada pajé com a missão de salvar a natureza e transmitir seus ensinamentos sobre as riquezas e milagres produzidos pela biodiversidade da Amazônia. Hoje, ela é a sacerdotisa dos saberes e mistérios da crença cabocla de origem indígena. Tem o poder de convocar as energias naturais, chamadas por ela de "Caruanas". "Não vejo como a proteção à natureza possa estar separada da prática do pajéismo", diz. "A necessidade do pajé de mantê-la preservada significa a sobrevivência do próprio culto da pajelança. A manutenção das forças vitais do homem."

AMANHÃ

Kodomo-No-Sono espera atrair 20 mil pessoas



Evento reunirá centenas de pessoas na sede da entidade

A Associação Pró Excepcionais Kodomo-no-Sono realiza amanhã (2), das 9h às 17h, o tradicional Bazar Beneficente em sua sede, na região do Itaquera, e que neste ano completa sua 23ª edição. Ao longo do dia, o visitante poderá concorrer a vários prêmios.

Dentro da programação montada pelos organizadores, o evento contará com apresentações referentes à cultura japonesa, como shows de taikô dos internos da entidade, e danças folclóricas, caso do hanagassa, ondo e yasakoi soran.

Além disso, o visitante poderá desfrutar da ampla variedade de comidas típicas japonesas, um dos maiores atrativos de eventos da cultura nipo-brasileira. Como não poderia deixar de ser, estarão lá barracas vendendo yakissoba, tempurá, yakitori, guiozão entre outros. Quem possui um paladar mais ocidental também não terá problemas, pois a organização venderá na ocasião pastel, churrasco e doces.

Haverá também barracas para vendas de artigos nacionais e importados, como produtos horti-fruti-granjeiros, flores e produtos especiais da granja e da fazenda Kodomo-no-Sono. Ao final, uma grande quantidade de brindes será sorteada durante todo o Bazar, cujo prêmio maior será uma televisão. Segundo o presidente do conselho deliberativo do Kodomo, Koji Nishida, será "a grande atração do bingo".

O Rotary Clube de Ebara, do Japão estará presente doando roupas importadas novas e semi-novas para serem comercializadas no bazar. A arrecadação será revertida para melhorias da própria entidade. "Quem é descendente de japonês e tem dificuldade de encontrar o tamanho

certo de roupa aqui no Brasil, vai se beneficiar com essas roupas vindas do Japão", explica o coordenador administrativo e chefe dos escritórios Antonio Yukio Sakamoto.

No geral, a coordenação espera atrair cerca de 20 mil visitantes ao longo do dia. "A festa será bem animada e espero que todos possam contribuir se divertindo", diz Koji Nishida, adiantando ainda que o evento contará com um esquema especial de transporte. Para chegar até o local, haverá ônibus gratuitos que sairão a partir das 7 da manhã do Terminal Corinthians-Itaquera e da Avenida da Liberdade. Para aqueles que preferirem ir de carro próprio, haverá um amplo estacionamento ao lado do Bazar, ao preço de R\$ 5,00.

Além das atividades grandjeiras, os internos fazem musicoterapia, cerâmica, bijuterias e praticam taikô. "A finalidade do evento é conseguirmos reforçar o caixa para garantir a sustentabilidade da entidade, em especial das atividades que ajudam no desenvolvimento dos internos", explica Koji Nishida, acreditando em, mais uma vez, contar com a ajuda da comunidade para dar continuidade aos trabalhos assistenciais.

PROGRAMAÇÃO

QUANDO: DOMINGO (2 DE JULHO)
ONDE: RUA PROFESSOR HASEGAWA, 1198 - ITAQUERA
HORÁRIO: DAS 9H ATÉ AS 17H
APRESENTAÇÕES: SHOWS DE TAIKÔ DOS INTERNOS DO KODOMO-NO-SONO E DANÇAS FOLCLÓRICAS JAPONESAS.
ENTRADA: R\$ 2,00.
TRANSPORTE: ÔNIBUS GRATUITO
CARRO PRÓPRIO-ESTACIONAMENTO R\$ 5,00
MAIS INFORMAÇÕES PELO TEL 11/ 6521-6437 ou 11/32083949

CIDADES/REGISTRO

Engueikai reúne cerca de 400 pessoas no RBBC

A Associação Cultural Nipo-Brasileira de Registro (Bunkyo), em parceria com o Registro Base Ball Club (RBBC), realizou no último dia 25, na sede do RBBC, o 13º Engueikai de Registro. Apesar da concorrência com outros eventos programados para o mesmo dia, o Engueikai foi considerado um sucesso, reunindo um público estimado em cerca de 400 pessoas, segundo os organizadores.

Na cerimônia de abertura, o presidente do Bunkyo, Kunitake Takahashi, e o presidente do RBBC, Mário Soshin Sakagawa, destacaram a importância do evento, que faz parte da cultura japonesa, e agradeceram a presença do público.

Houve apresentação de wadaiko do Departamento de Wadaiko do Bunkyo, minyo, shamisen, shakuhachi de minyo Yamatokai, coral de Shunjukai (Clube dos Anciões), danças de nihonbuyo kenkyukai e nokyô fujinkai, danças infantis da Seicho-no-Ie, coral da AME (Apoio ao Menor Esperança), sapateado e balé da Academia Developpe, folk dance do Departamento de Rádico Taissô do Bunkyo e muito karaokê. O destaque ficou por conta da dança "Noite do Hawaii", do Shunjukai. Detalhe: entre as dançarinas participaram dois homens, que usaram peruca ruiva. No final, o público interagiu dançando tanko bushi.

