

# NEWS aliança

WWW.ALIANCA CULTURAL.ORG.BR

Nº 52 • ANO 16  
AGOSTO / SETEMBRO 2015

IMPRESSO



Aliança investe e supera desafios para a construção da nova sede

**120 ANOS**  
**BOLSA MEXT**  
**ESPECIAL**

VENCEDOR DO CONCURSO DE REDAÇÃO É PREMIADO  
ALUNA DA ALIANÇA EMBARCA PARA O JAPÃO  
CONHEÇA MAIS SOBRE A CONFEITARIA JAPONESA



**ALIANÇA**  
ALIANÇA CULTURAL BRASIL-JAPÃO  
日伯文化連體

## Formanda da Aliança é indicada e recebe bolsa de estudos MEXT

Fotos: Divulgação



Rua Vergueiro 727 - 5º andar  
01504-001 - Liberdade - São Paulo - SP  
Tel.: (11) 3209-6630  
alianca@aliancacultural.org.br

**Presidente**  
Yokio Oshiro

**Diretor Vice-Presidente**  
Eduardo Yoshida

**Diretor Financeiro**  
Milton Seiki Inoue  
Takao Yamada (adjunto)

**Diretor Administrativo**  
Marcelo Flora Stockler  
Sussumu Okamoto (adjunto)

**Diretor Cultural**  
Miguel Parente Dias

**Gerentes**  
Jaqueline M. Nabeta: Ensino  
Cena Nishioka: Ensino (adjunto)  
Luzia Massae Takayasu: Administrativo

### CONSELHO SUPERIOR

**Presidente**  
Aurélio Nomura

**Vice-Presidente**  
Edeval Sivalli

**Secretário**  
Koto Nakae

**REDAÇÃO**  
**Direção editorial e reportagem**  
Erika Yamauti

**Comentários e sugestões**  
faleconosco@aliancacultural.org.br

**Colaboração**  
Arisia Noguchi  
Caroline Nakao  
Claudio Shimizu  
Gabriel Inamine  
Hiroko Nishizawa  
Juliana Aguilera  
Lilian Gonçalves  
Mari Kanegae

**Jornalista responsável**  
Erika Yamauti Mtb 32015

**PRODUÇÃO GRÁFICA**  
**Projeto gráfico e editoração**  
Elite Propaganda

**Impressão** Gráfica Paulo's

**Tiragem** 2.500 exemplares

A Aliança Cultural Brasil-Japão não se responsabiliza pelos conceitos e opiniões emitidos em artigos assinados, que são de inteira responsabilidade de seus autores.



A aluna **Carolina Keiko** (na foto, 2ª da esq. para dir.) embarcou para o Japão

Recém-formada no curso Nozomi – equivalente ao nível Avançado – de japonês da Aliança Cultural Brasil-Japão, a estudante de Comunicação Social **Carolina Keiko Kitabayashi** tem 20 anos e embarcou em setembro para o Japão.



Carolina estuda na Aliança desde 2009, motivada pelo interesse na cultura japonesa, e o esforço de 6 anos e meio de estudos rendeu à jovem nikkei uma indicação da entidade para uma modalidade nova de bolsa de estudos do Consulado do Japão (MEXT): a Bolsa de Língua e Cultura Japonesa (Monbukagakusho) de 2015.

Em setembro, a estudante deixou o emprego numa empresa multinacional para passar um ano no Japão, estudando línguas e cultura na universidade Tokyo Gaikoku Daigaku, na cidade de Tokyo. “Foi uma oportunidade bem inesperada, mas obviamente aceitei com toda a felicidade!”, comemora.

Durante o curso de japonês, Carolina fazia as lições de casa e prestava bastante atenção nas aulas, mas também contava com o interesse pela cultura japonesa para se aprofundar: assistindo a doramas (novelas japonesas), ela se divertia e apreendia o conteúdo.

“Todos os professores da Aliança sempre me deram qualquer suporte de que precisei e foram de extrema importância para o meu aprendizado. As aulas são claras, divertidas e com real conteúdo. Agradeço eternamente a todos eles”, revela.

No Japão, a estudante quer aprender o máximo possível e aproveitar o conhecimento adquirido para trabalhar em uma empresa que ofereça a oportunidade de utilizar e aperfeiçoar o idioma japonês: “Pretendo encontrar um emprego na área que me dê a chance de utilizar o meu conhecimento adquirido no intercâmbio. Também gostaria de contribuir de alguma forma com esse conhecimento e retribuir a chance que me foi dada”, explica Carolina.



