ASSUNTO: **MOÇÃO DE CONGRATULAÇÕES E APLAUSOs AOS JOVENS EMPRESARIOS Faucielho Inácio e Edirlei Silveira proprietarios do Akazumy Sushi Bar, inaugurado dia 13 de novembro de 2019 em mogi mirim.**

DESPACHO:

 SALA DAS SESSÕES \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

PRESIDENTE DA MESA

 **MOÇÃO Nº DE 2019**

***SENHOR PRESIDENTE, SENHORES (as) VEREADORES (as)*,**

Os primeiros japoneses que vieram para o [Brasil](https://pt.wikipedia.org/wiki/Brasil) o fizeram a [bordo](https://pt.wikipedia.org/wiki/Bordo) do [navio](https://pt.wikipedia.org/wiki/Navio) [*Kasato Maru*](https://pt.wikipedia.org/wiki/Kasato_Maru), desembarcando no [porto de Santos](https://pt.wikipedia.org/wiki/Porto_de_Santos), seguindo para a Hospedaria dos Imigrantes, em São Paulo, com objetivo de trabalhar nos cafezais.Na [década de 1920](https://pt.wikipedia.org/wiki/D%C3%A9cada_de_1920), muitos trocaram os cafezais pelas atividades hortifrutigranjeiras.

Um dos problemas dos japoneses foi a diferença na [alimentação](https://pt.wikipedia.org/wiki/Alimenta%C3%A7%C3%A3o). A primeira [refeição](https://pt.wikipedia.org/wiki/Refei%C3%A7%C3%A3o) em [solo](https://pt.wikipedia.org/wiki/Solo) [brasileiro](https://pt.wikipedia.org/wiki/Brasileiro) foi o [arroz](https://pt.wikipedia.org/wiki/Arroz) e [feijão](https://pt.wikipedia.org/wiki/Feij%C3%A3o). Mesmo conhecendo ambos, a consistência do arroz não era como estavam acostumados e o feijão era consumido por eles como doce.

Outra característica peculiar dos brasileiros da época era usar [gordura de porco](https://pt.wikipedia.org/wiki/Gordura_de_porco), [farinha de milho](https://pt.wikipedia.org/wiki/Farinha_de_milho), [farinha de mandioca](https://pt.wikipedia.org/wiki/Farinha_de_mandioca) e [alho](https://pt.wikipedia.org/wiki/Alho), o que ocasionou bastante estranheza ao paladar japonês. Naquela época era difícil encontrar [peixes](https://pt.wikipedia.org/wiki/Peixe), [verduras](https://pt.wikipedia.org/wiki/Verdura) e [legumes](https://pt.wikipedia.org/wiki/Legume), pois não faziam parte da [dieta](https://pt.wikipedia.org/wiki/Dieta) local.

Por algum tempo a alimentação dos japoneses foi arroz e [bacalhau](https://pt.wikipedia.org/wiki/Bacalhau) por ser o mais próximo do que estavam acostumados. Como não sabiam dessalgar o bacalhau, inicialmente somente o passavam na [brasa](https://pt.wikipedia.org/wiki/Brasa).

O arroz era cozido em [água](https://pt.wikipedia.org/wiki/%C3%81gua) [quente](https://pt.wikipedia.org/wiki/Quente) e servido pela manhã, no [café](https://pt.wikipedia.org/wiki/Caf%C3%A9). Com o passar do tempo, devido ao alto valor do arroz, o consumo foi reduzido e ele foi substituído por bolinhos de [fubá](https://pt.wikipedia.org/wiki/Fub%C3%A1), farinha de [mandioca](https://pt.wikipedia.org/wiki/Mandioca), de [milho](https://pt.wikipedia.org/wiki/Milho), os quais misturavam ao [café](https://pt.wikipedia.org/wiki/Caf%C3%A9). As [conservas](https://pt.wikipedia.org/wiki/Conserva), também fundamentais na [culinária japonesa](https://pt.wikipedia.org/wiki/Culin%C3%A1ria_japonesa), não existiam no Brasil naquela época. Assim, os japoneses tiveram que fazer adaptações, como picles de [mamão](https://pt.wikipedia.org/wiki/Mam%C3%A3o). Mais tarde começaram a fabricar o [*missô*](https://pt.wikipedia.org/wiki/Miss%C3%B4) (pasta salgada de soja) e o [*shoyu*](https://pt.wikipedia.org/wiki/Shoyu) (molho de soja).

