



COMUNICADO DE IMPRENSA - MAZDA MOTOR PORTUGAL

Mazda Stories

À descoberta da magia da “Tóquio em Miniatura”

Ao volante do Mazda CX-80 através deste bairro de Düsseldorf que é casa de uma das maiores comunidades japonesas na Europa

Leverkusen, 23 Maio 2025. Se alguma vez partir à descoberta de Düsseldorf, na Alemanha, aproveite para sentir a atmosfera da “Tóquio em Miniatura” (“Klein-Tokyo”), um dos bairros mais badalados da cidade. Com mais de 8.400 residentes de origem japonesa e mais de 400 empresas japonesas em atividade, é fácil fechar os olhos e, entre o aroma de comida acabada de confeccionar e as conversas locais, sentir-se como se tivesse sido transportado para a alta gastronomia e para os fumegantes *izakayas* da cidade de Tóquio.

No entanto, por incrível que pareça, a descoberta desta comunidade vibrante, também conhecida como “Japantown” ou “Klein-Tokio am Rhein”, aconteceu por mero acaso. Por isso, tenho de agradecer a Atsushi Yoshii, um japonês de Düsseldorf e especialista em assistência pós-venda da Mazda. Ele juntou-se a mim para a primeira parte desta minha viagem até a Düsseldorf, iniciada na sede da Mazda, em Leverkusen, e feita ao longo das águas cintilantes do Rio Reno.

À medida que avançamos, a dinâmica altamente reativa do Mazda CX-80 facilita a condução a alta velocidade nas *autobahns*, enquanto, no interior, Yoshii e eu viajamos em total conforto, num modelo premium criado sob o conceito Crafted in Japan. À medida que acumulamos quilómetros de estrada, Yoshii começa a partilhar histórias sobre a comunidade única da chamada “Tóquio em Miniatura”, conhecida pelos seus premiados restaurantes, salões de chá autênticos e serenos jardins japoneses, tudo escondido à vista de todos.

*“Sentimo-nos em casa em Düsseldorf porque aqui sentimos a cultura do Japão”, explica Atsushi Yoshi enquanto seguimos viagem. “É um lugar especial para nós, porque tem a mesma cultura e o mesmo espírito do Japão, um espírito de bondade, cooperação e respeito”. E, como ele explica, é nos seus restaurantes que o *omotenashi*, a filosofia japonesa de hospitalidade generosa, está na ordem do dia. “Começou por ser apenas nos restaurantes japoneses, mas agora quase todos os restaurantes têm esse espírito *omotenashi*”, refere.*

“É um lugar especial para nós, pois tem a mesma cultura e o mesmo espírito do Japão.”

ATSUSHI YOSHII

Ao entrarmos no perímetro urbano, o ritmo do pára-arranca de condução no centro da cidade permite-me passar o CX-80 para o modo puramente EV¹. Com um simples toque no botão, o grupo propulsor Plug-In Hybrid do SUV utiliza a propulsão 100% elétrica para reduzir ao mínimo as emissões.

¹ Mazda CX-80 e-Skyactiv PHEV - Consumo de combustível (valor ponderado, combinado): 1,6 l/100 km; Consumo de energia (valores ponderados, combinados): 23,8-23,9 kWh/100 km; Emissões de CO₂ (ponderadas, combinadas): 35-



COMUNICADO DE IMPRENSA - MAZDA MOTOR PORTUGAL

Em breve, despeço-me de Yoshii, mas continuo determinado a descobrir mais sobre esta pequena parte de Dusseldorf. Seleccionei a navegação de bordo para o Nagaya - um restaurante com uma estrela Michelin - e estaciono o CX-80 nas proximidades.

Dirigido pelo Chef Yoshizumi Nagaya, o restaurante combina a alta cozinha europeia com a gastronomia tradicional japonesa. *"É uma cozinha moderna, mas a técnica é tradicionalmente japonesa"*, refere este profissional que veio para Düsseldorf no ano 2000. *"A cozinha japonesa está sempre em subtração, retirando partes específicas dos sabores, mas aqui, na Alemanha, adicionamos sabores, como o alecrim, a pimenta e a salsa. É uma contradição entre estas cozinhas, ideias e estilos. Tentei combiná-los e criar algo novo."*

A julgar pelos múltiplos prémios e pelo número de reservas à hora do almoço, a talentosa equipa de Nagaya atingiu os seus objetivos. No entanto, não é nisso que estão concentrados. Pelo contrário, o que importa são os rostos sorridentes. *"Não cozinho para os prémios"*, sublinha o Chef Yoshizumi Nagaya, fazendo eco dos sentimentos anteriores de Yoshii, *"Cozinho para os clientes."*

"Não cozinho para os prémios, cozinho para os clientes"

CHEF YOSHIZUMI NAGAYA

Não muito longe, Anna Friedel oferece uma experiência imersiva semelhante através das cerimónias de chá *Sencha-dô* no ANMO. No seu espaço, a poucos metros da *Immermannstrasse*, a mestria do chá e a arte moderna combinam-se para uma experiência multissensorial.

