

## AGENDA

**A 50ª EXPOSIÇÃO AGRÍCOLA** de Lins e Região prossegue hoje (8) e amanhã (9) na sede da Abcel (Associação Beneficente, Cultural e Esportiva de Lins). Trata-se de um evento bastante tradicional e que costuma atrair caravanas de outras cidades. Este ano, os organizadores esperam um público estimado em 5 mil pessoas. Paralelo ao evento estão sendo realizados o 6º Agronegócio e o 4º Agrofest. A Abcel fica na Av. Duque de Caxias, 646. Informações pelo tel.: 14/3522-3855.

**A MOSTRA BITEN** apresenta obras de 67 artistas no Bunkyo. A mostra permanece aberta ao público até o dia 15 deste mês. Neste ano, o número de inscritos foi maior que do ano passado e agora abriu-se a oportunidade para que os pintores não figurativos também pudessem mostrar suas obras. De acordo com uma das coordenadoras do evento, Elza Oda, também expoente, os artistas estão ainda mais entusiasmados pelo fato de o projeto ter sido aprovado para fazer parte das comemorações do Centenário da Imigração Japonesa em 2008. O Bunkyo fica na Rua São Joaquim, 381. Informações pelo tel.: 11/3208-1755.

**O METRÔ DE SP** comemora 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 (até 30 de julho) e Largo 13 (de 01 a 31 de agosto).

**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 Uchinanchu 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 NOITE DE JULHO** acontece hoje (8), a partir das 17, nas dependências do Cooperotia Atlético Clube. Como nos anos anteriores, haverá comidas e bebidas (vinho quente, quentão, cervejas, refrigerantes, suco natural, amendoim e pipoca, churrasco, tempurá, hidiki, udon, sushi, harumaki, oshirukô, cachorro quente, churros, frutas carameladas e achocolatadas, pastel, sonho, bolos típicos, canjica, pé de moleque, etc...), além de jogos para a criançada, o tradicional bingo e, novamente, junto com a Festa será realizada a "balada", dirigida aos jovens, a partir das 21h no salão social. O Cooperotia fica na Rua Valentin Nicolai, s/nº, no Parque Ipê, na Rodovia Raposo Tavares, km 19,5. Informações pelo tel.: 11/3782-1227.

## RESTAURANTES



MARCUS HIDE

### Nakombi e na sua casa

Nesta edição, confirma o perfil do restaurante Nakombi, que completou nove anos de atuação no mês passado e tem até marca de lingerie e acessórios. O proprietário, Paulo Barossi, conta como surgiu a idéia de levar a Kombi para dentro do estabelecimento e apresenta a receita do Lula Nakombi. | [pág 5](#)



## RURAL

Confira esta semana no **Nikkei Rural**: "Ceagesp orienta produtores sobre leis que garantem alimento seguro". Saiba também que foi definido o zoneamento de risco climático para diversas culturas e que a segunda Festa do Vinho Colonial será realizada de 14 a 16 deste mês em São Roque. Mais: "Esalq/USP mantém grupo de agricultura ecológica há 25 anos." | [págs 7 e 8](#)

## POLÍTICA

### Candidato reclama de 'falta de espírito democrático' entre colegas de partido

ARQUIVO/JN



No começo da campanha eleitoral de olho já no pleito de outubro, alguns conflitos envolvendo candidatos nikkeis começam a ganhar contornos mais "apimentados". O primeiro deles envolve o empresário Elzo Sigueta e o atual vereador Jooji Hato. Ambos com o mesmo propósito - disputarão uma das vagas na Assembléia Legislativa de São Paulo -, Sigueta luta para se manter firme na candidatura, balancada por um "lobby" feito por Hato junto à alta cúpula do PMDB (Partido do Movimento Democrático Brasileiro). Reclamando da falta de postura democrática, Elzo Sigueta comenta sobre as dificuldades e o constrangimento de ter de passar por uma situação "delicada". | [pág 3](#)

## YOSAKOI SORAN

### Prazo de inscrição é prorrogado para dia 15



A 4ª edição do festival de dança, que acontece em 30 de julho no Via Funchal, está com os preparativos em andamento, mas ainda aceita inscrições. Até agora, 14 grupos estão cotados para concorrer ao Grand Prix, que premia o vencedor com R\$ 8 mil. E Hideaki Iijima, organizador do evento, adianta novidades para 2008. | [pág 6](#)

## MÍDIA



DIVULGAÇÃO

Com apenas 24 anos, a jornalista nikkei Lidiane Sayuri é a mais jovem apresentadora do Band News. Ela conta que, na época da faculdade, foi incentivada pelos professores a tentar a carreira na televisão. Hoje, já com dois anos de experiência como âncora de telejornal, Lidiane afirma que a maior dificuldade no jornalismo é lidar com os imprevistos. | [pág 6](#)

## CIDADES



DIVULGAÇÃO

Takao Hamada, o novo presidente da NGK do Brasil, visitou ontem (7) o prefeito de Mogi das Cruzes, Junji Abe. Ele esteve acompanhado por Shuji Yamashita, que está deixando o cargo e voltando para a matriz da empresa, no Japão. Hamada é funcionário da NGK do Japão desde abril de 1978. Seu último cargo antes de assumir a filial brasileira foi a gerência geral do Departamento de Planejamento e Administração da Divisão de Velas de Ignição do Grupo de Componentes Automotivos. | [pág 4](#)

## ESPORTES

Dois anos depois de embarcar para a Espanha e atuar na liga local, o jogador nikkei de handebol Gustavo Nakamura retorna ao Brasil para consolidar de vez a carreira e ficar mais perto da família. Com experiência de sobra em competições internacionais, o armador espera fazer parte das próximas convocações da seleção brasileira e, de quebra, participar das Olimpíadas de Pequim, em 2008. Em entrevista ao **Jornal Nikkei**, Nakamura fala sobre o futuro e dá detalhes da carreira. | [pág 9](#)

**Assine aqui!**  
**(11) 3208 3977**

**Empregos no Japão**  
sem complicações!  
Abra as portas para o seu futuro.

- 18 a 55 anos de idade.
- Homens e Mulheres descendentes de japoneses ou casado(a) c/ descendentes
- Providenciamos toda a documentação para a obtenção do visto.
- Oportunidades em várias cidades.
- Colocações diretas e imediatas.

[www.kaizenservice.com.br](http://www.kaizenservice.com.br)  
R. José Bonifácio, 336 - s/ 3 - Centro - Mogi das Cruzes - SP  
kaizen@kaizenservice.com.br 4798-4393 - 4798-4657

**HOKKAIDO & TOHOKU**  
Pacote para Brasileiros com Guia

**SAÍDA: 01 de outubro**  
Programa-se antecipadamente e venha apreciar a paisagem do outono japonês.

ROTEIRO: Tóquio, Sapporo, Asahikawa, Sounkyo, Abashiri, Shiretoko, Mashu, Akan, Kushiro, Hakodate, Sendai, Nikko e Tóquio.

●ふれあいの旅を演出する  
**アルファインテル南米交流**  
ALFAINTER TURISMO LTDA.

[www.alfainter.com.br](http://www.alfainter.com.br)  
São Paulo: (11) 2187-8989  
Rua América de Campos, 47A  
Rio de Janeiro: (21) 2262-8172

# P A N O R A M A

Fotos: Marcus Kiyohide Iizuka



**Lavanderia Flor** - Tamio Saito, 77 anos é issei. Depois de plantar tomates em São José dos Campos, em 1954 decidiu trabalhar em São Paulo na lavanderia Nishimura, na Liberdade. Após algum tempo de experiência, optou por abrir a própria lavanderia com seus dois irmãos. Contudo, depois de 7 anos um irmão virou comissário e o outro arquiteto. E como ficou sozinho, decidiu fechar e foi trabalhar de motorista de caminhão. Em 1970, reiniciou novamente e abriu a Lavanderia Flor. Rua Conselheiro Furtado, 363 – Liberdade – Tel. 3209-2398



**Uchita, Ferros a vapor** - Em 1956, o fundador Nobuyoshi Uchita (falecido) começou com uma pequena sala na Rua Galvão Bueno para vender seus produtos. Aprendeu a fazer o ferro a vapor depois que a lavanderia pegou fogo, provocado pelo mesmo produto. Considerada uma empresa familiar, a filha mais velha, Helena Okubo, administra atualmente os negócios. A loja está na Liberdade desde 1986 e a fábrica fica no Tatuapé, onde produz: ferro a vapor industrial, tábua de passar e material elétrico. Rua da Glória, 299/301 – Liberdade – Tel. 3277-7605



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

Saída	Frequência	Chegada
08:00hs	De Segunda a Domingo	18:35hs
21:55hs	De Segunda a Domingo	05:35hs

### SANTOS / LONDRINA

Saída	Frequência	Chegada
07:30hs	De Segunda a Domingo	18:05hs
20:30hs	De Segunda a Domingo	04:20hs

### MARINGÁ / SANTOS

Saída	Frequência	Chegada
19:15hs	De Segunda a Domingo	05:35hs

### SANTOS / MARINGÁ

Saída	Frequência	Chegada
20:30hs	De Segunda a Domingo	06:50hs



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



## COMUNIDADE/POLÍTICA

# Elzo Sigueta encontra dificuldades para viabilizar candidatura



Sigueta é a favor de um número maior de candidatos nikkeis. Já Hato defende a teoria de que o melhor é participar "somente quem tem chances concretas"



A campanha propriamente, ainda nem começou. Mas a "guerra" envolvendo os candidatos nikkeis interessados em garantir uma das vagas na Assembleia Legislativa de São Paulo já está fervendo dentro da comunidade, com fatos até então surpreendentes envolvendo nomes conhecidos. Ao que tudo indica, as polêmicas e troca de acusações – inimagináveis dentro do universo político dos nipo-brasileiros –, colocarão um tempo a mais até outubro.

Uma das primeiras rusgas visíveis e que está criando polêmica se dá com o empresário e pré-candidato Elzo Sigueta. Filiado ao PMDB (Partido do Movimento Democrático Brasileiro), o nikkei já havia assumido publicamente que se dedicaria à campanha eleitoral já a partir de abril, quando deu início ao processo burocrático para participar das eleições. Contudo, dois meses depois de acertar praticamente tudo, eis que seu nome "balançou" nas últimas prévias, chegando inclusive a cogitar-se a retirada da candidatura.

Segundo o próprio Sigueta – que luta contra o tempo para confirmar seu nome na corrida eleitoral junto ao diretório estadual –, tais contratempos surgiram após "algumas pessoas forçarem a barra para que eu não pudesse concorrer". "Estava tudo certo para a minha candidatura. Entretanto, algumas pessoas, que são contrárias à minha participação, criaram, e estão criando, alguns problemas dentro do partido. Mas, independente do que estão fazendo, vou acreditar e lutar até o final para viabilizar minha participação", afirma Sigueta.

Tal acusação refere-se diretamente ao vereador e também candidato a deputado estadual pelo mesmo partido Jooji Hato. Considerado homem forte dentro do PMDB no Estado, Hato, na visão do empresário, pressionou a exe-

cutive a não aceitar sua candidatura, sob a alegação de que muitos nikkeis disputando um mesmo posto pulverizaria os votos.

"Não gostaria de criar nenhum tipo de mal estar com outros candidatos, mas eu sei que o vereador Hato não gostaria de ver um outro candidato nikkei na disputa. Como ele é um homem que está há muitos anos na carreira política, é claro que dentro do partido ele tem força, pois é um dos membros da executiva. É até engraçado tudo isso porque no ano passado tivemos uma conversa e ele havia me garantido que não seria contrário à minha candidatura. Agora, se ele está forçando a barra para retirar minha candidatura, mostra que não honrou com sua palavra", explica Sigueta.

Outra questão que tem tirado o sono do pré-candidato é a movimentação do partido em prol do vereador. Mesmo tendo mais de 20 anos de filiação, o empresário confirma que não há forças políticas capazes de irem contra a palavra de um vereador. "Isso é triste. Se tivesse acontecido antes, até pensaria em mudar de partido. Mas, nessa altura do campeonato, não é mais viável tomar tal atitude. Vou tentar reverter essa situação", explica ele em um tom ponderado e sem demonstrar insegurança.

Sobre a polêmica envolvendo a distribuição de votos dentro da comunidade, Elzo Sigueta acha absurda a idéia de que candidatos ditos "menores" atrapalhariam a corrida dos mais consolidados. Como exemplo, ele cita o fato de que, no seu caso, a disputa dos votos da comunidade nikkei só interferiria no caso de perder mais votos que Hato.

"Apesar de ser a primeira vez que eu tento uma carreira política, tenho certeza absoluta que posso lutar pelos ideais da comunidade nipo-brasileira. De jeito nenhum quero atrapalhar a candidatura de ninguém, acho inclusive que essa idéia de que muitos candidatos des-

centes não atrapalharia em nada nos votos, cada um tem seu espaço. Há seis meses que tenho trabalhado nessa candidatura e tenho percorrido muito o interior de São Paulo. Em todos os lugares que eu passo as pessoas me dão apoio e até comentam desse triste fato [veto da candidatura]. Pessoalmente, fico muito constrangido com toda essa situação, mas não vou deixar de lutar em nenhum momento. Estamos em um país democrático e é inadmissível acontecer fatos lamentáveis como esse. No final, tudo isso me dá muita força e acredito muito na minha candidatura. Por hora, posso afirmar que sou candidato".

