

CORREIO INDICA

Amanda Canellas*

Festa oriental

O Festival do Japão está de volta ao Pavilhão do Parque da Cidade, de hoje até domingo, com destaque para a culinária do país

O tradicional Festival do Japão retornará para sua 11ª edição, no Pavilhão do Parque da Cidade Sarah Kubitschek, de sexta-feira a domingo. O evento reúne gastronomia japonesa, apresentações com músicas nipônicas e instrumentos tradicionais como taiko (tambores) e shamisen (banjo). Entre as atrações previstas estarão concursos, oficinas culturais, artes marciais e exposições.

O Festival é promovido pela Federação das Associações Nipo-brasileiras do Centro-Oeste (Feanbra), pela Embaixada do Japão e pelo Governo Federal. O concurso de Miss Nikkey DF, no

sábado, terá premiação no total de R\$ 10 mil, sendo R\$ 5 mil para a primeira colocada, R\$ 3 mil e R\$ 2 mil para segunda e terceira colocadas, respectivamente. O concurso do World Cosplay Summit será, no domingo, último dia do evento, e levará os vencedores a competir no Japão com todos os gastos custeados pela organização.

Uma das atrações neste fim de semana é o Grupo Sansey, que trará ao evento o Matsuri Dance, o Yosakoi Soran e o Taiko. O grupo desenvolveu o Matsuri Dance, que mistura a dança tradicional japonesa do Bon Odori com ritmos contemporâneos como hip-hop, street dance e

funk, tornando-se um sucesso por todo o país em festivais de cultura japonesa.

A tradicional gastronomia japonesa marcará presença com a participação de restaurantes que fazem os melhores pratos da culinária nipônica. Os restaurantes confirmados são Goemon, Donburi, Rosa Takematsu, Yokozawa, Ichiraku, Kobe, Sumô, Katsu, Cozinha Oriental, Maid Café, Aiko Japan Foods, Sweet Bubble Tea, Yum Yum, Mais 1 Café, Ichiban Dorayaki, Konbini Foods, Bubble Mais Tea, My Mochi, Megulícias, Akita Doces, Vale Ice, Pastelaria do Beto.

“Neste ano teremos três restaurantes de fora, alguns

que são tradicionais do evento, mas sempre abrimos oportunidades. Além de stands para salgados e doces japoneses, prezamos sempre em dar várias opções dentro da gastronomia nipônica”, destaca Roberto Nakashima, presidente da Feanbra e responsável pela gastronomia do festival.

Os pratos tradicionais ofertados ao longo do evento incluem Sashimi, tempurá, guioza, temakis, huramaki, yakisoba, tonkatsu, kare raisu, lámen, doces tradicionais como manjus, mochis, dentre outros.

* Estagiária sob a supervisão de Severino Francisco

DIVULGAÇÃO FEIRA DO JAPÃO

**SERVIÇO****Festival do Japão**

Pavilhão do Parque da Cidade Sarah Kubitschek, dias 5 e 6 de maio, das 10h às 22h e dia 7 de maio das 10h às 20h.

Agora também na Asa Norte!

SAIBA MAIS

QUALIDADE

TRADIÇÃO

Primo Piato
Pizzas e Massas