DANÇA

Prefeito Toshio Misato anuncia o lançamento do "Dança Ourinhos"

O secretário de Estado da Cultura, João Batista de Andrade, e o prefeito de Ourinhos, Toshio Misato, anunciaram no último dia 28, na Estação Pinacoteca, no centro de São Paulo, o lançamento do "Dança Ourinhos", festival que promete transformar a região, no interior de São Paulo, em referência da dança no País.

Durante o evento, o secretário se disse surpreso e feliz com a riqueza cultural no interior e chamou a atenção das autoridades presentes para incentivar e apoiar a criação de pólos regionais.

Participaram do evento o deputado estadual Arnaldo Jardim, o prefeito de Ourinhos, Toshio Misato e seu secretário de Cultura e Turismo, Márcio Castellani, diretores de companhias de dança, coreógrafos e bailarinos.

O Dança Ourinhos, mostra nacional que terá sua primeira

edição de 4 a 10 de setembro, pretende reunir alguns dos principais do país, que devem mostrar seus novos trabalhos. É o caso da Cisne Negro, que estreará lá o espetáculo Trilhas. "Ourinhos vai ser a capital da dança no Brasil", disse o deputado Arnaldo Jardim, um dos incentivadores da mostra.

O prefeito da cidade, Toshio Misato, lembrou que quando sugeriu que a mostra fosse realizada em Ourinhos sentiu uma certa resistência dos responsáveis pelos projetos culturais no Estado, mas insistiu por acreditar no potencial da cidade, que tem a dança como uma de suas mais ricas tradições muito bem representada na Escola Municipal de Bailado. "Estamos orgulhosos de receber este festival, toda a região está orgulhosa", disse Misato. "Ourinhos nunca mais será a mesma depois deste evento", completou.

Além de espetáculos de companhias profissionais, o Dança Ourinhos terá uma mostra semiprofissional, com grupos que serão selecionados a partir de hoje e até dia 28 de julho. As inscrições podem ser feitas pelo site www.danca-saopaulo.com.br/ourinhos e são gratuitas. Os grupos que

forem selecionados receberão uma ajuda de custo, além da hospedagem, alimentação e transporte.

Na quinta-feira (29), aconteceu o lançamento da mostra para a cidade no Teatro Municipal de Ourinhos. A cerimônia contou com a presença das autoridades locais.

VOCÊ DEKASSEGUI QUE TRABALHOU NO JAPÃO DE 2001 A 2005. RECUPERE O SEU IMPOSTO RETIDO NO JAPÃO

Regr. em São Paulo

ABC	Tadonasa	(11)4178-9478	São Paulo	TokioTur.	(11)3208-0670
Andradina	Shigueo	(15)3723-4743	São Paulo	Miura	(11)3864-8900
Araçatuba	Enco	(16)3024-2540	São Paulo	Nelson	(11)2276-3417
Araçatuba	Koyama	(16)3608-9252	São Paulo	Nobuo	(11)3207-2986
Araçatuba	Tokuo	(16)3623-5074	Serocaba	Maria	(15)3417-3793
Atibaia	Geisel Sen	(11)4413-3202	Tupã	Maria	(14)3481-1349
Avare	Neide	(14)3733-1562	Regr. em Minas Gerais		
Bastos	Lilian	(14)3478-1182	C. Grande	Uehara	(57)3382-8337
Bauri	Shiguemi	(14)3236-3877	Dourados	Eduardo	(67)3424-0234
B. Paulista	Luciana	(11)4032-6884	Dourados	Kiyoshi	(67)3422-3415
Campinas	Edson	(19)9784-3605	Regr. em Minas Gerais		
Guarulhos	Roberto	(11)6481-1866	Pauze Alto	Wilson	(35)3425-4721
Indaiatuba	Yasuo	(19)3534-7206	Regr. em Mato Grosso do Sul		
Jundiaí	Pedro	(11)4521-5351	Carilhã	Isaura	(41)3222-6130
Ourinhos	Satko	(14)3322-7581	Londrina	Diana	(43)3322-0301
Piedade	Mônica	(15)3244-1023	Londrina	Márcio	(43)3323-4172
P. Prudente	Otga	(15)3906-4827	Londrina	TokioTur.	(43)3334-1833
Registro	Gilson	(13)9734-0660	Maringá	Marlon	(44)3022-7708
Ribeirão Preto	Eli	(16)3617-3008	Maringá	Thais	(44)3028-2435
			N. Esperança	SeidFábio	(44)3252-4154

Golden Dream
Central de Atendimento:
(11) 5071-0097
(11) 3105-0712
(11) 4725-3097

EMPREGOS NO JAPÃO
"Nós temos a solução"

KAYTO
RH CONSULTORIA DE VIAGENS

- Bentoyás
- Alimentos
- Auto-peças
- Comp. Eletr.
- e outros

Trabalhamos com várias empresas em diversas regiões.
Passagem aérea converse conosco.
Embarcando conosco **Visto e Koseki são gratuitos.**

Financiamento em até 24 meses, através de banco, com carência de 30 a 90 dias para pagar 1ª parcela.

(11) 3105-8686
www.kayto.com.br
kayto@hassessoria@uol.com.br
Pça. da Liberdade, 130 - 9º - cj. 97
CEP 01503-010 - São Paulo - SP