

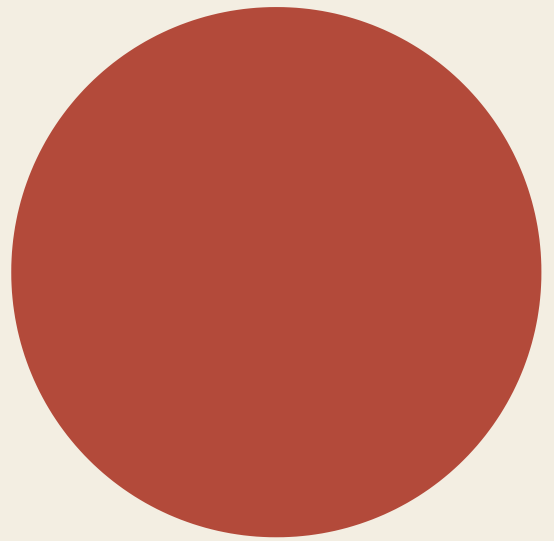
22 SETEMBRO – 01 OUTUBRO

SIGNATURE JOURNEY • EDIÇÃO 01

Cooking in Japan

UMA VIAGEM EM CAMADAS

Dez dias pelo Japão da mesa, do gesto e
do tempo — de Tóquio a Kobe.



KIZUNA ·

Cooking in Japan

UMA EDIÇÃO GASTRONÓMICA E CULTURAL EM
SEIS MOVIMENTOS.

DATAS

22.09 — 01.10

TRAJETO

Tóquio · Fuji · Kyoto · Osaka · Kobe

EDIÇÃO

N.º 01 · WCE

Viajar bem é viajar com uma pergunta.

O que pode uma viagem revelar quando a gastronomia deixa de ser uma lista de restaurantes e passa a ser uma forma de compreender um país?

Esta edição percorre o Japão através de quem cozinha, forja, serve, cultiva e preserva. O itinerário continua presente, mas a narrativa vem primeiro.

UMA CURADORIA WCE

04 Uma viagem em camadas

06 Atlas da viagem

07 Tóquio abre o apetite

09 O espírito de Jinen

12 O luxo da pausa

13 A disciplina da beleza

16 Aço, néon, sake

19 Dez dias, um compasso



ENSAIO DE ABERTURA

Uma viagem em camadas perfeitas

O Japão raramente se entrega de uma só vez.

*Primeiro chega a forma.
Depois, o gesto.
Só então, o significado.*

Tóquio abre o apetite — visual, cultural e gastronómico. O Fuji oferece o silêncio necessário. Kyoto é a profundidade. Osaka é o prazer. Kobe é a síntese.

Cada dia acrescenta uma camada nova. Cada refeição existe pelo que revela do lugar. E cada manhã guarda espaço suficiente para a viagem não se transformar numa agenda.

A autenticidade não é um adjetivo decorativo: nasce de experiências que exigem conhecimento para encontrar e de pessoas que ainda dominam o tempo do seu ofício.

À mesa, o Japão revela a sua filosofia. O sushi é disciplina. O kaiseki é natureza. O omakase é confiança. Comer bem aqui é compreender melhor.

“O luxo verdadeiro é ter tempo para saborear.”

Três territórios. Um único compasso.

ATLAS DA VIAGEM

A progressão geográfica também é emocional: intensidade, silêncio e celebração.



I

DIAS 01-04

Tóquio

A cidade abre o apetite

Mercados, omotenashi, sushi e as camadas entre futuro e tradição.

II

DIAS 05-06

Fuji

A paisagem devolve o silêncio

Vinho, onsen, horizonte e tempo suficiente para respirar.

III

DIAS 07-10

Kansai

A matéria torna-se memória

Chá, aço, whisky, sake, néon e wagyu.

ATO I · DIAS 01-04

Tóquio abre o apetite

O velho e o novo coexistem sem pedir licença.

Uma cidade de luz e contenção

O sagrado, o urbano e o estético convivem como partes do mesmo organismo.

MANHÃ

Antes do sol

Tsukiji, fornecedores e a lógica do produto fresco.

TARDE

Entre camadas

Meiji, Omotesando, Edo e detalhes arquitetônicos.

NOITE

O balcão

Confiança, silêncio e a precisão de uma mesa escolhida.

“Tóquio não se visita de uma só vez. Experimenta-se camada por camada.”



PERFIL DE MESA

O espírito de Jinen

NARISAWA • TÓQUIO

A paisagem chega à mesa

A alta cozinha começa muito antes do prato: na floresta, na estação e na relação entre pessoas e natureza.

A culinária Satoyama inovadora transforma paisagem em linguagem. Madeira, papel washi, produto e memória criam uma refeição simultaneamente local e universal.

Não se trata apenas do que chega ao prato, mas do mundo que o prato escolhe preservar.