Caso as ambições do candidato realmente não se concretizem, será o segundo revés de Sigueta nesse ano. Em abril último, o nikkei perdeu a conturbada e histórica eleição para presidência da UPK (União Paulista de Karaokê) para Luiz Yuki. Coincidência ou não, o fato é que mais uma vez Elzo Sigueta terá de focar todo seu esforço agora para conseguir disputar mais uma eleição, dessa vez bem mais abrangente do que a da entidade detentora do karaokê paulista.

**Outro lado** – Atento às reclamações feitas por seu companheiro de partido, o vereador Jooji Hato desmente a acusação de Sigueta, mas confirma, no geral, que muitos candidatos nikkeis participando das eleições acaba prejudicando "aqueles que realmente têm chances de serem eleitos".

De acordo com o vereador – que já começou sua campanha política como candidato a deputado estadual em visita às redações dos jornais nipo-brasileiros –, atualmente estão "pipocando" muitos candidatos aos cargos políticos, o que certamente, na visão dele, prejudicará na contagem dos votos.

"Estou completando 24 anos de vida pública e, pela primeira vez, vou concorrer ao cargo de deputado estadual. Não é justo pessoas com ex-

periência e dedicação concorrem com outras que não estão preparadas. Essa acusação dele [Elzo Sigueta] é um absurdo. Não tenho poder de veto algum dentro da executiva do partido. Se fosse assim, entrariam somente 'cartas marcadas'. Mas, felizmente, não é assim que acontece", diz ele de forma direta.

Visivelmente irritado, Hato afirma que assuntos "absurdos" como esse só prejudicam a imagem de quem possui "uma vida pública de respeito". "Nunca tive uma conversa com Sigueta sobre esse assunto de eleição. Agora, se ele vem e divulga na imprensa fatos inimagináveis, só posso lamentar muito. Se ele continuar com essa calúnia, pois nem provas ele apresentou, vou tomar medidas radicais. Acho muito triste alguém querer ganhar projeção prejudicando os outros", diz.

A solução visualizada pelo vereador para que as eleições sejam "realmente democráticas" é de que candidatos "mínimos" tem de ter uma visão mais abrangente, dando espaço para quem realmente tem chances de ganhar a eleição.

"Realmente espero que eu consiga vencer e representar novamente a comunidade nipo-brasileira que tanto apoio me deu. Mas com tantos candidatos, é provável que os votos sejam pulverizados e, ao final, os pequenos acabem mesmo prejudicando os que possuem real chance de vencer. Temos de ser democráticos e pensar como um todo. É óbvio que qualquer um pode se candidatar, porém, há de se ter bom senso. Não irá se eleger com 300 ou 500 votos. Tenho seis mandatos e um nome limpo", desabafa o vereador.

À comunidade, resta esperar pelo desenrolar de mais uma "novela eleitoral" e saber se até outubro, mês em que acontecem as eleições, os nikkeis terão um número representativo de descendentes nos cargos políticos.

(Rodrigo Meikaru)

## CENTENÁRIO

## Escritor quer preservar história da imigração



Cansado de esperar por uma decisão da Associação para Comemoração do Centenário da Imigração Japonesa no Brasil, o escritor Masao Daigo decidiu, por conta própria, levar adiante seu projeto pessoal visando os festejos. A proposta é criar um banco de obras literárias contendo 100 títulos japoneses, os mais significativos, publicados no País. A idéia, explica, é compilar a literatura básica baseada na história da imigração oferecendo uma visão geral da performance dos imigrantes ao longo de um século. Por enquanto, Daigo ainda não sabe se em DVD ou CD.

Segundo ele, o projeto consiste em três etapas. "Na primeira, o objetivo é evitar a perda deste acervo e, para isso, urgem providências imediatas", conta. "Os livros acabam se perdendo com o tempo. Além disso, as obras particulares tendem a desaparecer porque as novas gerações não sabem ler japonês e simplesmente se desfazem delas", observa Daigo, acrescentando que necessita de patrocínio para pagar o salário de dois digitadores.

"A Fundação Kunito Miyasaka já doou um computador", diz o escritor, que está preparando três obras sobre a imigração japonesa no Brasil. "O primeiro, sobre a Amazônia, já está pronto, mas ainda não tem data para ser lançado. O segundo, 'Serpa sobre Registro', e o terceiro ainda não decidi", diz Daigo, que tem mais de 50 obras publicadas no Japão – a maioria no gênero policial. No Brasil, seu trabalho mais conhecido é "A Mata das Ilusões" (Aliança Cultural Brasil-Japão, tradução de Sonia Regina Longhi Ninomiya), em que retrata a história das primeiras levas de imigrantes japoneses que aportaram no Brasil a partir de 1908 através da vida de Umpei Hirano, um jovem intérprete nipônico (a obra recebeu prêmio no Japão).

**Sugestões** – Para Daigo, a digitalização dos 100 volumes não significa o término do trabalho porque "a história continua e outros tipos de acervos devem ser enfocados. A idéia é continuar o trabalho cobrindo todos os ângulos da história

da imigração", sugere ele, afirmando que, como escritor, "já li quase todos os livros publicados em japonês no Brasil".

Segundo ele, a seleção deve abranger títulos variados, desde àqueles que se referem à agricultura até à culinária, passando pela indústria, atividades esportivas, culturais e artísticas, além de poesias e romances.

Avisa, no entanto, que não se trata de um critério pessoal. "Estou aberto a sugestões e disposto a trocar informações com quem tiver interesse sobre o assunto", observa, acrescentando que "o banco de dados não será apenas uma simples seqüência de documentários". "A intenção é registrar o 'modus vivendi', as alegrias, os sacrifícios, a felicidade... Ou seja, será um registro sobre a emoção dos imigrantes", relata, explicando que a obra será útil, principalmente, para pesquisa. "O material será distribuído, gratuitamente ou a um preço simbólico, a instituições de ensino, museus e bibliotecas no Japão e no Brasil", antecipa.

Numa segunda etapa, Daigo pretende criar um ambiente de interatividade aproveitando recursos sonoros e visuais da multimídia despertando, assim, o interesse das novas gerações. "Por exemplo, se abrirmos a página sobre o Amazonas, pode-se visualizar não apenas a vida dos imigrantes, mas também a foto de um pirarucu, a música amazonense...", justifica, lembrando que o Museu de Imigração de Yokohama está elaborando um projeto semelhante em parceria com a Jica (Japan International Cooperation Agency).

E finalmente, a terceira fase consiste em publicar pelo menos metade dos títulos em inglês para viabilizar o acesso não só a brasileiros, "mas para pessoas de todo o mundo". "Em inglês porque sai mais barato. Se fôssemos traduzir para o português demoraria muito porque existem poucos profissionais especializados em tradução de livros e, além disso, ficaria muito caro", alega Daigo, que fixou residência em definitivo no Brasil desde 1996.

Interessados em saber mais sobre o projeto podem entrar em contato com Masao Daigo pelo tel.: 11/5588-3104.

(Aldo Shiguti)

## OPINIÃO

## Tecnologia digital de alta definição

\* PAULO YOKOTA

O governo brasileiro deu início ao processo de implantação da tecnologia digital de alta definição na televisão brasileira, optando pela japonesa. Mas enganam-se os que pensam que o processo será tranquilo, estando concluído.

As televisões manifestaram a sua satisfação, pois serão as mais beneficiadas, mas as telefônicas dominadas pelos europeus estão disseminando seus descontentamentos, e possuem um lobby eficiente. Certamente, as televisões ganharam mais condições de competição em novos setores, como a "móvel" (imagens de TV nos celulares), processamento de dados (grande velocidade com a banda larga) e sistemas interativos (permitem retornos dos usuários).

É preciso compreender que a tecnologia em implantação no Japão tem outros objetivos como a defesa civil em caso de grandes calamidades, e ocupa um território de dimensões reduzidas, quando comparadas com as brasileiras. A tecnologia europeia, ainda em desenvolvimento,

está fragmentada pelos diferentes interesses nacionais, acima dos comunitários.

Existem muitos aspectos que serão desenvolvidos por pesquisas conjuntas, nem todas definidas. A produção de componentes, principalmente circuitos integrados, ainda não ficou definida, pois os japoneses entendem que se trata de um assunto não ligado diretamente com a tecnologia digital.

Há, portanto, muito trabalho pela frente, num início preocupante, pois o entendimento não teve a capacidade de deixar ambas as partes totalmente satisfeitas. Os percalços que existirão precisam ser superados com maior habilidade do que o entendimento atual que se chegou. Os japoneses estão diferenciados entre o que depende do setor público e das decisões privadas. Não existe mais o espírito do "Japan Incorporation", do passado.

Mas as potencialidades das pesquisas conjuntas são grandes, desde que haja uma perfeita definição dos nossos interesses.

\*Paulo Yokota é economista e presidente do Hospital Santa Cruz

## POLÍTICA-2

## Lista divulgada pelo TCU traz nomes de nikkeis 'inelegíveis'

O TCU (Tribunal de Contas da União) divulgou nessa semana uma lista contendo 2,9 mil nomes do Brasil inteiro de gestores e políticos que tiveram contas rejeitadas em órgãos que recebem dinheiro da União. Na relação envolvendo somente nomes paulistas, constam pelo menos 144 gestores públicos atuantes no estado de São Paulo e que tiveram suas prestações de contas consideradas irregulares.

Desse total, chama a atenção a presença de cinco nikkeis. São eles: Cecília Sakai, Issamu Miyashita, Issao Nakamura, Jorge Ikeda e Salvador Cazu Matsunaka. Na prática, são considerados pelo TCU como inelegíveis nas eleições de outubro, mas o acusa-

do que teve seu nome inserido na lista mas que mesmo assim deseja participar do pleito pode recorrer ao Judiciário e concorrer normalmente. Para a população, a relação serve mais como um alerta.

Procurados pela reportagem do **Jornal Nikkei**, nenhum dos descendentes presentes na lista quis se defender da acusação. Para eles, a lista contendo os nomes considerados suspeitos "não vale nada".

"Para começar, nem estava sabendo que meu nome estava inserido nessa lista do TCU. É uma surpresa para mim caso tenha realmente ocorrido. Vou verificar com meu judiciário para saber o que realmente aconteceu e

quais as providências a serem tomadas", afirma Salvador Matsunaka, atual prefeito de Lavínia, cidade localizada no interior de São Paulo.

Já Cecília Sakai também vai na mesma opinião do prefeito nikkei. Ao ser questionada sobre os motivos que levaram o Tribunal de Contas a inserir seu nome na lista, apenas informou que "não estava sabendo". "Não tenho nada a declarar nesse momento e nem posso falar com vocês (imprensa). Primeiro vou verificar com meu advogado o que aconteceu, mas já vou adiantando que não pretendo falar nada do caso", afirmou ela.

Entre as irregularidades estão problemas nas licita-

ções, desvio de recursos e superperfuramento de compras ou preços. O uso irregular de verbas estaduais e municipais é analisado pelos tribunais de contas dos estados e municípios.

Já a brecha que pode liberar tais nomes para concorrerem nas eleições desse ano deve-se basicamente ao fato de que a decisão do TCU de rejeitar a prestação de contas de um administrador público não tem o poder de uma sentença judicial. A Lei Complementar 64/90 estabelece que gestores públicos que tiveram contas consideradas irregulares em julgamento do TCU feitos nos últimos cinco anos não poderiam obter o registro eleitoral para concorrer.

## CIDADES/REGISTRO

# Hakujukai de Santo André visita Shunjukai de Registro

A convite do presidente do Clube dos Anciões de Registro (Shunjukai), Kazuo Ono, membros do Hakujukai (Clube dos Anciões) de Santo André (Grande ABC) visitaram a cidade no último dia 27. A comitiva, formada por 46 pessoas e chefiada pelo presidente da entidade, Massamiti Koga, foi recepcionada pela diretoria do Shunjukai.

A programação incluiu visita ao torii, que foi construído em 1993 em comemoração aos 80 anos da imigração japonesa em Registro, e o monumento em homenagem às vítimas do Rio Ribeira de Iguape, além de visitas à fábrica de esteiras Yoshimoto e almoço no Bunkyo (Associação Cultural Nipo-Brasileira).

No Memorial da Imigração Japonesa do Vale do Ribeira, os visitantes lembraram da época do início da colonização – Registro detém o título de “Marco da Colonização Japonesa” – através de acervos antigos, como as ferramentas usadas pelos pioneiros na lavoura, fotos, móveis e equipamentos, entre outros objetos. No local, estão expostas cerca de 50 quadros e esculturas doadas por artistas nikkeis como Manabu Mabe, Tomie



Comitiva formada por 46 pessoas visitou principais marcos japoneses da cidade

Ohtake, Taro Kaneko, Kusano, Yoshioka e Yugo Mabe.

**Notas – A 10ª edição da Festa da Solidariedade** prossegue hoje (8) e amanhã (9) no recinto da Expovale. O evento é promovido pelo Fundo Social da Solidariedade de Registro e, como todos os anos, o Bunkyo participa montando a barraca de comidas típicas japonesas, como yakissoba, sushi, tempurá, guiozá e udon.

Realizado no último dia 3, o **41º Encontro de Nokyo Fujinkai** (Associação das Senhoras Agrícolas de Registro) reuniu 63 participantes (sendo 21 associadas e 42 convidados) na sede da entidade.