Quando os japoneses mudaram das [fazendas](https://pt.wikipedia.org/wiki/Fazenda) de café para a capital concentraram-se no [bairro da Liberdade](https://pt.wikipedia.org/wiki/Liberdade_%28bairro_de_S%C3%A3o_Paulo%29). Mais especificamente na [rua Conde de Sarzedas](https://pt.wikipedia.org/wiki/Rua_Conde_de_Sarzedas), por possuir aluguéis mais baratos e ser próximo do centro. Algumas residências possuíam porões totalmente independentes do resto da [casa](https://pt.wikipedia.org/wiki/Casa), assim, foram nestes locais que surgiram casas de comidas japonesas.

Os japoneses trouxeram para o Brasil [frutas](https://pt.wikipedia.org/wiki/Fruta), [legumes](https://pt.wikipedia.org/wiki/Legume) e [vegetais](https://pt.wikipedia.org/wiki/Vegetal) que não existiam na [culinária brasileira](https://pt.wikipedia.org/wiki/Culin%C3%A1ria_brasileira). Criaram cinturões verdes, cultivaram áreas antes consideradas inférteis e provocaram uma mudança dos hábitos alimentares brasileiros.

**

*Bandeja com sushi*

A culinária japonesa tornou popular no Brasil a partir da [década de 1980](https://pt.wikipedia.org/wiki/D%C3%A9cada_de_1980), principalmente na [capital paulista](https://pt.wikipedia.org/wiki/Capital_paulista), onde vive mais de 300 mil japoneses e [descendentes](https://pt.wikipedia.org/wiki/Descendente). No entanto, foi apenas na [década de 1990](https://pt.wikipedia.org/wiki/D%C3%A9cada_de_1990) que houve uma grande adesão pelos brasileiros à culinária japonesa, principalmente por se tratar de uma [comida](https://pt.wikipedia.org/wiki/Comida) saudável, equilibrada e [saborosa](https://pt.wikipedia.org/wiki/Saborosa). O [sushi](https://pt.wikipedia.org/wiki/Sushi) ficou tão conhecido que pode ser encontrado em [buffets](https://pt.wikipedia.org/wiki/Buffet) por [kilo](https://pt.wikipedia.org/wiki/Kilo), [churrascarias](https://pt.wikipedia.org/wiki/Churrascaria), [supermercados](https://pt.wikipedia.org/wiki/Supermercado) e sacolões. A abertura de inúmeros rodízios japoneses pela cidade de São Paulo mostra a demanda por este tipo de alimentação. **Dados coletados da Abresi (Associação Brasileira de Gastronomia, Hospedagem e Turismo) em** [**2013**](https://pt.wikipedia.org/wiki/2013)**, mostravam que em São Paulo havia 600 restaurantes japoneses contra 500 churrascarias, chegando a produzir 400 mil sushis por dia.**

Apesar das diferenças culturais e alimentares a culinária japonesa ganhou adeptos entre os brasileiros. Os restaurantes que oferecem comidas de outros países tendem a fazer alterações e adaptações as comidas, podendo inclusive criar novas versões para determinados pratos preservando algumas características originais. Exemplos destas modificações são o hot roll, o sushi empanado e frito. [