MATÉRIA

natureza e estação

GESTO

técnica e contenção

MEMÓRIA

paisagem à mesa



INTERLÚDIO

*Há momentos em que a viagem só
precisa de espaço.*

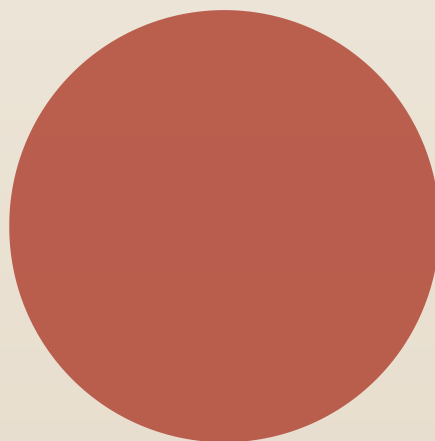
TOQUIO AO ENTARDECER TIM MARSHALL

ATO II · DIAS 05-06

O luxo da pausa

Menos cidade, mais ar. O Japão deixa de ser vertical para se tornar horizonte.

Vinha, onsen, luz e tempo para deixar que as memórias de Tóquio se assentem. Esta etapa existe justamente para contrariar a cidade.



RITMO

Respirar fundo.

A desaceleração não é uma lacuna. É parte da experiência.



ATO III • DIAS 06-08

A disciplina da beleza

Kyoto começa pelo gesto, pela pausa e pelo silêncio.

Uma cidade que guarda o sagrado em cada esquina

Matcha, madeira, dança e a disciplina de uma beleza que nunca precisa levantar a voz.

-
- | | | |
|----|-----|---|
| 01 | Chá | O gesto como linguagem; a pausa como forma. |
|----|-----|---|
-
- | | | |
|----|------|--|
| 02 | Gion | Dança, conversa e um encontro privado com uma maiko. |
|----|------|--|
-
- | | | |
|----|-------------|---|
| 03 | Higashiyama | Pedra, madeira, fachadas baixas e memória viva. |
|----|-------------|---|
-
- | | | |
|----|----------|---|
| 04 | Yamazaki | Barris, aromas e tempo transformados em whisky. |
|----|----------|---|
-

Depois da paisagem do Fuji, Kyoto começa pela disciplina da beleza.



ENSAIO VISUAL

Pedra. Madeira. Primavera.

A antiga capital permanece inteira nos detalhes: uma rua estreita, uma chávena, a sombra de um templo e a passagem breve das flores.

ATO IV · DIAS 07-10

Aço, neon, sake

Em Osaka e Kobe, a viagem ganha som,
calor e densidade.

OSAKA

Energia e matéria

KOBE

Porto e síntese

600

Sakai: a faca que ganha o seu nome

O metal tem memória. Escolher a lâmina, trabalhar o fio e gravar o nome transforma um instrumento numa peça de pertença — feita para acompanhar os futuros banquetes.

01

Escolher

Deba, sashimi ou santoku: cada lâmina fala uma língua.

02

Afiar

A pedra devolve ao aço disciplina, forma e precisão.

03

Gravar

O nome fixa na matéria algo maior do que identidade: pertença.

Quatro mesas. Quatro ideias de Japão.

ATLAS DE SABORES

Não uma lista exaustiva, mas uma seleção pelo que cada experiência revela.

01	TÓQUIO	Narisawa	<i>Satoyama inovadora</i>	Natureza, técnica e o espírito de Jinen em dez tempos.
02	TÓQUIO	Azabu Kadowaki	<i>Kaiseki sazonal</i>	A estação, o aroma e o lendário arroz com trufas.
03	OSAKA	Sushi L'Abyisse	<i>Omakase e sake</i>	Precisão, presença do chef e um grande fecho de balcão.
04	KOBE	Wagyu	<i>Produto e fogo</i>	Carne, textura, calor e espetáculo contido.

Dez dias, um compasso

O itinerário como apoio à narrativa –
claro, útil e sem transformar a edição
numa agenda.

01 TÓQUIO Chegar sem urgência Cidade em ritmo contemplativo e jantar de abertura.	02 TÓQUIO Mercado e ofício Tsukiji, sushi feito à mão e cultura de balcão.
03 TÓQUIO Sagrado e contemporâneo Meiji, Omotesando e os contrastes da cidade.	04 TÓQUIO A alma de Edo Oração, gagaku, chá e uma mesa sazonal.
05 FUJI Horizonte e pausa Vinho, paisagem, onsen e desaceleração.	06 KYOTO Entrada ritual Fuji pela manhã e chá na antiga capital.
07 KYOTO Tempo e delicadeza Yamazaki, Gion e encontro com uma maiko.	08 OSAKA Da madeira ao néon Higashiyama, rio Dojima e jantar de gala.
09 OSAKA Aço e precisão Facas de Sakai e omakase de despedida.	10 KOBE Sake e síntese Cervejaria histórica, wagyu e porto.



EPÍLOGO

O Japão que fica

Fica o gesto preciso do chef. O aroma da madeira. O matcha em Kyoto. O aço de Sakai. Tóquio ao anoitecer e o Fuji ao amanhecer.

Depois de dez dias, o que permanece não é uma soma de lugares, mas uma nova forma de prestar atenção.

O Japão não se visita — experimenta-se.

CONTINUAR A EDIÇÃO ONLINE ↗

CRÉDITOS FOTOGRÁFICOS • UNSPLASH

Shibuya
Horizonte
Sushi
Yanaka
Nakameguro
Kagurazaka
Noite

mos design
Tim Marshall
Rafik Wahba
Roméo A.
Michael Mason
mos design
Jerry Shen