Este ano, o **6º Concurso de Karaoke Laser** acontece no dia 6 de agosto. Realizado pelo Bunkyo em parceria com o Registro Base Ball Clube, o evento tem como objetivo divulgar a prática de karaoke, além

de promover a confraternização entre os participantes, que serão divididos em quatro equipes (vermelha, branca, verde e amarela). Os organizadores esperam que o número de candidatas supere o do ano passado, quando receberam 60 inscrições. As inscrições podem ser feitas pelos tels.: 13/3821-4426 (Shinichi Funaki), 3821-1931 (Luiza Shimizu), 3821-3071 (Kunie Kaneko) ou 3821-1469 (Ruria Sumi).

## CIDADES/OURINHOS

## Prefeito Toshio Misato implantará hortas hidropônicas

O prefeito de Ourinhos (SP), Toshio Misato, e o secretário de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo, Alberto Macedo, assinaram no último dia 29, no Salão Nobre da Secretaria de Agricultura em São Paulo, o Convênio para Implantação do Projeto de Horta Hidropônica voltada para a população carente, desenvolvidos pela Coordenadoria de Desenvolvimento dos Agronegócios (Codeagro). Cerca de representantes de 103 prefeituras municipais também assinaram o convênio.

A publicação do acordo entre Ourinhos e a Secretaria de Agricultura foi feita no Diário Oficial do dia 1º de julho, sendo que os



Projeto de horta hidropônica beneficiará população carente

recursos estaduais correspondem a R\$ 28.835,97 e a contrapartida da Prefeitura

no valor de R\$ 6.300,00.

Com o projeto, o prefeito Toshio pretende auxiliar a po-

pulação carente proporcionando mecanismos para acesso à alimentação adequada e de elevado valor nutritivo.

O projeto consiste na instalação de uma estufa hidropônica e equipamentos correlatos visando incentivar a produção e comércio de hortaliças e plantas aromáticas. A técnica hidropônica consiste num cultivo protegido, em que o solo é substituído por uma solução em água ou em substratos contendo apenas os elementos minerais indispensáveis aos vegetais. O convênio também atenderá cultivos em ambiente convencional de produção com a doação de kits de sementes de hortaliças diversas e plantas aromáticas.

## CIDADES/LONDRINA

## Informe da Aliança Cultural Brasil-Japão do Paraná e Liga Desportiva e Cultural Paranaense

## LIVRO

Foi um sucesso o lançamento do livro “História da Imigração Japonesa no Paraná”, da Aliança Cultural Brasil-Japão do Paraná e de autoria de Toshio Igarashi e colaboradores. A sede social da Aliança esteve repleta de lideranças da comunidade nipo-brasileira da região e contou com a participação de várias autoridades municipais e regionais. Foi uma tarde de muitos autógrafos por parte do autor.

## FESTA DA CEREJEIRA

O diretor da Associação Cultural e Esportiva de Apucarana (Aceca), Jorge Nishikawa

grande entusiasta do Festival das Cerejeiras realizado entre os dias 28 de junho e 2 de julho, em Apucarana, informou que o festival foi um sucesso superando os anos anteriores. Disse ainda que o estande de “origami”, comandado pela professora Kazuko Horiuchi foi um dos mais visitados e agradou em cheio a realização de workshops, que contou com a participação de professores da rede de escolas municipais.

## KAYOU MINYO TAIKAI

A Associação Cultural e Esportiva de Londrina (Acel) promove amanhã (9), o Concurso Acel da Canção Japo-

nesa, seletivo para o concurso Paranaense. Será em sua sede social.

## FESTIVAL

A Sociedade Beneficente Cultural Nipo-Brasileira de Curitiba participa na próxima segunda-feira (10), no Teatro Guaíra, em Curitiba, do 45º Festival Folclórico e de Etnias do Paraná. Atrações com apresentações de danças, cantos, taikô yosakoi soran e coral. Apresentação especial da cantora japonesa Yumi Inoue.

## FUTEBOL DE SALÃO

Foi antecipado para hoje (8) e amanhã (9), o 17º Campeonato Intercolonial Paranaense de

Futebol de Salão, promoção e realização da Associação Cultural e Esportiva de Maringá (Acema).

## UNDOKAI EM MAUÁ

A Associação Cultural e Esportiva de Mauá, presidida por Pedro Takahashi, promove no dia 16 de julho seu tradicional “undokai” (ginkana poli-esportiva). O 9º Torneio Minoru Kamiguchi de Softbol que seria realizado nesta data foi cancelado.

## ENGUEIKAI DA ACEMA

O Departamento de Senhoras da Acema promove seu tradi-

## CIDADES/MOGI DAS CRUZES

## Junji Abe recebe novo presidente da NGK do Brasil



Empresa é uma das maiores instaladas em Mogi das Cruzes

O prefeito de Mogi das Cruzes, Junji Abe (PSDB) recebeu ontem (7) uma visita de cortesia do novo presidente da NGK do Brasil, Takao Hamada. Ele esteve acompanhado por Shuji Yamashita, que está deixando o cargo e voltando para a matriz da empresa, no Japão.

Hamada é funcionário da NGK do Japão desde abril de 1978. Seu último cargo antes de assumir a filial brasileira foi a gerência geral do Departamento de Planejamento e Administração da Divisão de Velas de Ignição do Grupo de Componentes Automotivos.

“A NGK é uma das maiores indústrias instaladas em Mogi das Cruzes. No ano passado, foi a terceira empresa na geração de ICMS. O valor adicionado atingiu R\$ 135,3 milhões, gerando efetivamente R\$ 4,3 milhões em impostos, que foram investidos para melhorar a qualidade de vida da população”, disse Junji.

A empresa, especializada na fabricação de velas, cabos, pastilhas e rolos refratários, possui duas unidades. Uma na área central da cidade com 32 mil metros quadrados. A outra, no bairro do Cocuera, possui 611 mil metros quadrados. No total, são 1.100 empregos diretos, 320 terceirizados e 3.048 indiretos gerados por empresas parceiras, como fornecedores e distribuidores, totalizando 4.468 postos de trabalho.

“Além de grande geradora de impostos e de empregos, a NGK também é uma empresa com responsabilidade social. A indústria já doou equipamentos para o Canarinhos do Itapety, motocicletas para a Guarda Municipal, móveis para escolas, veículo para atendimento social e a fonte luminosa, instalada na frente do prédio da

Prefeitura”, destacou o prefeito.

**Parceria** – Os jovens de Mogi das Cruzes entre 18 a 24 anos que não completaram o Ensino Fundamental e não estão inseridos no mercado formal de trabalho terão uma oportunidade de completar seus estudos, aumentar sua renda e ainda ajudar sua comunidade. Uma parceria da Prefeitura com o Governo Federal instituiu o projeto Pró-Jovem no município. As inscrições podem ser feitas até 14 de julho. Podem participar pessoas que já completaram a quarta série.

Na cidade, serão abertas 1.200 vagas, divididas em oito núcleos, que serão distribuídos em escolas municipais de vários pontos de Mogi. Os interessados deverão se inscrever pelo telefone 0800 642 7777. No momento da ligação, o interessado deverá estar com o RG e o CPF em mãos.

**Sebrae** – O prefeito Junji Abe (PSDB) realizou no último dia 4 uma homenagem ao ex-gerente do Serviço de Apoio à Micro e Pequena Empresa (Sebrae) da cidade, Emerson Moraes, e também a apresentação de Ana Maria Magni Coelho, que assumiu o posto.

O Sebrae de Mogi das Cruzes foi inaugurado em 4 de novembro de 1997. A instalação da unidade só foi possível graças ao trabalho de Junji Abe, na época deputado estadual, junto ao então governador Mário Covas. O primeiro gerente da sede mogiana foi Mauro Hippolyto. Graças ao excelente trabalho à frente da agência, ele assumiu, em 2001, o cargo de secretário-adjunto municipal de Desenvolvimento Econômico e Social. Emerson foi, então, promovido ao cargo de gerente.

**PROMOÇÃO INDIQUE E GANHE**  
¥ 5.000 (lenes)

Indique amigos e parentes que trabalharam no Japão nos últimos 05 anos p/ restituição do Imposto de Renda Japonês. Quando eles receberem a restituição, você ganha um prêmio em dinheiro no valor ou equivalente a ¥ 5.000 (lenes) por cada cliente indicado e restituído.

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

Mais informações no site [www.goldendream.com.br](http://www.goldendream.com.br)

**EMPREGOS NO JAPÃO**  
“Nós temos a solução”

**KAYTO**  
R&H CONSULTORIA DE VIAGENS

- Bento-yás
- 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](http://www.kayto.com.br)  
kayto@assessoria@uol.com.br

Pça. da Liberdade, 130 - 9º-cj. 97  
CEP 01503-010 - São Paulo - SP

**EMPREGOS NO JAPÃO**  
Viajando conosco tem: vãos diários, visto e koseki grátis, colocações diretas.

**Confira algumas de nossas vagas:**

- CANON ¥ 1.300H - ¥ 1.150M (cl 2 h/le)
- SUMITOMO ¥ 1.300H - ¥ 900M (cl 3 h/le)
- TOYOTA ¥ 1.400H - ¥ 1.400M
- HITACHI ¥ 1.500H - ¥ 900M (cl 2 h/le)
- YAMAHA ¥ 1.250 - 1.500H - ¥ 900M
- KAWAGUCHI ¥ 1.350 - 1.450H + bonus

• Hotéis, Condições, Lavanderias, Fabr. de Auto Peças p/ candidatos acima de 60 anos (Confira as condições de contratação p/ cada empresa).

Consulte o **ORLANDO KUMAGAI**  
Atendimento Interurbano das 9:00 - 24:00 h

(11) 3399-5280 - 3275-4099 - 9705-4291  
Pça da Liberdade, 272 - 1ª e 2ª - Liberdade - São Paulo - SP



## RESTAURANTES

## Nakombi agrada com cardápio extenso e ambiente oriental

Completado nove anos no último mês de junho, o restaurante Nakombi sempre foi destaque na mídia pela sua criatividade. E não é para menos. A casa realmente impressiona, não só pela comida, mas pelo ambiente – montado num galpão antigo – e para ajudar, o marketing que sempre o acompanhou – há, inclusive, sua grife de lingerie (leia box).

Como observa o proprietário, Paulo Barossi, o público hoje é “bem eclético”. São orientais, ocidentais, estrangeiros, crianças e artistas. Aberto em 1997, sempre privilegiou os pratos tradicionais da culinária oriental e agora busca reforçar ainda mais seu cardápio com a cozinha quente. Entre este e o próximo mês, aguarda-se o lançamento de novos pratos.

A história de seu início é curiosa. “Em meados dos anos 90 cheguei em São Paulo e pensava em montar algo que relacionasse a gastronomia e o jazz.” Barossi vinha de uma estadia em Los Angeles, cidade em que morou por sete anos, mas antes disso já freqüentava o tradicional bairro da Liberdade. “Eu dou muita importância às condições dos produtos, a culinária japonesa tem muita atenção com isso, apresenta um cardápio saudável, e isso me levou a montar uma cozinha do estilo.” E ao chegar, ele percebeu que as ruas da Capital eram infestadas por aquelas vans autônomas, vendendo tudo quanto é tipo de comida. Pastel, cachorro-quente e até yakisoba. Por que não vender então sushis numa perua? “Pensei em colocar um sushi-bar numa Kombi, pois é um carro que tem ligação com a comunidade japonesa, muitos feirantes possuem Kombi...”

Mas se é para fazer bem-feito – ainda mais numa cozinha que exige maior cuidado com os alimentos –, resolveu abrir um estabelecimento e escolheu que a primeira unidade ficasse na Vila Olímpia. A Kombi, claro, entrou no projeto. A que está instalada atualmente no local é a segunda aquisição de Barossi, que comprou o veículo num leilão, pintou de verde e o adaptou. “É um sushi-bar de verdade”, com geladeira, prateleiras, es-



Paulo Barossi une criatividade e modernidade da culinária japonesa em ambiente moderno

tufa e balcãozinho. E o ambiente é representado como uma vila japonesa. Veja ao redor, as casinhas com as mesinhas sobre o tatami, em que você tira os sapatos para entrar, um jardim oriental aos fundos, o calçamento de pedra e madeira. Para construir esse cenário, colaborou um carpinteiro japonês. Há até mesmo um lago com 60 carpas – alguma de dez anos –, que são cuidadas por veterinário. Nos nove ambientes que oferece, sendo duas salas reservadas, cabem até 150 pessoas.

**Novidades no cardápio** - No final deste mês o Nakombi estreia novos pratos. E aguarde por mais, já que Paulo Barossi anuncia que um novo chef está sendo cogitado – como ainda não confirmou acordo, preferiu não adiantar o nome. “Estamos colocando pratos tradicionais, mas com toques contemporâneos, como em saladas, shabu-shabu [o ‘fondue japonês’], que muitos japoneses pedem.”

Os produtos com que trabalham são basicamente peixes e outras carnes, de procedência sofisticada. Temakis, tempurás e robatas (espertinho na brasa) são alguns dos destaques. Desta última iguaria, a lista de opções das porções é extensa: abobrinha, couve-flor, yakitori, shimeji, yakisakana de anchova ou salmão, medalhão

de peru enrolado com bacon...