## A confeitaria japonesa em São Paulo revela seus encantos

*Doces japoneses são procurados por brasileiros de todas as origens, devido ao seu sabor diferenciado, com menos açúcar e aparência sofisticada*



Você conhece os famosos *Yogashi* (洋菓子)? Assim são chamados os doces da confeitaria japonesa com influências ocidentais (que se diferem dos *Wagashi* (和菓子) – da confeitaria tradicional japonesa). Esses doces começaram a aflorar no Japão após a abertura econômica do país, no final da era Edo, em 1868, e tem uma forte influência dos doces franceses e italianos. A ideia é criar doces com técnicas ocidentais, mas com traço japonês, por meio de ingredientes característicos da cultura, como o chá-verde e a pasta de feijão azuki. Desde então, o *Yogashi* vem ganhando fãs ao redor do mundo, inclusive no Brasil.

Viviane Wakuda, eleita “Confeiteira do Ano” pela revista especializada em gastronomia *Veja Comer e Beber* em 2014, é especialista em confeitaria *Yogashi*. Os doces chamam a atenção não só pelo seu sabor diferenciado – doces japoneses possuem menos açúcar que os brasileiros e são mais leves e menos enjoativos – mas também pela aparência. “O grande diferencial japonês, nesse sentido, é o maior cuidado com a apresentação, mais delicada e geralmente com a adição de frutas, já que são tidas como joias no Japão”, afirma Viviane, que procura sempre manter as características das receitas que aprendeu quando estudou no Japão.

Se tivesse que recomendar um doce *Yogashi* para alguém experimentar, Viviane escolheria o choux cream, que tem como base a massa choux, e um delicado creme de baunilha por dentro, com uma crosta crocante de amêndoas.

Fabio Haruo, ex-aluno da Aliança Cultural Brasil-Japão, começou a fazer doces japoneses já nos primeiros contatos com a área da confeitaria. Fabio foi bolsista da província de Fukui em 2014 e aprendeu em 7 meses de estadia no país a importância de se preparar o doce. “Quando estive no Japão, meu chefe me ensinou que, ao criar um doce, primeiramente é pensado no seu significado. E assim é pensada a forma, o sabor, a textura e a cor”, explica o confeiteiro.

Fabio recomenda para quem quer experimentar essa “arte culinária”, os doces *Wagashi*, da confeitaria japonesa oriental,

como o Manju, tradicional bolinho com pasta de doce de feijão.

### Bolos japoneses

Mesmo com seu sabor mais leve (com menos açúcar), o doce é bem recebido pelo paladar brasileiro. Soraya Akiana, dona da Douce Delice, loja especializada em bolos e cookies artesanais, diz não modificar as receitas originais: “achei que seria uma ótima ideia trazer um pouquinho da tradição dos bolos de lá, para muitos que já conheciam ‘matarem a saudade’, e para que mais pessoas também conhecessem um bolo bem japonês”, explica.

Soraya acredita que a busca por alimentos mais leves e diversificados atrai os brasileiros aos encantos dos doces *Yogashi*. A confeiteira, que também estudou no Japão, possui apenas loja online e faz pedidos sob encomenda. Sua cozinha fica localizada na Vila Mariana. Soraya comenta que a procura pelos doces é alta, mas que atualmente não existem mais lojas especializadas em bolos japoneses em São Paulo, como existiam antigamente.

Doces para todas as horas, com sua leveza, formato e cores bem convidativos, os *Yogashis* podem ser encontrados em diversas confeitarias de São Paulo. Já os *Wagashi* são encontrados principalmente no bairro da Liberdade, e algumas vezes em mercados japoneses na cidade. Aproveite a diversidade e experimente os sabores do Japão aqui em São Paulo.

Fotos: Divulgação – Douce Delice





Aos poucos, o novo prédio da Aliança toma forma em Pinheiros, seguindo o projeto original



## Aliança investe e supera desafios para a construção da nova sede

Apesar da crise, a construção da nova sede da Aliança está cada vez mais próxima. A inauguração do Centro Cultural Aliança está prevista para o ano que vem, como ponto alto das comemorações pelos 60 anos de fundação da entidade.

No total, o projeto deve consumir R\$ 2,6 milhões e recebeu autorização do Ministério da Cultura para captar R\$ 1.736.750,56, através do artigo 26 da Lei Rouanet. Devido ao atual cenário econômico do País, a entidade enfrenta dificuldades na captação de recursos.

