

Iwate Kenjinkai realiza 'Moti Tsuki' para facilitar estoque para Ano Novo

O bolinho da prosperidade que não pode faltar no Ano Novo dos japoneses e descendentes estará à disposição para compra na Associação Cultural e Assistencial Iwate Kenjinkai do Brasil.

Com produção toda artesanal, os bolinhos serão vendidos no "Moti Tsuki", no sábado, das 14 às 18 horas, no bairro da Liberdade (rua Thomaz Gonzaga, 95, 1º andar), São Paulo.

Ao contrário de outros anos, desta vez só serão vendidos *shiromoti* (branco), ideais para a receita da tradicional sopa da sorte *ozooni*.

"Será só *shiromoti*. Cada pacote de 500g é vendido por R\$ 13,00 antecipado e R\$ 15,00 no dia. Quem quiser, poderá usar a chapa e comer na hora. A equipe do Iwate fará o moti no sábado de manhã e, como demora para secar, a retirada deverá ser feita depois das 14 horas", avisa Hiroaki Chida, presidente do Iwate Kenjinkai.



ARQUIVO PESSOAL

Provincianos preparam a massa no pilão

Para garantir o moti para o Ano Novo, pois pode ser congelado, Chida recomenda a compra antecipada até sexta-feira, por volta das 18 horas.

Não há quantidade limitada e o moti feito pelos provincianos leva só motigome (massa) trazido de Registro.

"São 90kg e baixamos o preço (no ano passado, o pacote custou R\$ 17,00) para vender tudo e deixar

todo mundo contente."

Durante o "Moti Tsuki", o público consumidor terá a chance de conferir de perto o modo artesanal da produção de moti. Quem quiser "socar" a massa do bolinho no pilão terá o equipamento à disposição.

Esta será a única atração, além do moti. Não haverá festa. "Não dá tempo, porque todos estarão fazendo moti", explica o presidente Chida.