O mais pedido no menu é o Combinado GL (lá, escreve-se com ‘k’), com 42 unidades entre sushis, sashimis e makimons, para duas pessoas. R\$ 88,00. Outro muito solicitado é o batizado como Sashimi Norah Jones (R\$ 39,40), em homenagem à cantora norte-americana de jazz que se apresentou no Brasil em 2004 e visitou o restaurante mais de uma vez. Trata-se do peixe branco marinado com molho especial de saquê e shoyu, com azeite virgem quente por cima.

O menu-degustação do local vem em seis etapas (mas que pode variar, de acordo com a vontade do cliente); custa R\$ 90,00. “Damos boa ênfase à cozinha, pois o brasileiro tem pouco conhecimento dela.”

Pode olhar na parede. O Nakombi faz parte da Associação dos Restaurantes da Boa Lembrança, que forma uma rede de 74 estabelecimentos gastronômicos pelo Brasil. “Depois de degustar o prato escolhido, o cliente ganha uma peça em cerâmica como lembrança.” Em junho o selecionado era o combinado Salmão Todo, mas para o novo cardápio haverá mudança para O que é combinado não sai caro (sushis, sashimis e uramakis).

Os nomes, curiosos, são criados pelo próprio dono, que é fotógrafo e já fez de tudo quando esteve fora do Brasil.

O descendente de italianos foi baterista de rock numa banda chamada Carbon 14, motoboy, mordomo, garçom e hoje se estabeleceu de vez no ramo de restaurantes. Além da matriz, que tem capacidade para 120 pessoas, o Nakombi está com filial em Pinheiros (com Kombi dourada) – 80 lugares –, no Shopping Jardim Sul (Kombi vermelha) – 30 lugares – e para o final do ano deve abrir também no bairro Jardim Botânico, no Rio de Janeiro.

A esposa Tainá Guedes, que também cuida dos restaurantes e da loja, fala que o serviço de delivery também deverá sofrer mudanças, para melhor atendimento aos clientes. Uma empresa terceirizada irá cuidar dos pedidos de entrega numa central de atendimento.

(Cíntia Yamashiro)

**NAKOMBI**  
RUA PEQUETITA, 170, VILA OLÍMPIA  
TEL.: 11/3845-9911  
**ALMOÇO** - DE SEGUNDA A SEXTA, DAS 12H ÀS 15H; E JANTAR - DAS 19H ÀS 24H  
**SÁBADO**, DAS 12H ÀS 2H; E DOMINGO E FÉRIADOS, DAS 12H À 0H. ABRE TODOS OS DIAS DO ANO  
ACEITA TODOS OS CARTÕES E TICKETS SÓ NO ALMOÇO  
**MANOBRISTA**: R\$ 5,00 (ALMOÇO) E R\$ 7,00 (JANTAR)  
**OUTRAS UNIDADES**: AV. BRIGADEIRO FARIA LIMA, 254, PINHEIROS (3814-9898); E NO SHOPPING JARDIM SUL - AV. GIOVANNI GRONCHI, 5.819, LOJA 434, PISO 2 (3743-5509)



### Lula Nakombi

#### Ingredientes:

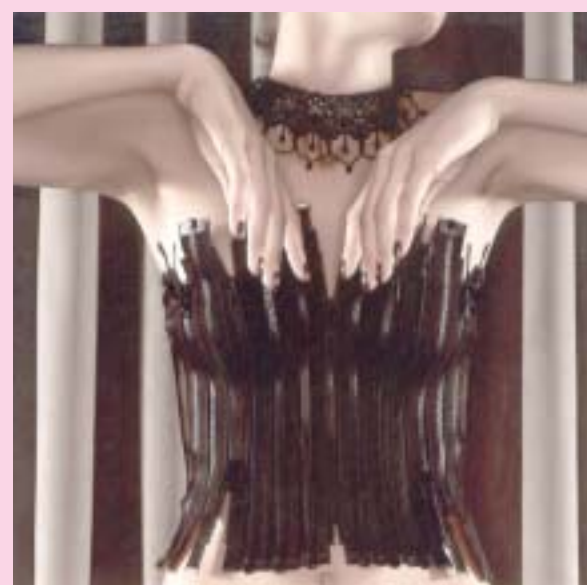
- 40 gr de lula
- 100 gr de shimeji
- 21 gr de alho poró
- 14 gr de Ajinomoto
- 30 ml de shoyu
- 31 ml de saquê
- 15 ml de tare
- 20 gr de manteiga

#### Modo de preparo:

Coloque em uma frigideira a manteiga, o shimeji desfiado e o alho poró desfiado, tempere com saquê, shoyu e o Ajinomoto e reserve. Limpe a lula e recheie o tubo com o shimeji e o alho poró. Feche com um palito de dente.

Leve a grelha até dourar todos os lados. Fatie em pedaços, disponha em um prato e coloque o molho tare por cima. Sirva.

## Nakombi só para mulheres



Idéia começou por brincadeira e ficou séria

Ao entrar no Nakombi Vila Olímpia já se vê cabides pendurados na parede e, ao lado da recepção, araras com os agasalhos – muitos em verde-e-amarelo, da seleção brasileira –, além de lingerie e acessórios como bolsas, cintos e obis (faixa japonesa para cintura). Mas não é só no restaurante que a marca é promovida.

Devido ao grande sucesso que atingiu, algumas peças saíram do estabelecimento e foram parar na loja aberta no Shopping Jardim Sul, denominada Nakombi Stores, junto do restaurante inaugurado no ano passado. A idéia, que começou como brincadeira, deu certo. “Quando o Nakombi tinha quatro anos, eu e o Paulo inventamos um brinde para o Dia dos Namorados. Era uma calcinha de bolinha vermelha, que distribuímos aos clientes. Como fez sucesso, muita gente pedia, fizemos várias edições”, lembra Tainá Guedes. Segundo relata, até mesmo a top model Gisele Bündchen declarou a uma re-

vista que era uma calcinha muito boa de usar.

“Daí fiz uma coleção de cinco modelos, depois criei corseletes, cheguei a fazer cuecas – coleção antiga – e uma camiseta masculina. São roupas usadas como lingerie ou para sentir-se mais à vontade em casa”, indica a mestica de família japonesa com árabe. Além das peças que ela mesma desenha estão outras de estilistas que combinam com a proposta da loja, como de Simone Mercê ou da marca Lady Luck. “A loja está crescendo. Vamos abrir outra no Rio em breve, com a nova unidade do restaurante. É uma atividade de marketing do Nakombi que seria uma brincadeira e agora está ficando séria”, comemora ela. A Nakombi Store fica na loja 434 do Shopping Jardim Sul (Av. Giovanni Gronchi, 5.819, Morumbi). Mais informações pelo telefone 11/3739-1512 ou [www.nakombi.com.br/site/content/loja/loja\\_lista.asp](http://www.nakombi.com.br/site/content/loja/loja_lista.asp).

(CY)

**MARUITI**  
破天荒  
HATENKOO  
Tel. (011) 2276-9533 – Fax 2276-9063  
**SHOYU – MOLHO DE SOJA – SOY SAUCE**

Nada como uma marca brasileira com tradição oriental para parabenizar pelos 98 anos da imigração japonesa

**Saku Sakura**  
LICH  
PREMIUM

- “Know How” exclusivo de fermentação de soja e milho.
- Livre de transgênicos - DGM.
- Respeito ao consumidor - garantia de qualidade e satisfação.

**Sakura**

www.sakura.com.br

miró TAIKI DAITI

**NOVA SCHIN**

**SAKE HAKUSHIKA**  
Especial como você.

Importadora exclusiva  
**TEADEFASS/A**  
IMPORTAÇÃO E EXPORTAÇÃO  
Tel. (11) 3229 6455

**BOA SAÚDE**  
Restaurante Chinês

Yakisoba.....\$ 12,50  
Rolinho frito.....\$ 1,20  
Frango xadrez..\$ 12,00  
Bifu chop-suey..\$ 13,00  
e mais de 70 pratos diferentes.

DELIVERY só a NOITE  
Informações pelo Tel.:(11)  
**5084-5416**

ALMOÇO: de 2ª feira à Sábado das 11:00-15:00h (Por quilo)  
JANTAR: Todos os dias das 18:00-22:30h (A La Carte e Delivery)  
R.Domingos de Moraes, 562 -V.Mariana -S.Paulo (Metró Ana Rosa)

YOSAKOI SORAN

## Grupos ainda podem se inscrever para festival do dia 30

Três semanas de sua realização, a organização do 4º Festival Yosakoi Soran estende o prazo para que os grupos ainda interessados em participar do evento possam se inscrever. No prazo decretado oficialmente, o limite era até o dia 25 de junho. Foram confirmados até agora 14 equipes. E de acordo com o idealizador do evento em São Paulo, Hideaki Iijima, algumas ainda estão "penduradas", em busca de apoio financeiro.

"Apesar de termos encerrado oficialmente o processo de inscrições, os grupos que estiverem interessados poderão ser aceitos, se entrarem em contato até duas semanas antes, ou seja, no dia 15 de julho", avisa Iijima – fundador do Soho Cabeleireiros, que apóia o evento –, explicando que os organizadores precisarão contar com o tempo dos preparativos para montar a programação. Ele lembra que, como aconteceu no ano passado – quando 18 equipes marcaram presença –, sempre surgem grupos de última hora.

As regras são as mesmas. Qualquer escola, associação e entidade ligada à cultura japonesa poderá participar com no mínimo oito dançarinos, na categoria juvenil (média de 15 anos) ou adulto (acima de 15 anos), devendo usar o naruko (chocalho japonês) e incluir a expressão Soran Bushi durante a coreografia. Esta deverá ter duração máxima de cinco minutos e pode ser criada com base em qualquer ritmo e gênero musical. A avaliação será pelos critérios de técnica, harmonia, criatividade e conjunto.

O evento acontece no dia 30 deste mês, um domingo, no Via Funchal, e, como incentivo, deverá premiar os três primeiros colocados em cada categoria (juvenil e adulto) – que receberão R\$ 3 mil, R\$ 2 mil e



Quarta edição do evento atrai equipes de todo o País que concorrem a prêmios em dinheiro

R\$ 1 mil –, além do Grand Prix, cujo vencedor receberá R\$ 8 mil. O artista plástico Yutaka Toyota, autor do troféu, entregará a premiação ao melhor do evento escolhido pelo júri – montado por músicos, coreógrafos e bailarinos profissionais, artistas plásticos e representantes da comunidade japonesa.

O Yosakoi Soran teve sua primeira edição em 2003, ao ar livre, na Liberdade. No ano seguinte foi realizado no Parque do Ibirapuera e, em 2005, no Via Funchal. "Esperava mais [equipes], mas quem tem mais experiência começa a receber muitos convites e está com a agenda preenchida. Como a da Comunidade Yuba, que não tem tempo para treinar e deve ter a data já definida [para outro compromisso]." Outro motivo que inibe alguns grupos é que a cada ano exige-se coreografias inéditas. "Pode se apresentar [com a repetida], mas assim não ganha pontuação. Se mudar, tem jeito de vencer", diz. Os grupos que desejam fazer a inscrição, gratuita, podem entrar em contato com os organi-

zadores pelo telefone 11/3287-4199 e visitar o site [www.yosakoisoran.com.br](http://www.yosakoisoran.com.br). Realizado pela Associação Yosakoi Soran do Brasil, o festival tem ainda o apoio do banco do Brasil e da Wella.

**Novos rumos** - Projetando um evento maior em 2008 e com o intuito de fazer crescer esta escola no País, a Associação Yosakoi Soran do Brasil está à procura de um professor que ensine as técnicas japonesas da dança a novos grupos. Até hoje, aqueles que têm participado do festival realizado anualmente – desde 2003 – em São Paulo são equipes que aprenderam os passos por meio de vídeos japoneses e que de forma individual e criativa têm se esforçado para montar sua coreografia.

Com esse diferencial, apresentam-se não somente no Festival Yosakoi Soran, mas divulgam sua arte em outros eventos relacionados à cultura japonesa, viajando de cidade em cidade por São Paulo e outros Estados. E Hideaki Iiji-

ma quer engrandecer ainda mais este evento nos próximos anos, mas precisamente naquele em que se comemora o Centenário da Imigração Japonesa no Brasil. "Como o taikô, que foi divulgado no Brasil pelo professor Oda, pedi para mandarem um técnico japonês para cá, a fim de ensinar os grupos", conta Iijima. "Muitos têm interesse, mas não têm a técnica."

O acordo foi encaminhado para ser analisado pelo governo japonês. "Quem pode indicar é Gaku Hasegawa, que começou com o movimento em Hokkaido, e acredito que dê certo."

Outro ponto a ser estudado é a vinda de uma equipe japonesa para se apresentar no Festival Yosakoi Soran em 2008, e a ida de representantes do Brasil (vencedor do Grand Prix) àquele país. "O Hokkaido Shimbun quer arrumar patrocínio, mas ainda não há resultados. É um processo de tempo que pode levar dois anos", finaliza.

(CY)

ARTE

## Galeria Deco apresenta mostra coletiva com artistas coreanos

DIVULGAÇÃO



Obras misturam composições modernas e clássicas

A Galeria Deco inova ao trazer para São Paulo obras de arte um tanto "diferentes", dos artistas coreanos Yi Goo Kim, Sun Jung Kim e Hye Won Yoon. No total, o trio apresenta 35 pinturas em diversos tamanhos e suportes, que poderão ser vistas de terça-feira (11) até o dia 29 de julho. Esta é a segunda vez que expõem no País e a mostra segue paralela a uma coletiva com inúmeros artistas coreanos na Galeria Olido, no centro de São Paulo.