**

*Temaki*

Com a difusão foram abertos [buffets](https://pt.wikipedia.org/wiki/Buffet) livres, também chamados de rodízios nos quais a culinária japonesa é mais acessível. O primeiro restaurante inaugurado com este sistema foi no início da [década de 1990](https://pt.wikipedia.org/wiki/D%C3%A9cada_de_1990), em [Ipanema](https://pt.wikipedia.org/wiki/Ipanema), [Rio de Janeiro](https://pt.wikipedia.org/wiki/Rio_de_Janeiro_%28estado%29), com o nome de Mariko. Em [1997](https://pt.wikipedia.org/wiki/1997), surgiu o Aoyama em [São Paulo](https://pt.wikipedia.org/wiki/S%C3%A3o_Paulo_%28cidade%29) no bairro de [Itaim Bibi](https://pt.wikipedia.org/wiki/Itaim_Bibi). No Japão não existe o serviço de rodízio, o mais próximo desse modelo é o tabehôdai, no qual se cobra um [preço](https://pt.wikipedia.org/wiki/Pre%C3%A7o) fixo. Também não existem as temakerias no Japão, um serviço de [fast-food](https://pt.wikipedia.org/wiki/Fast-food) que oferece o [temaki](https://pt.wikipedia.org/wiki/Temaki): Sushi enrolado em cone de alga e com recheios diversos. A primeira temakeria foi aberta na cidade de São Paulo na [Vila Olímpia](https://pt.wikipedia.org/wiki/Vila_Ol%C3%ADmpia) em [2003](https://pt.wikipedia.org/wiki/2003), o [Temaki](https://pt.wikipedia.org/wiki/Temaki) Express.

Em Mogi Mirim o Sucesso da Comida Japonesa não foi diferente, e ganhou um novo espaço: **Akazumy Sushi Bar**, inaugurado dia **13 de novembro de 2019.** O famoso da Culinária Japonesa está localizado à Av. 22 de Outubro, 920 - Mogi Mirim.

O idealizador e responsável pelo empreendimento em Mogi Mirim e um dos proprietários do estabelecimento comercia é o Jovem **Faucielho Inácio,** carinhosamente conhecido por **Hélio!!!**

Portanto, considerando também que compete ao **Poder Legislativo de Mogi Mirim,** legítimo representante do povo no poder constituído, registrar e realçar perante a sociedade, os que se destacaram e os que se destacam na cidade de aqueles que ajudaram e ajudam no desenvolvimento de Mogi Mirim. ,

Em conformidade com **o artigo 162 capitulo VI, do Regimento Interno da Câmara Municipal**, **Requeiro à Mesa Diretora** desta **Casa de Leis,** na forma regimental de estilo e após ouvido o **Douto Plenário**, que seja consignada em Ata dos Nossos Trabalhos, **MOÇÃO DE CONGRATULAÇOES E APLAUSOS aos JOVENS EMPRENDEDORES Faucielho Inácio e Edirlei Silveira pela dedicação, empreendedorismo e esforço em prol do desenvolvimento da economia mogimiriana, que resulta também em grande estimulo à classe empreendedora, gerando mudanças e valorizando a essência do conhecimento e de experiências.**

É merecida e justa essa homenagem a esses **Jovens Empreendedores, Faucielho Inácio e Edirlei Silveira** uma vez, que desta forma, a cada momento, vem incentivando a geração de emprego e renda, desenvolvendo a economia da sociedade, e, também fomentando o empreendedorismo na população.

**Requeiro** ainda que após leitura, discussão e aprovação pelo plenário, cópia desta moção seja encaminhada, **JOVENS Empresários Faucielho Inácio E EDIRLEI SILVEIRA,** para que dê ciência desta **MOÇÃO** a as funcionárias (os) da **Padaria Vitória** - Mogi Mirim.

**SALA DAS SESSÕES “VEREADOR SANTO RÓTOLLI”, 07 de fevereiro de 2020**

**VEREADOR DR. GERSON LUIZ ROSSI JUNIOR**

PRESIDENTE DA COMISSÃO DE JUSTIÇA E REDAÇÃO

**“CIDADANIA”**