

Se celebró el 9º Festival Gastronómico de Hiroshima en Guanajuato

Del jueves 6 al sábado 8 de noviembre se llevó a cabo en el estado de Guanajuato la novena edición del Festival Gastronómico de Hiroshima. En esta ocasión, los chefs enviados desde Hiroshima fueron el Sr. Kazuaki Shimohara, director general del restaurante Hiroshima Umaimono-dokoro “Inasa”, y el Sr. Ayumu Watanabe, chef de cocina japonesa del hotel Hiroshima Garden Palace. Cada uno presentó cuatro platillos originales, además de sushi de atún producido en México. También se ofrecieron okonomiyaki y postres preparados por chefs mexicanos.



Los chefs partieron de Hiroshima el sábado 1 de noviembre y, tras un viaje con 15 horas de diferencia horaria, llegaron a Guanajuato el mismo día. El domingo 2 realizaron la verificación de ingredientes, y a partir del lunes 3 comenzaron tres días de preparación y mise en place para los distintos platillos.

El equipo del Grupo FYN SO, encabezado por el Sr. Felipe, junto con estudiantes de gastronomía, colaboró estrechamente siguiendo las indicaciones de los chefs japoneses, trabajando unidos para garantizar el éxito del evento.

El festival se desarrolló en tres sedes y reunió a un total de 460 asistentes. El primer día, jueves 6, se celebró en Casa de Piedra, en la ciudad de León, con la presencia de 250 invitados. El segundo día, viernes 7, tuvo lugar en el restaurante japonés Sushi Tai, ubicado en el centro comercial Vía Alta en Salamanca, donde asistieron 70 personas. Finalmente, el sábado 8, la sede fue el restaurante SATO, en la Plaza Murano de Irapuato, con la participación de 140 comensales. Cada jornada se vivió en un ambiente festivo y de intercambio cultural.

En la sede de León asistió la Gobernadora del estado de Guanajuato, Libia García, junto con directores de diversas dependencias estatales. En la sede de Irapuato, el evento contó con la presencia de la alcaldesa Lorena Alfaro. En cada lugar se transmitió un mensaje en video del Gobernador de Hiroshima, Hidehiko Yuzaki.

Este festival no solo permitió compartir la riqueza culinaria de Hiroshima, sino que también fortaleció los lazos de amistad y cooperación entre Hiroshima y Guanajuato, generando valiosas oportunidades de intercambio cultural.



Revisión de ingredientes junto a los chefs y el equipo del Grupo FYN SO

Sede en León



Sede en Salamanca





Sede en Irapuato