O artista Yi Goo Kim, atual presidente da Colorbrain (Organização Internacional de Belas Artes), traz na ocasião 10 pinturas abstratas em caixas de papelão (abertas ou não). Trabalhar com objetos descartados pela sociedade e dar-lhes nova vida é o mote da sua produção. Aos 38 anos, o artista possui um currículo de respeito, com exposições na China e Coreia. Sun Jung Kim, de 29 anos, realiza retratos de pessoas para discutir a relação interdisciplinar entre os seres humanos. Graduada pela Universidade de Mulheres Sook-Myung, em Seul, em 2000, já realizou três individuais no seu país natal.

Hye Won Yoon, que vive nos EUA, graduou-se pelo Instituto de Arte de São Francisco, na costa oeste. Apresenta

uma série de pinturas com umbigos, símbolos do externo/interno e da relação física e psicológica materna com os filhos. Os mamilos também são explorados. Ela, que tem 30 anos, é a única que não vem ao País.

Em agosto de 2005, a Colorbrain realizou a primeira exposição com a Associação de Artistas Coreanos do Brasil, em SP, no Museu da Imagem e do Som (MIS) reunindo mais de 40 artistas, em um evento onde foi mostrado a diversidade da cultura coreana através da pintura, fotografia, vídeos, música e dança. O primeiro passo para reunir estetas coreanos pelo mundo foi dado em 2004, quando foi criado a Associação de Artistas Yeonbeon, na China, local escolhido para representar a Ásia.

1 PISO - COLETIVA COM YI GOO KIM (ELE), SUN JUNG KIM E HYE WON YOON (ELAS)

O QUÊ: 35 OBRAS - PINTURAS

MATERIAL: TINTA CRÍLICA, ÓLEO E TÉCNICA MISTA EM TELA E CAIXA DE PAPELÃO

ABERTURA: 11.07.06 (TERÇA-FEIRA)

HORÁRIO: 19h AS 22h

QUANDO: 12 A 29.07.06 - SEG A DOM, DAS 10 AS 19h

ONDE: GALERIA DECO - RUA DOS FRANCÊSES, 153 - BELA VISTA / SP

TELEFONE: 11 3289.7067

QUANTO: ENTRADA FRANCA

PERFIL

## Lidiane Sayuri fala sobre a carreira de apresentadora na TV

6 da manhã em ponto, ela chega à emissora. Uma hora antes de entrar no ar, passa pelo cabeleireiro e maquiador, além de ler os jornais para saber o que acontece no Brasil e no mundo. É assim que começa o dia da jornalista nikkei Lidiane Sayuri, de 24 anos, a mais jovem apresentadora do canal de notícias *Band News*.

Sua paixão pelo jornalismo foi descoberta aos poucos, ao longo dos estudos na universidade. Foi aprovada no vestibular para Relações Públicas, mas devido ao número insuficiente de alunos, a Universidade Anhembi Morumbi ofereceu o curso de Comunicação Social, com possibilidade de escolha de uma habilitação depois de um ano. "Entre no jornalismo por acaso", afirma.

Durante a faculdade, trabalhava numa empresa de saúde que vendia medicamentos pela Internet. "Comecei no telemarketing e, ao final de quatro anos, já estava no cargo de gerente. Esse emprego ajudou a bancar os meus estudos", diz. Paralelamente, se dedicava à área de especialização nas horas vagas. "Escrevia para jornais de bairro, algo que ajudou a desenvolver o meu texto".

O interesse pela televisão surgiu só no último ano dos estudos, quando teve destaque nas aulas sobre o veículo. Depois de formada, resolveu fazer um curso preparatório de Treinamento e Locução para TV, no Senac. O retorno foi mais rápido que esperava: por meio de um dos professores, conseguiu o contato com o res-



Âncora nikkei esbanja beleza e simpatia no ar

ponsável pelos testes na *Band News*. "Fui aprovada na seleção e, em fevereiro de 2004, estreei como apresentadora. Nem precisei fazer o outro curso que me daria o registro de locutora".

Ela diz que foi durante as aulas de locução que reconheceu sua vocação para a TV. "Foi nessa época que eu realmente percebi que era a minha área favorita. As disciplinas de fonologia, interpretação e de telejornalismo foram importantes para a minha formação. Durante a faculdade, pensava que trabalharia em alguma revista, que tem uma linguagem que me atrai também".

Na *Band News*, Lidiane explica que concilia a sua função principal – a de âncora, com atividades como a edição de notas e do TP (*telepromp-*

*ter*). "Não tenho a obrigação de escrever, mas não quero ficar limitada à apresentação do telejornal. Posso ser útil para outras coisas – o jornalista completo é aquele que colhe e trabalha a notícia". Como referências, cita outros jornalistas que também não se limitam à função de apresentador. "Gosto da Ana Paula Padrão, mesmo antes de me interessar pela área. A Fátima Bernardes é outra que já tem destaque há anos. Da nova geração, um nome que deve ser lembrado é o de Evaristo Costa".

A apresentadora diz que admira as novas tendências do jornalismo, mas que o formato do noticiário de sua emissora é distinto dos outros. "O *Band News* é um canal de *hard news*. Gosto de outros telejornais que têm um estilo mais descontraído, mas a nossa pro-

### Confira um trecho da entrevista com Lidiane Sayuri

*Quais os requisitos para trabalhar como âncora de telejornal?*

"É preciso, acima de tudo, uma concentração muito grande. O apresentador controla o TP (*teleprompter*) por um pedal, e tem que ficar atento ao ponto eletrônico, por onde são passadas as laudas que entram ou saem de última hora. Conhecimentos gerais e interesse pelo o que está acontecendo no mundo também são importantes. Além disso, a fotogenia, o timbre de voz e a interpretação são levados em conta. Tinha só 22 anos quando comecei. Para aparentar mais madura, recursos de maquiagem e cabelo eram usados. O apresentador deve passar credibilidade.

*Quais as dificuldades da sua função?*

A minha maior dificulda-

de é lidar com os imprevistos. Na minha estréia, recebi uma informação pelo ponto eletrônico que tinha que interromper a reportagem para narrar imagens de uma enchente na Zona Leste de São Paulo. Fazer isso sem nenhum apoio, no meu primeiro dia na televisão, foi algo bastante complicado. Hoje, estou mais calma e segura, mas sei que ainda posso melhorar.

*Quais os cuidados necessários com a aparência e a voz?*

Antes de entrar no ar, procuro me alimentar com iogurte, leite ou doce para deixar a minha saliva mais grossa. Maçã e água também servem para hidratar a garganta. Tenho cuidados com a pele e o cabelo, evito ambientes fechados e tenho uma alimentação super saudável. (GY)

posta é um canal 24 horas de notícias". Ela acrescenta que o objetivo do seu noticiário é uma abordagem imparcial dos fatos. "Admiro o trabalho de jornalistas como Boris Casoy e Mariana Ferrão, mas deixamos que os telespectadores tirem as suas próprias conclusões."

**Preparo para a profissão** - A nikkei afirma que os cuidados com a aparência e saúde são fundamentais para o trabalho (vide box). "Com um pouco mais de um mês na te-

levisão, tive conjuntivite. Nunca achei que algo assim limitaria a minha vida – fiquei afastada do *Band News* por uma semana. Por isso, todo cuidado é pouco. Pode até parecer paranóia para quem desconhece a profissão, mas evito lugares fechados para evitar contato com vírus e doenças que podem me impedir de trabalhar".

Sobre o assédio do público, a jovem afirma que costuma ter um retorno gratificante na maioria dos casos. "Por trabalhar num canal fechado, a au-

diência é mais limitada. Mesmo assim, percebo que muitas pessoas me reconhecem, mas não vêm falar comigo. Recebo mais e-mails, com opiniões sobre o meu cabelo, roupa e maquiagem. Muitos orientais dizem que se orgulham de me ver na TV". Ela diz que apesar de algumas mensagens terem conteúdo mais ousado, isso não afeta o seu dia-a-dia. "Isso faz parte da rotina de quem está exposto na mídia".

Ela cita o inglês como o idioma mais importante para o jornalismo. "Acredito que ele serve de base para todas as profissões. Na minha, ele é necessário porque temos muitas transmissões internacionais ao vivo. Apesar de termos o editor de notícias estrangeiras, não é bom ficar totalmente dependente dele". Por ser nikkei, ela diz que costuma ser indagada sobre os conhecimentos de japonês. "Todo oriental me pergunta se eu falo a língua. Há um tempo atrás, estava fazendo aulas de árabe, porque tenho interesse pela cultura. Mas muitos questionavam essa minha opção, uma vez que sou mestiça e não falo o idioma dos meus avós".

Lidiane acredita que a presença de poucos nikkeis no jornalismo se deve a falta de interesse pelo ramo, apesar de conhecer ótimos profissionais que trabalham nos bastidores. "A emissora tem a proposta de mostrar todos os rostos do Brasil. Acho isso importante porque o canal é transmitido em diversos países. Dessa forma, é possível mostrar a nossa diversidade racial", conclui.

(Gilson Yoshioka)

## NIKKEI RURAL

# Ceagesp orienta produtores sobre leis que garantem alimento seguro

## Agroenergia é prioridade para novo ministro

Durante a cerimônia de posse do novo ministro da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Luís Carlos Guedes Pinto, realizada no Palácio do Planalto, no dia 3 de julho, ele apontou a perspectiva favorável que se apresenta ao Brasil no campo da agroenergia. "Há um vasto campo de pesquisa para melhorar os índices de produtividade, tanto no processo de produção agrícola quanto industrial para o álcool e o biodiesel".

Destacou ainda que será preciso aperfeiçoar os mecanismos de integração das diversas instituições públicas e

privadas envolvidas no programa, de modo a contribuir para a geração de renda e emprego no País.

**Embrapa** - A Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária -Embrapa, vinculada ao ministério, foi lembrada por Guedes Pinto. O novo ministro tem forte aproximação com a entidade. Além de ter participado do processo de implantação da Empresa, na década de 70, ao ocupar a secretaria-executiva do Ministério da Agricultura, Luís Carlos Guedes era também o presidente do Conselho de Administração da Embrapa (Consad).

## Exportações somam US\$ 21 bilhões no primeiro semestre

Puxadas pelos embarques de açúcar e álcool, papel e celulose, couros e seus produtos, cereais, farinhas e preparações, as exportações do agronegócio totalizaram US\$ 21,358 bilhões no primeiro semestre deste ano. Esse valor é 5,7% acima do registrado em igual período de 2005 e um recorde para os períodos de janeiro a junho. O saldo comercial do setor nos primeiros seis meses de 2006 foi de US\$ 18,375 bilhões.

"Esse resultado mostra a importância de continuarmos investindo na defesa sanitária animal e vegetal, o que é essencial para manutenção, consolidação e ampliação da nossa posição como grande exportador", disse o ministro da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Luís Carlos Guedes Pinto, ao analisar os dados das exportações do setor no primeiro semestre.

A balança do agronegócio foi divulgada hoje (05/07) pela Secretaria de Relações Internacionais do Agronegócio (SRI) do Mapa. Nos últimos 12 meses (julho de 2005 a junho de 2006), as exportações do setor somaram US\$ 44,758 bilhões, com saldo de US\$ 39,072 bilhões. Esse valor ficou 9,9% acima dos US\$ 40,720 bilhões registrados em igual período anterior.

**Semestre** - Os grupos que mais contribuíram para as exportações do setor no primeiro semestre registraram os seguintes aumentos: açúcar e álcool mais 21,8% (de US\$ 2 bilhões para US\$ 2,5 bilhões); papel e celulose mais 17,7% (de US\$ 1,6 bilhão para US\$ 1,9 bilhão); couros e seus produtos mais 11,6% (de US\$ 1,48 bilhão para US\$ 1,65 bilhão); cere-

ais, farinhas e preparações mais 59,7% (de US\$ 197,9 milhões para US\$ 316 milhões).

Ainda de acordo com os números divulgados pela SRI, outros cinco grupos se destacaram nas exportações do agronegócio nos primeiros seis meses deste ano. Os embarques de sucos de frutas cresceram 17,7%; os de fumo e tabaco, 11,1%; os de algodão e fibras têxteis vegetais, 9,2%; os de leite, laticínios e ovos, 23,8%; e os de cacau e suas preparações, 11,5%.

As estatísticas da SRI mostram também para quais blocos econômicos as exportações brasileiras do agronegócio cresceram mais: Oriente Médio (12,5%), Ásia (12,5%), África (11%) e Nafta (9%). A União Europeia foi principal comprador do Brasil, com 31,3% dos embarques totais, seguida pela Ásia (19,9%) e Nafta (16%).

**Junho** - As exportações do setor totalizaram US\$ 4,223 bilhões em junho último, um recorde histórico, segundo a SRI. Esse resultado é praticamente igual ao verificado no mesmo período de 2005 - US\$ 4,206 bilhões. O superávit do agronegócio no mês passado foi de US\$ 3,740 bilhões.

O desempenho das exportações em junho refletiu o incremento heterogêneo de diferentes grupos do agronegócio. Os produtos que tiveram maior crescimento em valores absolutos foram: açúcar e álcool, com mais 57,9%; papel e celulose, com 20,6%; cereais e preparações, com 31,5%; couros e seus produtos, com 12,8%; e fumo e tabaco, com 7,1%.

com a pesquisa de safra.