“A crise afetou não só a Aliança, mas a todos. Mesmo assim, não ficamos de braços cruzados. Toda a estrutura do prédio já está pronta e só falta a etapa de acabamento, que é justamente a mais onerosa. Estamos fazendo sacrifícios enormes, redobrando nossos esforços e nos empenhando ao máximo”, declara o presidente da Aliança, dr. Yokio Oshiro.

Mesmo diante das dificuldades, Oshiro garante a inauguração do espaço, no dia do aniversário de 60 anos da entidade, em 17 de Novembro de 2016. “Ainda que não tenhamos totalmente

concluído a obra e com ‘Habite-se’ nas mãos, pediremos à Prefeitura uma autorização especial para ali realizarmos o principal evento comemorativo. A parte mais onerosa das obras – que é o recheio - está por vir, e vamos em busca também de parcerias que não trarão necessariamente dinheiro para as obras, mas sim equipamentos, acessórios, suprimentos, ou seja, itens decisivos para continuidade da construção. Nada de graça, tudo com contrapartidas oferecidas pela Aliança, como por exemplo, uso de espaços de gastronomia, auditório, divulgação da empresa parceira em painéis, mídias e divulgação em todas as modalidades”, detalha o Presidente da Aliança.

O Engenheiro Sussumu Niyama, principal mentor do projeto, complementa: “A obra foi iniciada no final de 2014 e já iniciou seu acabamento, uma etapa que exige considerável recurso financeiro. No momento atual, apesar das dificuldades, é importante ressaltar que a vida continua. Precisamos convencer que o nosso projeto é melhor e merece o apoio das empresas, dentre tantos outros. Ou seja, a luta não será fácil e estamos batalhando muito”, salienta.

“Graças à boa difusão e capilaridade que o projeto está atingindo no seio da nossa comunidade, não só com a ajuda de todos os membros da Aliança, como também da mídia, sentimos que as pessoas estão torcendo para o sucesso do nosso empreendimento. Nesse sentido, estamos estudando uma forma para permitir que as pessoas interessadas possam participar, apoiando o projeto”, complementa o dr. Sussumu.



*Diretoria da Aliança costuma reunir-se na obra para um café da manhã*

### Importância social e cultural

De modo geral, a recepção ao projeto tem sido muito positiva. “Nos eventos, somos sempre reconhecidos e mencionados como entidade referência no ensino da língua japonesa.



*Detalhe do corredor, com as salas de aula ao fundo*

Quando falamos sobre o espaço, todos se encantam. Com certeza, o nosso futuro Centro Cultural será um novo marco na história de Aliança”, revela a Arquiteta Rosana Nakano, que

coordenou os projetos da nova sede em todos os detalhes. Para Sofia Matos, arquiteta da SBrasil Arquitetura, a obra será uma referência cultural no bairro. “Iniciamos esse projeto como uma obra comercial, mas ela foi tomando um rumo bastante emocional. Nas reuniões, percebemos que os envolvidos da Aliança tinham esse sonho antigo, que resolveram colocar em prática. O prédio terá um ‘pedacinho’ de cada um dos colaboradores, e será uma realização conjunta, reunindo duas culturas fortes, o Brasil e o Japão”, resume a arquiteta, responsável pelo gerenciamento da obra.

O Eng. Civil Ronaldo Marson, da Pedrafa Engenharia e Construção, ressalta a importância da nova sede. “A construção traz um projeto moderno, arrojado, multicultural, com atividades culturais, educacionais e sociais, que vai tornar-se um ponto de encontro para a comunidade nipo-brasileira. Estamos fazendo a nossa parte com muito empenho e o resultado está acima das nossas expectativas: a obra vai atender perfeitamente as necessidades da Aliança”, afirma.

### Cursos, auditório e espaço multiuso

A inauguração da nova sede própria da Aliança, localizada na Rua Lacerda Franco, 328, no bairro de Pinheiros, está prevista para o segundo semestre de 2016.

O Centro Cultural Aliança será um espaço cultural moderno e inovador, com área total de 751m<sup>2</sup>, oferecendo cursos da língua japonesa, artes e gastronomia, com ótima localização, próximo da linha Amarela do metrô e das principais vias de acesso na capital de São Paulo.

O projeto prevê instalações modernas para o ensino da língua japonesa e também receberá uma extensa programação de cursos, palestras e eventos culturais. Estão previstos auditório e salas multiuso, além de um espaço voltado exclusivamente aos cursos de gastronomia japonesa. Para receber o material informativo e o vídeo sobre o Centro Cultural Aliança, envie um e-mail para faleconosco@aliancacultural.org.br.