"É uma forma de estabelecer ligações e de aproximar as pessoas", explica-me Anna Friedel, enquanto toma uma chávena quente de *matcha* japonês que preparou meticulosamente de raiz. *"O chá acalma a mente e relaxa o corpo, e a pessoa fica mais sensível a tudo. Todos os seus sentidos ficam mais apurados."*

Com luz que entra pelas janelas, é um espaço estimulante. *"Um espaço como este é muito importante"*, explica. *"Diferentes ideias e estilos podem reagir e convergir... e o chá é o elo comum."* O estúdio de Friedel na "Tóquio em Miniatura" ajuda-a na ligação e integração junto da ampla comunidade japonesa. *"As línguas que se ouvem, as pessoas que se conhecem e se encontram significam que se pode ter um grande intercâmbio [cultural]."*

Esse impacto cultural de Düsseldorf é algo que Takao Baba, um professor de dança e coreógrafo local, conhece bem. A dar aulas no *tanzhaus* da cidade, um centro de dança contemporânea instalado num antigo terminal de elétricos, Baba explica que o seu pai foi *"um dos primeiros japoneses a chegar a Düsseldorf"* e que, tal como o seu antepassado, Baba tem vindo a criar as suas próprias oportunidades. *"Criámos a cena da dança aqui há 20 anos"*, refere. *"Düsseldorf é agora o local das danças urbanas, mesmo à frente de Berlim."*

Como qualquer artista que atua numa subcultura florescente, inspira-se em muitas coisas, desde as artes marciais. *"Posso sempre voltar às minhas raízes"*, afirma, incorporando elementos do *karaté*, *jiu jitsu* e *muay thai* na sua rotina, e, mais concetualmente, no próprio rio Reno. *"Esta é a minha inspiração"*, diz Baba. *"É aqui que me sinto em casa"*.

36 g/km; Classe de CO₂: B; Consumo de combustível (valor ponderado, combinado) com a bateria descarregada: 8,1 l/100 km; Classe de CO₂ com a bateria descarregada: G.)



COMUNICADO DE IMPRENSA - MAZDA MOTOR PORTUGAL

“É aqui que me sinto em casa.”

TAKAO BABA

São estes os encantos da “Tóquio em Miniatura” e das suas comunidades. Quando regresso ao CX-80 e apontamos para casa, em direção a Leverkusen, penso como um lugar tão pequeno pode desempenhar inúmeras funções para visitantes, habitantes locais e todos os outros. Para alguns, é um local para experimentar uma nova cozinha; para outros, é um destino para aprender novas línguas e explorar novas culturas.

E, se um dia se encontrar a explorar a “Tóquio em Miniatura”, apresente-se com um “Hallo” ou um “Konnichiwa” e veja até onde isso o pode levar.

Esta ligação cultural profundamente enraizada é também celebrada em grande escala todos os anos durante o denominado “Dia do Japão”, que terá lugar já este Sábado, dia 24 de maio. Sendo um dos maiores festivais da cultura japonesa na Europa, o evento transforma Düsseldorf numa montra fascinante do Japão tradicional e contemporâneo, da música, arte e espetáculos à cozinha autêntica.

O ponto alto do dia será um deslumbrante espetáculo de fogo de artifício japonês exibido sobre o Rio Reno, que atrai milhares de visitantes e honra a amizade única entre o Japão e a Renânia do Norte-Vestefália, na Alemanha. Saiba mais [aqui](#).

#

Notas para Imprensa: *Imagens de alta resolução (fotos e vídeos) da temática do presente Comunicado de Imprensa disponíveis no Portal de Imprensa da Mazda em www.mazda-press.pt/*

IMPORTANTE: *Todos os conteúdos – textos e/ou imagens (fotografias e vídeos) – integrados no Portal de Imprensa da Mazda Motor de Portugal estão protegidos por direitos editoriais/autorais, destinando-se apenas e só para exclusiva utilização por parte dos órgãos de comunicação social e dos seus representantes.*

#

Contactos: Mazda Motor de Portugal | Assessoria de Imprensa

Good News Comunicação

Tito Morão: +351 918 400 001 | tmorao@goodnews.pt

José Pinheiro: +351 915 653 273 | jpinheiro@goodnews.pt