Os primeiros estados a terem os preços pesquisados serão Rio Grande do Sul, Paraná, São Paulo, Minas Gerais, Mato Grosso, Mato Grosso do Sul, Goiás e Bahia, que usam defensivos agrícolas principalmente nas culturas de arroz, soja, milho, algodão, cana-de-açúcar e café.

O Sindag representa 97% deste setor no mercado nacional, que possui mais de três mil pontos de venda de defensivos.

## Conab vai divulgar preços de defensivos agrícolas

A Companhia Nacional de Abastecimento (Conab), empresa vinculada ao Ministério da Agricultura, firmou convênio com o Sindicato Nacional da Indústria de Produtos para Defesa Agrícola (Sindag) para o levantamento de preços de defensivos agrícolas. Uma das características do acordo prevê a divulgação, a cada dois meses, dos preços de fungicidas, herbicidas e inseticidas de uso legal, pagos pelo consumidor final. A informação será publicada juntamente

Tudo o que profissionais ligados à agropecuária precisam saber sobre as leis que garantem um alimento seguro ao consumidor, transparência na comercialização, respeito ao meio ambiente e ao trabalhador. Essa é a proposta da cartilha "Produto em Ordem", desenvolvida pelo Centro de Qualidade em Horticultura da Ceagesp.

Recém publicada, a cartilha é uma série de documentos reunidos e explicados de maneira simples, sobre exigências legais quanto à qualidade do produto, quanto ao local de trabalho, quanto ao procedimento de trabalho, e quanto aos documentos necessários ao funcionamento do barracão de classificação (Veja no quadro abaixo). Tudo com a respectiva base legal, ao final do impresso.

Segundo a agrônoma da Ceagesp Anita de Souza Dias Gutierrez, que liderou a equipe do Centro de Qualidade em Horticultura, a cartilha irá facilitar aos produtores e comerciantes o entendimento sobre



Produtores contam agora com instruções para alimento seguro

as leis as quais devem obedecer. "Procuramos colocar, de forma simples, todas as informações necessárias para que o produtor possa se prevenir contra qualquer tipo de proble-

ma", diz.

Entidades interessadas em esclarecer aos seus sócios dúvidas sobre legislação podem solicitar à Ceagesp encontros ou palestras, distribuindo a

cartilha. "Alguns sindicatos, como o de Piedade, já estão agendando palestras para falar sobre legislação. E isso é importante, pois não adianta elaborar um material desses se não houver divulgação para que as pessoas leiam", comenta.

Para o Sindicato Rural de Piedade, um dos patrocinadores da idéia, essas parcerias são necessárias para garantir cada vez mais informação ao produtor, para que este atenda requisitos mínimos para manuseio dos alimentos. "A proposta é perfeitamente aplicável, já que o produtor tem vontade de agir da maneira correta e necessita apenas de orientações para fazer esse trabalho", diz o presidente da entidade, Eduardo Y. Fukano.

A cartilha pode ser encontrada na própria Ceagesp e nos sindicatos rurais, principalmente aqueles que mais ajudaram na elaboração do documento. Mais informações podem ser obtidas pelos telefones (11) 3643.3825/3827, ou ainda pelo site [www.ceagesp.gov.br](http://www.ceagesp.gov.br).

## Cartilha do produto em ordem

### Respeito à legislação

No primeiro capítulo, a cartilha apresenta um conjunto de órgãos que garantem padrão mínimo de qualidade aos produtos, como a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), que tem o objetivo de proteger e promover a saúde da população garantindo a segurança sanitária de produtos e serviços.



### Garantia de qualidade

O segundo ponto trabalhado na cartilha é a qualidade do produto. Esta pode ser garantida por meio da análise microbiológica, controle de resíduos de agrotóxicos, classificação dos produtos, embalagem e, por fim, rotulagem. Cada um desses itens são fiscalizados por um ou mais órgãos de âmbito municipal, estadual ou federal.

### Manuseio correto no local de trabalho

Os passos para a prevenção da contaminação das frutas e hortaliças frescas começam pela adequada construção do local de manuseio do produto. As atividades internas devem obedecer ao conjunto de normas regulamentares para o cumprimento das legislações sanitárias, trabalhistas e ambientais.

### Prevenindo contaminações

Da colheita no campo até a embalagem do produto, há vários fatores que podem resultar na contaminação das frutas e hortaliças. A cartilha orienta que sejam verificados a caixa de colheita, o barracão (ou galpão) onde é armazenado, até o veículo que realiza o transporte dos produtos.

### Barracões para associações e cooperativas

São vários os documentos normalmente exigidos para que grupos de produtores organizados em associações ou cooperativas possam implantar um barracão de classificação. Entre eles estão a inscrição na receita federal (CNPJ), certidão negativa de débitos (INSS) e o alvará de funcionamento, expedido pela prefeitura municipal.

## NACIONAL

# Definido zoneamento de risco climático para diversas culturas

O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) definiu o zoneamento agrícola de risco climático para o cultivo para várias culturas em diversos estados brasileiros, em portarias publicadas nos dias 4 e 5 do Diário Oficial. Tais medidas indicam os municípios apropriados para o plantio das culturas nas regiões produtoras e recomendam as épocas e tipos de solo adequados para a semeadura. Confira:

**Milho** - O zoneamento agrícola para o milho está nas portarias 100 (São Paulo), 101 (Espírito Santo), 102 (Rio de Janeiro), 103 (Minas Gerais), 104 (Rio Grande do Sul), 105 (Paraná), 106 (Santa Catarina), 107 (Tocantins) e 108 (Bahia). Na safra 2005/2006, segundo levantamento da Conab, a produção brasileira

de milho foi de 40,77 milhões de toneladas, obtida em 12,54 milhões de hectares plantados.

**Feijão** - A portaria de número 109 aprova o zoneamento agrícola para o feijão, 1ª safra, no Tocantins.

**Algodão** - O zoneamento para o algodão na próxima safra está nas portarias 110 (Mato Grosso do Sul) e 111 (Minas Gerais). A produção brasileira de algodão herbáceo em 2005/2006 foi estimada em 2.774,5 mil toneladas, pela Conab, em abril deste ano.

**Arroz** - O zoneamento para arroz de sequeiro está nas portarias 112 (Mato Grosso do Sul), 113 (Goiás), 114 (Mato Grosso), 116 (Piauí), 117 (Bahia) e 118 (Tocantins). Já a portaria 115 aprova o zoneamento para arroz irrigado no estado de São Paulo. A produção nacional do grão foi



Feijão está entre as culturas aprovadas

de 11.749.800 toneladas, conforme estimativa da Conab.

Mais informações sobre as normas do zoneamento agrícola para essas culturas, inclusive os municípios selecionados e as

datas favoráveis ao plantio, podem ser consultadas no site da Imprensa oficial ([www.in.gov.br](http://www.in.gov.br)) e no site do Mapa ([www.agricultura.gov.br](http://www.agricultura.gov.br)), nas seções Serviços ou Sislegis.

## NIKKEI RURAL

# 2ª Festa do Vinho Colonial será realizada em São Miguel Arcanjo

Acontece no próximo final de semana (14, 15 e 16/07) a 2ª Festa do Vinho Colonial de São Miguel Arcanjo (região sudoeste de São Paulo). O evento, que será realizado no recinto de exposições Massuto Fujiwara, recebe grande apoio das colônias japonesa e italiana da região, que vêm investindo pesado na produção de uva e de vinho nos últimos anos.

Segundo o agrônomo Helio Keishi Mori, presidente do Conselho Agrícola Municipal e Coordenador da Festa, São Miguel foi pioneira no cultivo da Uva de Mesa, mas, com a expansão do mercado, teve de buscar alternativas para continuar crescendo. A produção de vinho foi uma das saídas. "Somente neste ano, produzimos 15 mil litros de vinho de ótima qualidade", conta.



Segundo organização, quase 4 mil pessoas participaram em 2005

Segundo Wesley Vieira Batista, técnico da Casa da Agricultura e um dos organizadores do evento, a Cooperativa Sul Brasil, formada pela colônia japonesa, é uma grande parceira do evento. "Estamos planejando a Festa há 5 anos e, graças

ao apoio que temos, ela se tornou possível", diz.

**Programação** - O evento terá início na sexta, 14, com a inauguração de uma agro-indústria que processa derivados de cana de açúcar. A cerimônia

oficial de abertura e shows com grupos regionais fecham a programação do primeiro dia de evento.

No sábado, haverá, a partir das 9h da manhã, uma palestra sobre como degustar vinhos, com profissionais da Vinícola Góes. No mesmo dia, haverá o concurso para escolher o melhor vinho produzido no município. No período da tarde, haverá uma mesa redonda sobre Vitivinicultura. Ao longo do dia, serão realizadas apresentações do Coral Cantante de Itália. O encerramento de sábado será marcado pela realização do Baile do Vinho.

A Festa terminará no domingo (16), com a premiação dos produtores dos melhores vinhos de São Miguel Arcanjo, que ganharão uma viagem de uma semana nas Serras Gaúchas, no sul do Brasil.

## Brasil sedia workshop mundial de tomate

Pela primeira vez, o Brasil está sediando o Workshop Mundial de Tomate e Berinjela, realizado a cada dois anos pela Seminis Inc. O potencial de crescimento da cultura do tomate no país, que cultiva cerca de 57,6 mil hectares com produção superior a três milhões de toneladas por ano, segundo anuário Agriannual, influenciou a decisão da empresa para a escolha do local para a realização do evento.

No workshop estão reunidos 70 profissionais especialistas em tecnologia de produção, desenvolvimento de produto e melhoramento, com presença confirmada do diretor mundial de Pesquisa de Solanáceas, Manoel Rosas. Na pauta do evento, está a definição das estratégias e de prioridades que nortearão a pesquisa da empresa sobre tomate nos próximos dois anos.

O Brasil está entre os prin-

cipais mercados de tomate ao lado de Estados Unidos, Itália, Espanha, Marrocos, Turquia, México, Argentina e Chile. São Paulo lidera o plantio de tomate destinado ao mercado fresco e Goiás é o maior produtor de tomate para processamento industrial.

De acordo com dados do Agriannual, São Paulo planta 11,5 mil hectares e colhe 690,2 mil toneladas da hortalíça, Goiás cultiva 10,7 mil hectares e tem produção de 772,6 mil toneladas e Minas Gerais retira 642,2 mil toneladas de tomate de 9,3 mil hectares. Estimativas apontam a geração de 200 mil postos de trabalho na cadeia da tomaticultura no País.

Essa é a terceira edição do workshop mundial de Tomate da Seminis Inc, que definirá também os rumos para a cultura da berinjela. O evento é realizado em Itupeva, SP, até dia 11 de julho.

### PESQUISA

## Esalq/USP mantém grupo de agricultura ecológica há 25 anos

O Grupo de Agricultura Orgânica Amaranthus, desde 1981, é composto por alunos de graduação e pós-graduação em Engenharia Agrônoma, na Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (Piracicaba). Sua filosofia é praticar de forma coletiva uma agricultura de cunho ecológico, formando pessoas qualificadas e preocupadas com o ambiente e a coletividade.

O Amaranthus possui uma área experimental de 2ha na Fazenda Areão-ESALQ, onde realiza pesquisas de caráter científico. Esta área conta com um aprisco (20 ovelhas), dois galinheiros (ambos com áreas de pasto), uma área de pomar, uma de horta (1200m²), uma de plantas medicinais, uma de cereais, pastagem para ovinos, um minhocário, um viveiro de

mudas, um galpão, uma estufa, uma armação para plantas trepadoras (atualmente com maracujá) e um tanque para irrigação.

Atualmente encontra-se em andamento pesquisa em produção de manjerição orgânico, produção de morango orgânico, produção de feijão orgânico, criação de ovinos, criação de aves, manutenção de hortaliças, manejo de um pequeno pomar com uma coleção banana e poncã.

Além de reuniões semanais para troca de informações, discussões sobre assuntos relacionados à agricultura orgânica e decisões sobre trabalhos práticos, o Amaranthus organiza também eventos e excursões para visita a produtores, empresas, cursos, entre outras atividades que



Membros do grupo Amaranthus, da Usp/Esalq Piracicaba

visam formar um aprendizado técnico e difundir a agricultura orgânica.

Atualmente o grupo é orientado pelo Prof. Dr. Ederaldo Chiavegato, do Depto. de Produção Vegetal da ESALQ e compõe-se por 11 alunos.

Mais informações, agenda de visitas à área experimental, extensão rural e fotos no site: [www.amaranthus.esalq.usp.br](http://www.amaranthus.esalq.usp.br), e-mail: [organico@esalq.usp.br](mailto:organico@esalq.usp.br), via telefone (19) 34294053 ou via Skype: grupoamaranthus.

## IAC inaugura Laboratório de Biologia Molecular em Ribeirão

Uma das culturas que movimentou o Estado de São Paulo e está prestes a ser a segunda principal fonte de energia do Brasil irá ganhar uma força. A cana-de-açúcar e o setor sucroalcooleiro serão beneficiados com o novo Laboratório de Biologia Molecular Cana IAC, que o Instituto Agrônomo irá inaugurar, em Ribeirão Preto, no próximo dia 11 de julho, às 16h.