## WAGASHI, o doce tradicional Japonês

Pelo fato de todo doce introduzido do Ocidente a partir da Era Meiji (1868-1912) ser conhecido como *yogashi* (doce ocidental), os doces feitos por métodos tradicionais ficaram conhecidos como *wagashi*, ou doce tradicional japonês.

Na China Antiga, o “doce” se referia a frutas e amêndoas. Como não havia açúcar, eram utilizados o adoçante amazura e o mel. Entre as Eras Nara (710 a 794) até Heian (794 a 1185), foi introduzido o “Karagashi” (doce chinês), preparado com massa feita de arroz e farinha de trigo, moldado em vários formatos, temperado, frito ou cozido na água quente ou a vapor, que se tornou popular principalmente na Corte e entre a nobreza.

Na Era Kamakura (1185-1333), quando houve a reforma pelos samurais, a cerimônia do chá se popularizou, e doces tradicionais como *Youkan* (doce de feijão), *Manju* (bolo recheado com doce de feijão), *Uirou* (doce de farinha de arroz), *Shiruko* (sopa grossa de feijão adocicado), entre outros, originariamente chineses, passaram a ser servidos como acompanhamentos para saborear o chá amargo, adquirindo características japonesas.

Com a produção em massa do açúcar, entre a Era Azuchimomoyama (1573– 1603) para Era Edo (1603-1868), foram criados o “Azuki” (massa doce de feijão vermelho) e “Shiro An” (massa doce de feijão branco), surgindo também confeitos de diferentes cores, aparências e formatos, tornando-os muito atraentes.

### Cores e natureza

Foram incorporados temas sazonais como as flores de ameixeira e de cerejeira na primavera; no verão o peixe *ayu* (espécie de truta); no outono, as folhas vermelhas outonais; e no inverno, a neve. Os doces ganharam também belos nomes inspirados nas artes como “O Romance de Genji” e *wakashuu* (antologia poética). Assim, passaram a ser apreciados pelos cinco sentidos.

Após a Restauração Meiji (1868), mesmo com a entrada maciça de doces ocidentais no país, o doce tradicional japonês não sofreu declínio. Ao contrário, surgiram novos sabores agregando cremes e

frutas. A combinação de doces japoneses e doces ocidentais, como ocorre com o *ichigo daifuku* (bolinho de massa de arroz recheado de feijão doce com morango), está em pleno avanço. Ainda hoje, em todas as regiões, estão em pleno funcionamento as antigas confeitarias, com 250 a 300 anos de existência.

### Datas comemorativas

O doce tradicional japonês tem relação não apenas com a cerimônia do chá: ele está ligado também à religião e às várias atividades do calendário. Por exemplo: no Ano Novo, dia 1º de janeiro, é servido o “Hanabiramochi” (bolinho de arroz). No dia 03 de março, em que é realizado o Momo no Sekku (Festival do Pêssego e das Meninas), serve-se o “Hishimochi” (bolinho em formato de losango, colorido de vermelho, branco e verde) e o “Kusamochi” (bolinho de arroz misturado com Artemísia). O “Kashiwamochi” (bolinho de arroz glutinoso com folhas de carvalho) e o “Chimaki” (bolinho de arroz embrulhado em folha de bambu) são servidos no “Tango no Sekku” (Festival dos Meninos), no dia 5 de maio.

No dia 7 de julho, o doce do Festival de “Tanabata” (Festival das Estrelas) é o “Sakubei” (bolinho doce chinês). No dia 9 de setembro, “Chouyou no Sekku” (Festival do Crisântemo) é servido o doce de crisântemo. No festival Shichigosan (Festival dos Meninos de 3 e 5 anos, e das Meninas de 3 e 7 anos), é servido o “Chitoseame” (confeito comprido em forma de canudo). E o “Manju” (bolinho recheado de feijão doce) se faz presente em todas as cerimônias importantes da vida de uma pessoa, como casamentos, funerais e missas. O doce tradicional japonês faz parte da cultura daquele povo!

Quando estiver se sentindo estressado ou cansado, que tal uma dose de chá amargo acompanhado de um doce japonês? É revigorante!

**Acesse a matéria completa (em português e japonês) no site [www.aliancacultural.org.br](http://www.aliancacultural.org.br).**



## Aliança realiza entrega do prêmio ao vencedor do Concurso de Redação



Uma bela homenagem aos 120 anos da Amizade entre Brasil e Japão se concretizou no dia 17 de outubro. A diretoria da Aliança Cultural Brasil-Japão (ACBJ) entregou o prêmio, uma passagem de ida e volta para o Japão, oferecida em parceria com a Fundação Kunito Miyasaka, para o aluno que escreveu o melhor trabalho do “Concurso de Redação Comemorativo aos 120 Anos do Tratado de Amizade Brasil-Japão”, na avaliação da Comissão Julgadora.