Esse laboratório abre uma nova perspectiva para o Programa Cana IAC ao permitir a integração de pesquisas de base biotecnológicas com o melhoramento tradicional. Nos últimos oito anos, o IAC disponibilizou 12 novas variedades de cana por meio do melhoramento convencional, que requer cerca de 10 anos de pesquisa até obter nova variedade. Com as novas ferramentas, espera-se reduzir o tempo necessário para o desenvolvimento de novos materiais e assim continuar a fortalecer o setor por meio da variabilidade genética, que evita grandes prejuízos em caso de ocorrência de doenças.

"As ferramentas da biologia molecular podem proporcionar a obtenção de variedades de cana em um período menor de tempo e, em casos específicos, com características que não poderiam ser obtidas por meio do melhoramento inteiramente convencional", diz Luciana Rossini Pinto, pesquisadora do IAC, órgão da Agência Paulista de Tecnologia dos Agronegócios, da Secretaria de Agricultura e Abastecimento.

Com investimentos da Fapesp de R\$ 235 mil foram

adquiridos equipamentos como foto-documentador, termociclador, centrífuga, fonte e purificador de água. São tecnologias destinadas ao aperfeiçoamento de pesquisas já em andamento no Centro de Cana IAC sobre caracterização de germoplasma, mapeamento genético e identificação de genes relacionados a pragas, doenças e tolerância à seca.

O projeto de caracterização de germoplasma consiste na avaliação da variabilidade genética de variedades e clones pré-comerciais por meio do emprego de genes candidatos envolvidos no metabolismo de sacarose, resistência a doenças e tolerância à seca. "Os resultados obtidos poderão ser explorados para dirigir cruzamentos para características específicas, como teor de sacarose", diz Silvana Creste Dias de Souza, outra pesquisadora do IAC responsável pela área. Já o trabalho de mapeamento genético objetiva identificar marcadores moleculares associados aos componentes de produção de cana-de-açúcar. "Esperamos que os genes que estão sendo identificados, e que são responsáveis por características de interesse econômico, possam ser incorporados em variedades elite, por meio da transformação genética", afirma Silvana.

Na região de Ribeirão Preto, uma das principais da canavieira, não há outro laboratório desse tipo. Até então, o Centro de Cana IAC vinha produzindo variedades por meio do melhoramento convencional, já que a biotecnologia não o substituiu, apesar de ser importante ferramenta para esse sistema.

### CULINÁRIA

#### Barquinhas de Batata

Esta é uma guarnição requintada, rápida de fazer e barata. Combina com carne vermelha assada (lagarto por exemplo), risoto de frutos do mar, e sem dúvida, com uma caprichada salada verde, além dos seus atributos nutricionais: A batata é uma boa fonte de energia, rica em vitamina C e B6, potássio e outros minerais. O palmito, além de qualidades satisfatórias de fibras, possui cálcio, fósforo e quantidade mínima de ferro, além de também pequenas quantidades de vitamina C e do complexo B.

#### Ingredientes:

2 batatas grande com casca (bem lavadas)  
1 xícara de palmito em conserva em cubos  
1 tomate bem maduro, em cubos  
1 colher (sopa) óleo  
1 cebola pequena cortada fininha  
1 dente de alho amassado  
2 colheres (sopa) requeijão cremoso  
Salsinha e sal à gosto  
Queijo ralado para polvilhar

#### Modo de fazer:

Cozinhe as batatas em água e sal, deixando-as em ponto firme. Reserve. Refogue o alho e a cebola no óleo, e após dourar, junte o tomate e o palmito até amolecerem, em seguida, acrescente o requeijão, a salsinha e corrija o sal. Corte as batatas ao meio, retire parte da polpa, formando uma cavidade oval (aproveite a polpa para fazer um purê!), e preencha a cavidade com o refogado do palmito. Salpique o queijo ralado e leve ao forno médio por 3 minutos, para gratinar. Rende 2 porções de aproximadamente 240 calorias/cada.

**Célia Priscilla de Barros Cazzola**  
Nutricionista e Personal Diet  
CRN3: 12308  
Tel: (11) 9116-0792 e (15) 3241-2923



## 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](http://www.dynacs.com.br) Tel. (15) 3249-1250 3249-1442 3249-1110



## BOXE

# De volta ao Brasil, Kusunoki desafiará o campeão brasileiro

O peso pesado nikkei Jairo Kusunoki desembarcou ontem (7) em São Paulo para uma missão especial. No dia 23 de setembro, ele desafiará o atual campeão brasileiro da categoria, George Arias. O desafio está marcado para o Ginásio de Esportes de Itatiba (SP), onde moram os pais do lutador nikkei. Desta vez, Kusunoki veio acompanhado do empresário Kazuo Yamada. "O objetivo é realizar a melhor preparação possível", disse Yamada, acrescentando que o pugilista pode fazer uma luta exibição "onde a comunidade nikkei quiser".

Kusunoki não guarda boas lembranças da última vez em que esteve no País. Em janeiro deste ano, o peso pesado enfrentou o argentino Daniel Frank, algoz do brasileiro Adilson "Maguila" Rodrigues durante a programação do tradicional Forja de Campeões, que acontece todas as terças-feiras no Conjunto Desportivo Baby Barioni, em São Paulo.

A luta não chegou ao seu final porque os dois lutadores foram desclassificados por falta de combatividade. Segundo o presidente da Federação Paulista de Boxe, Newton Campos, o episódio não arranhou a imagem que tinha de Kusunoki.

"Na verdade, o Daniel Frank é complicado por usar certas artimanhas, como apelar e segurar o adversário, que acabam deixando o oponente nervoso. Na minha opinião, o



Jairo Kusunoki (dir), que em setembro desafiará George Arias: "Será minha luta mais importante"

culpado daquela luta foi o próprio Daniel Frank", lembra Campos. "O Kusunoki luta limpo e anteriormente deixou uma boa impressão".

Kusunoki concorda, mas faz uma ressalva. "O que fiz naquela luta não foi certo, foi muito feio. Acabei entrando na catimba dele", afirmou o lutador em entrevista ao **Jornal Nikkei**.

**Respeito** – Filho de pai japonês e mãe portuguesa, Kusunoki disse que veio com mais tempo de antecedência para não cometer o mesmo erro. "Até porque se trata de uma luta muito mais importante e

que exige mais responsabilidade. Quero fazer a melhor preparação possível, tanto física como psicologicamente", comentou Kusunoki, que iniciou sua carreira no boxe em 1993 e se profissionalizou dois anos depois.

Segundo o peso pesado, a programação já está definida. "A preparação física será aqui mesmo, em Itatiba. Já a preparação técnica será numa academia em São Paulo", antecipou o pugilista, que treinará sob o comando do técnico Fábio Freitas. "Deve ser um combate difícil. Já assisti algumas lutas do Arias e deu para perceber se tratar de um luta-

do muito respeitado", diz Kusunoki, que mede 1,80m – Arias mede 1,82m – e pesa atualmente 102kg.

"Contra o Daniel Frank lutei com 105kg. Contra o Arias devo estar pesando entre 98 e 100kg. Para esta luta tenho que estar mais veloz e mais resistente", explicou Kusunoki que, dependendo do resultado da luta pode trocar Nagóia, onde mora e trabalha desde 1994, por Itatiba. "Depois de uma viagem tão longa meu único objetivo é conquistar o cinturão brasileiro. Mas depois da luta pode ser que mude sim", admitiu Kusunoki.

(Aldo Shiguti)

## JUDÔ

## Judoca brasileiro conquista medalha de ouro na França

Enquanto na Copa do Mundo o Brasil se curvou diante da França, no judô a foram os franceses que se levantaram para aplaudir um brasileiro no último fim de semana. Um dos maiores judocas paraolímpicos do mundo, o brasileiro Antonio Tenório, único tricampeão paraolímpico do país, conquistou uma medalha inédita no Mundial de Judô Paraolímpico.



Judoca mostrou garra nos tatamis

Mesmo com todos os resultados expressivos, o judoca brasileiro nunca havia ganhado um ouro em edições de mundial. Além da primeira colocação de Tenório, a seleção brasileira, representada por 11 judocas, abocanhara mais duas medalhas na categoria feminina: uma de prata, conquistada pela atleta Michele Ferreira, e uma de bronze, da atleta Lourdes Souza.

As medalhas conquistadas contam pontos para o ranking mundial, que garante vaga em Pequim. No primeiro dia de competição, a atleta revelação da equipe brasileira foi Lourdes Souza, que ganhou o bronze na categoria +78kg. Já no segundo dia, quem brilhou foi o tricampeão paraolímpico Tenório, com ouro na categoria -100kg. A prata veio com Michele Ferreira (-52kg). Após derrotar a russa Veroni Mukhamadeyeva, a sul-matogrossense competiu com a francesa Sandri Aurieres, que levou a melhor. Os atletas Alessandro Oliveira (-81kg), Divino Dinato (-90kg) e Alexandre Silva (+100kg) também fizeram sua estréia no segun-

do dia de competições, mas não conseguiram medalha.

O Campeonato Mundial na França foi o primeiro de uma série de eventos qualificatórios que podem assegurar vagas para os Jogos Paraolímpicos de Pequim, em 2008. Os Jogos Mundiais da IBSA – Brasil 2007 e os campeonatos continentais (no caso brasileiro, o Parapan-americano – Rio 2007) também contarão pontos para a somatória do ranking.

A delegação foi formada pelos coordenadores Walter Russo Jr. (RJ) e Carmelino Souza Vieira (RJ); pelo técnico Jociney Costa (RJ), pelo auxiliar técnico Ricardo Batista (PR) e pelos atletas -48kg Karla Cardoso (RJ); -52kg, Michelle Ferreira (MS); -60kg, Helder Araújo (SP); -63kg, Regina Dornelas; -66kg, Magno Marques (SP); -73 kg, Wanderson Porfírio (SP); +78kg, Lourdes Souza (RJ); -81kg, Alessandro Oliveira (SP); -90kg, Divino Dinato (GO); -100kg, Antônio Tenório (RJ); +100kg, Alexandre Silva (RN).

## HANDEBOL

## Após dois anos na Espanha, Nakamura volta ao Brasil para consolidar carreira

Após dois anos no handebol espanhol, o armador nikkei Gustavo Nakamura retorna ao Brasil para matar a saudade da família e, de quebra, tentar consolidar de vez a carreira esportiva. Depois de uma negociação rápida com seu ex-clubes, o Três de Mayo, "Japa", como é mais conhecido, acertou um contrato com a Metodista, de São Paulo.

Recém-chegado ao País e já treinando com os novos companheiros, o nikkei conta que chegou a receber propostas de Londrina e São Caetano, mas resolveu fincar os pés mesmo em São Paulo. Sua estréia, inclusive, já está até marcada. Será nas semifinais do Campeonato Paulista de Handebol, que acontecerá em agosto.

"Foi uma ótima experiência jogar na Espanha, mas aprendi tudo o que precisava aprender lá. E a saudade de casa, da família e dos amigos fez com que aumentasse minha vontade de voltar", revela o jogador. Além desses inconvenientes, o armador acrescenta que por causa da grande quantidade de jogos espanhóis, várias vezes precisou pedir dispensa da seleção por não ter tempo de jogar. "A grande vantagem da Europa é ter uma grande quantidade de times competitivos e de jogos, mas isso acabou me prejudicando no caso de atuar pela seleção."

Além do handebol, o jogador retomará os estudos, reiniciando o curso de Educação Física na própria faculdade de Metodista. Já no tempo livre, o nikkei comenta que aproveitará para assistir TV, sair com amigos, ir ao cinema e, quando tiver uma folga maior, ir para o Paraná rever seus



Jogador revela vontade de jogar nas Olimpíadas de Pequim

pais. "É difícil ter um descanso mais prolongado, mas se tenho, com certeza volto para minha cidade para ver minha mãe e meu pai."

Com ambições grandes, Gustavo comenta que ainda não conquistou tudo o que quer no handebol, mas que ficou contente com o principal título conquistado pela seleção brasileira de Handebol: o Pan Americano deste ano, mesmo após ele ter sido cortado por uma contusão no ombro direito.

O paranaense conta ainda que há muito o que aprender, "além de ter um longo caminho pela frente". Seu maior sonho? Continuar a jogar pela seleção brasileira e conseguir uma vaga nas Olimpíadas de Atenas. Para atingir tais obje-

tivos, "Japa" diz que precisa se dedicar muito e se concentrar bastante. "Temos tempo de estudar, de sair, de se divertir e o tempo de treinar. Quando é para treinar temos que estar muito concentrados", lembra ele, que acredita que só o treino não é o suficiente. "Tem de ter uma certa disciplina."

**Rotina e história** - Gustavo Nakamura treina todos os dias de manhã, mas, ao invés de reclamar de exaustão, o jogador fala que não tem do que se queixar. "Isso é o que eu gosto de fazer. Não me imagino fora do handebol. Por isso, me dedico cem por cento no que faço."

Através de influências de amigos e principalmente de seu irmão mais velho, iniciou sua

carreira no esporte com apenas 11 anos de idade. Atualmente com 24 anos, ele conta que começou a praticar a modalidade no colégio e que a partir daí seu interesse aumentou, passando a treinar cada vez mais. Ao sair da escola, passou a jogar na equipe da Prefeitura de sua cidade até 1997. "No começo era brincadeira, todos os amigos jogando, mas, depois, fui gostando e a coisa foi ficando séria", comenta.

Assim como todos os que optam pela vida profissional esportiva, em 1998 e com 16 anos arrumou as malas e foi para Foz do Iguaçu, onde treinou por um ano. No ano seguinte, mudou-se para São Paulo e começou a treinar pela faculdade Metodista, onde se estabeleceu por cinco anos e meio. Durante sua permanência na faculdade, "Japa" foi convocado para a seleção brasileira de handebol, onde permanece até hoje jogando na posição de armador. Em 2004, veio a proposta de treinar e jogar pelo time espanhol Três de Mayo e Gustavo deixou o Brasil, só retornando após dois anos.

**Agenda dos campeonatos** - Em agosto, acontecerá a semifinal do Campeonato Paulista de Handebol masculino e já estão definidos os nomes dos times que irão se enfrentar: Pinheiros, São Caetano e Metodista.

O Campeonato Brasileiro de Clubes da Primeira Divisão no Adulto (Feminino e Masculino) teve sua segunda rodada na última quarta-feira, dia 5 de julho, com a vitória do Português/Aeso sobre o CPMG/Fato. Esse jogos são classificatórios para a Copa Brasil.

(Aline Inokuchi)

## FUTEBOL

## Zico é apresentado como novo técnico na Turquia

Em clima de festa e muita confraternização, o ex-técnico do Japão, Zico, assinou na última quarta-feira (5) o contrato com o clube turco Fenerbahçe, onde permanecerá por, pelo menos, dois anos. No desembarque do Galinho no aeroporto de Istambul, na Turquia, torcedores animados receberam o novo técnico, que demonstrou muita animação com a nova empreitada na carreira.

"Foi uma recepção maravilhosa. Mais uma vez tenho que dizer da honra de poder desenvolver meu trabalho no Fenerbahçe no ano do Centenário. E tenho que agradecer o carinho

dos torcedores nessa chegada", comentou ele em seu site oficial ([www.ziconarede.com](http://www.ziconarede.com))

No aeroporto, Zico encontrou-se com os dirigentes do clube e concedeu entrevista coletiva. Em seguida foi conhecer o estádio que pertence ao clube e ficou impressionado com o que viu. "Sem dúvida é um estádio moderno e muito parecido com as arenas que vi no Mundial da Alemanha. Espero agora conhecer o Centro de Treinamento e a concentração, mas estou certo de que temos à disposição uma excelente estrutura para um bom trabalho", disse Zico.

## TÊNIS DE MESA

## Thiago Monteiro sobe duas posições em ranking mundial

A Federação Internacional de Tênis de Mesa (ITTF) divulgou o novo ranking mundial adulto masculino e os brasileiros subiram no ranking, principalmente depois dos Abertos do Brasil e do Chile. Thiago Monteiro subiu duas posições e já se configura entre os noventa primeiros do mundo na 89ª posição (1537 pontos).

O nikkei Hugo Hoyama subiu uma posição e se encontra na 103ª (1474 pontos). Cazu Matsumoto ganhou quinze posições e agora figura na 178ª posição, já Gustavo Tsuboi caiu onze posições e se encontra agora em 281º (1031 pontos). Bruno Anjo Ventura subiu treze posições e se encontra agora em 442º, seguido de Duan Quan em 496º, Efraim Carvalho 537º, Ricardo Kojima 680º e Fernando Yamazato 1067º.

Entre os dez primeiros, a única mudança foi a troca de posições entre Lin Ma, da China, que passou seu compatriota Hao Wang e assumiu a ter-

ceira posição. O líder é o também chinês Ligin Wang com 2541 pontos.

Já no ranking feminino, as brasileiras se mantiveram no meio da tabela, no qual o grande destaque é Lígia Silva, que manteve o 230º posto com 1124 pontos. Karin Sako perdeu algumas posições e atualmente é a 499ª tenista do mundo, já Carina Murashige ganhou 22 posições e está na 501ª posição, seguida de perto por Karin Fukushima na 521ª e Claudia Keimuzi, que subiu dezessete posições e está na 523ª. Mais abaixo temos Jéssica Yamada, Patrícia Tamoni, Gabriela Koch e Esther Novale em 589ª, 622ª, 649ª e 706ª respectivamente.

Na liderança a chinesa Yining Zhang se manteve com 2602 pontos, 164 a mais que sua compatriota Yue Guo que vem em segundo. Entre os dez primeiros, quem mais subiu foi Yan Guo que saiu da sétima e assumiu a terceira colocação.

## CULTURA/JOVEM

# Anime Friends terá quatro dias de atrações para amantes de animes, mangás e RPG

O Anime Friends é um evento temático de anime e mangá que chega, em 2006, na sua quarta edição. No último ano, obteve um público de 42 mil pessoas, contou com a presença de empresas no ramo de games e brinquedos, editoras e lojas temáticas, totalizando 45 estandes, além de cantores internacionais, vindos do Japão.

Criado em 2003, o evento neste ano volta a ser realizado entre os dias 13 e 16 de julho, na Universidade Uni Sant'anna, mesmo local utilizado em 2005.

A expectativa de público para o Anime Friends 2006 é de 50 mil pessoas para os 4 dias de evento, sendo o domingo o dia mais movimentado, atingindo 45% do público total. Diversos shows farão parte da programação, de bandas como a ANIMADNESS, que toca músicas de temas de animes que foram sucesso nos anos 80 e 90, por exemplo "Jaspion" e "Changeman", e que subirá ao palco às 16h30 da quinta-feira (13).

Também ocorrerão concursos de animekê (karaokê de músicas de animes), cosplay e premiação do Oscar da dublagem; apresentação de mágica com o *Oriental Magic Show*, teatro cosplay, entre outras atrações. O público, na sua grande maioria formado de jovens, varia entre 08 e 28 anos, mas nota-se uma crescente participação dos pais e de outros familiares.

**O que é anime, mangá e otaku?** - Para começar, a mais básica e polêmica das explicações. Otaku, no Japão, é um nome pejorativo dado aos fãs viciados em alguma coisa, como internet, seriados, bonecos e outros produtos. No Brasil seriam os 'nerds', e nos Estados Unidos, os 'zoids'. No entanto, durante a febre de "Cavaleiros do Zodíaco", alguns dos primeiros eventos e jornalistas que falavam sobre o assunto começaram a usar a palavra para designar os fãs brasileiros de animê e mangá. Hoje a confusão é grande. Muitos que freqüentam encontros como o Anime Friends não ligam de serem chamados de otakus. Outros têm pavor da palavra e preferem apenas serem chamados de fãs de animes e mangá.

Outro assunto que sempre gera discussão é a palavra animê grafada com e sem acento. Em português ficou a palavra com acento circunflexo na letra, mas em inglês (nomenclatura anteriormente adotada como correta), é escrita sem acentuação. Nomes de revistas (Anime>DO, por exemplo), de eventos (Anime Friends) e mesmo algumas publicações optaram por usar o modo como ficou mais conhecido no país, mesmo não sendo o mais correto com nosso idioma e assim a palavra também é escrita sem o acento.

Animê (NR: O **Jornal Nikkei** não acentua a palavra) é a abreviação de 'animation' e é o nome dado



Concurso de cosplay é uma das atrações que animarão o público durante o evento



Aulas e técnicas de mangá serão apresentadas na ocasião

aos desenhos animados japoneses. O primeiro desenho japonês que chegou ao Brasil foi *Astroboy*, criado em 1963 no Japão, e exibido aqui no começo da década de 70. Mas o destaque só veio em 1994 com a chegada de "Os Cavaleiros do Zodíaco", na TV Manchete. O desenho originou vários produtos e virou moda nacional. O sucesso desse anime fez com que chegassem ao Brasil outras animações do mesmo gênero e produtos japoneses relacionados a eles, como fitas de vídeo, bonecos, máscaras, roupas, cds e publicações.

A palavra mangá quer dizer "desenhos irresponsáveis" e foi usada pela primeira vez pelo cartunista e ilustrador Katsushita Hokusai, em 1814. Na década de 50, Osamu Tezuka (o 'Walt Disney japonês') estabeleceu o padrão visual e narrativo do gênero: traços estilizados, ágeis, e narrativa cinematográfica. Os olhos dos personagens não são puxados, como os dos orientais, e sim grandes, redondos e brilhantes. Atualmente, as revistas de mangá possuem os mais variados formatos e estilos. Jovens, adultos, crianças, homens, mulheres, homossexu-

ais, existem quadrinhos para cada público no Japão.

O fã que vai a um evento de animê pode ou não estar inserido dentro de outra tribo. Sendo assim, podemos ter um otaku que também é um cosplayer ou fanzineiro, como podemos ter um cosplayer e um fanzineiro que não gostam dos quadrinhos e das animações japonesas.

**Fanzines** - "Fanzines são publicações independentes, produzidas de fã para fã. Não importando se o autor é amador ou profissional. Justamente por ter um caráter independente, a qualidade destas publicações varia bastante, indo desde fanzines rodados em xerox até aqueles rodados em gráfica, mas todas estas publicações têm um ponto em comum: não são distribuídas em bancas", explica Fabrizio Yamai, diretor da escola de mangá AreaE em São Paulo.

O termo fanzine é usado desde a década de 70. A palavra é resultado do neologismo dos termos em inglês fanatic e magazine, o significado em português é 'magazine do fã'. Por se tratar de uma publicação amadora, com uma tira-

gem pequena e impressa artesanalmente, os fanzines não possuem regras para sua edição, e dependem da disponibilidade e do orçamento de cada editor. A falta de periodicidade faz com que não seja criada uma diretoria editorial.

Os fanzines são para os seus produtores uma atividade paralela, e podem ser divididos em quatro grupos: ficção científica, música, gêneros diversos e quadrinhos. As histórias em formato mangá são maioria dentro do Fanzine Expo, maior feira de fanzines do país, com mais de 200 participantes por ano e que possui sua maior edição com 120 fanzineiros dentro do Anime

Friends, destacando-se o gênero yaoi (histórias com garotos homossexuais) entre as meninas e o hentai (erótico), entre os meninos.

**A tribo dos RPGistas** - "Ana começou a erguer a cabeça levemente, revelando os olhos vermelhos como brasas e as presas saltavam da boca", com estas palavras o autor Rick Nobre descreve uma vampiresa no livro "Irmãs de Sangue". Os seres da noite, são presenças constantes dos melhores e piores contos de RPG (Rolling Play Games), os jogos de aventura.

Na tribo dos RPGistas, o mundo da realidade fantástica ganha vida e forma. Não basta apenas conhecer os níveis (de força, velocidade, inteligência, entre outros) e as classes (superior, nobre, etc...) você precisa entrar neste universo, agir e vestir-se como um dos personagens. O jogo é 'real' e depende do fã quebrar a barreira da realidade e cair de cabeça na ficção.

Quando um grupo de fãs se reúne em uma mesa, eles podem jogar RPG com apenas lápis e papel iniciando uma partida simples de 'RPG de mesa', onde o mais comum é "Vampiro", um jogo com as populares e já citadas criaturas noturnas que podem beber sangue ou sugar energia de suas vítimas. Ou podem estar com inúmeras cartas na mão para uma rodada de 'Card Game'. No Card (estampa ilustrada) podem conter um horrível gárgula da série

"Magic" ou um meigo "Pikachu" do animê "Pokémon". Os tipos e quantidades são incalculáveis. Qual é melhor? Vai da preferência de cada um: "Eu gosto de jogar jogo de cartas. Porque é mais divertido, da pra bolas algumas estratégias interessantes com as cartas que já vêm prontas", explica o representante comercial Rafael Yugi Matsuura.

Mas se o RPGista está em um campo correndo, pulando ou brigando de 'mentirinha' com alguém, pode estar no meio de um 'Live', que seria o ato de você literalmente viver o RPG, interagindo com os demais jogadores, conversando com eles e tentando desvendar algum enigma para vencer o jogo. Nesta modalidade, se assim podemos chamar, temos os mais variados tipos em um evento do porte do Anime Friends, como a 'Arena Medieval' com os fãs lutando com espadas de espuma que não machucam até uma 'Batalha Campal' completa organizada por um grupo especializado.

(David Denis Lobão)

#### 4º ANIME FRIENDS

QUANDO: 13, 14, 15 E 16 DE JULHO DE 2006 (10h00 AS 21h00)

ONDE: UNIVERSIDADE UNISANT'ANNA - RUA VOLUNTÁRIOS DA PÁTRIA, 421 - BLOCO I (PRÓXIMO AO METRÔ TIETÊ) - SÃO PAULO (SP)

QUANTO: INGRESSOS ANTECIPADOS PARA 13 E 14 DE JULHO: R\$ 12,00 (DIÁRIA), 15 E 16 DE JULHO: R\$15,00; PARA OS 4 DIAS: R\$45,00. NA PORTA DO EVENTO: R\$15,00

A LISTA DOS PONTOS DE VENDA ESTÁ NO SITE WWW.ANIMEFRIENDS.COM.BR



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](http://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](http://united.com.br) A STAR ALLIANCE MEMBER

DEP/ESTADUAL  
**JUARÉZ  
TÁVORA**  
**56780**  
PRONA

**Shinozaki**  
Perdeu algum Mangá?  
Nós temos todos  
(11) 3271-5217

CARDS  
Acessórios  
Toys & Pelúcias

Avenida Liberdade 363 Loja 231, Liberdade São Paulo  
[www.shinozaki.com.br](http://www.shinozaki.com.br) (11) 3341-7756