O concurso foi incluído no calendário oficial de comemoração pelos 120 anos da Amizade Brasil-Japão e recebeu 52 trabalhos de alunos, que escreveram uma redação com o tema “Tratado de Amizade Brasil-Japão e Aliança Cultural Brasil-Japão - O que significam para mim?”. O prêmio foi entregue ao aluno Paulo Germano Marmorato Rodrigues, médico psiquiatra e aluno da Aliança desde 2001.

“Tínhamos o prêmio oferecido nessa parceria com a Fundação Kunito Miyasaka, que foi definido na gestão anterior, e pensamos: ‘por que não falar sobre o Tratado da Amizade?’. A ideia foi muito feliz, alcançando repercussão junto aos alunos e professores da Aliança. O próprio Consulado do Japão entendeu dessa forma, certificando nossa iniciativa como um evento oficial da comemoração. A Comissão de Avaliação tomou cuidados para que os trabalhos fossem rigorosamente compartimentados, ou seja, não se sabia a identidade do aluno avaliado. Confesso que sou muito crítico como leitor, e parabeno, porque o aluno foi merecedor. Seu trabalho prende a leitura e faz uma relação ampla entre os temas propostos”, comenta o dr. Yokio Oshiro, presidente da Aliança.

### Mesa ilustre

A entrega da premiação reuniu autoridades de renome, como o

novo cônsul cultural Takuo Sato, representando o Consulado Geral do Japão em São Paulo. “Esta iniciativa da Aliança é importante para conhecermos o que os brasileiros pensam sobre a comemoração dos 120 Anos de Amizade Brasil-Japão. Ficamos satisfeitos em saber que os alunos se dedicaram, pensando no significado da relação Brasil-Japão. Esse intercâmbio abre oportunidades para que mais brasileiros conheçam o Japão e comecem a estudar a língua e a cultura. Espero que com o prêmio, o aluno Paulo possa conhecer ainda mais o Japão e crie mais uma memória inesquecível”, afirma o cônsul.

O presidente da Fundação Kunito Miyasaka (FKM), dr. Roberto Nishio, também prestigiou a cerimônia. “Tivemos vários motivos para participar desse projeto. Kunito Miyasaka foi um dos fundadores da Aliança, e sempre incentivou que os diretores do Banco América do Sul tivessem participação ativa na vida da comunidade. Dentro da Aliança, eu mesmo participo ainda hoje do Conselho Superior da entidade. Dessa forma, tivemos a felicidade e a satisfação de acolher esse pedido. Parabéns para o dr. Paulo, espero que o conhecimento do idioma seja muito útil para sua profissão. Em nome da FKM, quero parabenizar o aluno, que faça uma boa viagem ao Japão”.



### Perfil do aluno

O vencedor do concurso, Paulo Germano Marmorato Rodrigues, é médico formado pela Faculdade de Medicina da USP, atuando no Hospital das Clínicas, e aluno da Aliança desde 2001, cursando atualmente o curso Intermediário na unidade Vergueiro. “Esse prêmio é uma honra imensa, me sinto muito orgulhoso e realizado, porque a redação é uma síntese da integração da minha vida com a cultura japonesa. O texto tem muita verdade, e o resultado disso é uma grande felicidade, na ideia de que eu possa ser um agente para essa integração, um representante da amizade entre Brasil e Japão”, finaliza Paulo.

Confira a matéria completa acessando o site [www.aliancacultural.org.br](http://www.aliancacultural.org.br).



**EM JANEIRO VOCÊ PODE OPTAR PELO:**

Curso  
**INTENSIVO**  
Um estágio em apenas 1 mês de curso. **DE FÉRIAS**



**Data: 06/01 a 29/01 (segunda a sexta-feira)**

**OU CURTIR AS FÉRIAS E SE  
MATRICULAR EM FEVEREIRO NO:**

Curso  
**REGULAR**

Cada estágio tem duração de 4 meses e meio de curso.

**Início a partir do dia 13/02**



**ALIANÇA**  
ALIANÇA CULTURAL BRASIL JAPÃO  
日伯文化連盟

**Informações:** (11) 3209-6630  
alianca@aliancacultural.org.br

Consulte horários e valores na secretaria de uma das unidades da Aliança

**Unidade Vergueiro**

Rua Vergueiro, 727, 5º andar  
**(11) 3209-6630**

**Unidade São Joaquim**

Rua São Joaquim, 381, 6º andar  
**(11) 3209-9998**

