

Se llevó a cabo en Guanajuato el VII Festival Gastronómico de Hiroshima

Desde que el primer Festival Gastronómico de Hiroshima se celebró en el estado de Guanajuato en 2015, se pospuso en 2020 y 2021 debido a la pandemia de coronavirus, pero se retomó el año pasado después de tres años, y este año, el 7º Festival Gastronómico de Hiroshima se celebró en cuatro sedes durante cuatro días, comenzando con la víspera del festival en León el 8 de noviembre, seguido también en León el día 9, Salamanca el día 10 e Irapuato el 11, último día.

UNITED AIRLINES

PRESENTA:

7º FESTIVAL HIROSHIMA

Sushi tai Sato
cocina nikkei

Sake & Bar
居酒屋 日本酒

FESTIVAL INTERNACIONAL GASTRONÓMICO

- Jueves 9 Nov.23. 7pm.
Sato Casa de Piedra, León Gto. Méx.
- Viernes 10 Nov.23. 7pm.
Casa de la Cultura, Salamanca, Gto. Méx.
- Sábado 11 de Nov.23. 7pm.
Presidencia Municipal, Irapuato, Gto. Méx.

menú TIEMPOS 6

PRECIO BOLETO \$1,500

PLATILLOS TRADICIONALES DE HIROSHIMA Y PROPUESTA FUSIÓN JAPÓN-MÉXICO

CHEFS INVITADOS HIROSHIMA:

CHEFS SATO:

Degustación LIBRE DE:

- Sake de Hiroshima.
- Sake de Japón.
- Vinos de viñedo San Miguel.
- Vinos de Guanámé.
- Tequila 7 Leguas.
- Mixología con Sake y tequila.

¡HABRÁ SORPRESAS!

DE NUESTROS PATROCINADORES

VENTA DE BOLETOS EN:

- Sato Casa de Piedra, León, Gto.
- Sake & Bar, Irapuato, Gto.
- Sushi tai, Salamanca, Gto.

BOLETOS HASTA AGOTAR EXISTENCIAS.

www.sushitai.mx / www.satorestaurante.com.mx / www.sakebar.mx

En esta ocasión, tres chefs fueron enviados a Guanajuato: el Sr. Shimohara, propietario del restaurante japonés Inasa en Naka-ku, Hiroshima; el Sr. Toda, chef director del restaurante ostrero Kanawa; y Noguchi, un joven chef de la empresa Broth Dining que ganó el primer premio en el Concurso de Chef de Comida Japonesa de Hiroshima 2020, organizado por la Prefectura de Hiroshima, y que ahora se encuentra capacitando fuera de Hiroshima.

Una vez más, el Grupo FYNSO, dirigido por el Sr. Felipe, que administra varios restaurantes japoneses y de otro tipo principalmente en Guanajuato, recibió a los chefs y brindó todo su apoyo tanto en la cocina como en lo referente a los chefs y el personal locales.

Este festival gastronómico ha recibido el generoso apoyo del Grupo FYNSO, la Secretaría de Turismo del Estado de Guanajuato, la Sociedad de Hiroshima Guanajuato Amigo-kai, Mazda México y otros, y junto con la Prefectura de Hiroshima, nosotros, la Asociación de Amistad, hemos estado trabajando juntos para hacer realidad el evento.



4 de noviembre Comprobando los ingredientes,

5-7 de noviembre Chefs de la prefectura y el estado preparando la comida en la cocina del Restaurante SATO Altacia.

El 8 de noviembre, 120 personas asistieron a la víspera del festival en el Restaurante SATO Altacia de León, 200 en la Casa de Piedra de León el día 9, 130 en la Casa de la Cultura de Salamanca el día 10 y 150 en la Presidencia Municipal de Irapuato el día 11, último día del festival. Un total de 600 personas disfrutaron de la cocina japonesa y los sabores de Hiroshima.

En la víspera se contó con la presencia de muchas personas que apoyan la amistad entre Guanajuato e Hiroshima, entre ellos el Gobernador del Estado de Guanajuato, Diego Sinhue Rodríguez Vallejo y su esposa, el Director de Desarrollo Económico y funcionarios del gobierno estatal, el Embajador de Japón en México Fukushima, el Cónsul de Japón en León Itagaki, la Vicegobernadora de la Prefectura de Hiroshima Tamai y el Presidente de esta Asociación de Amistad Shobuda.

Las cuatro sedes, incluida la víspera del festival, fueron un gran éxito. Al celebrar el año que viene el 10º aniversario de asociación de amistad, seguiremos trabajando para que el festival siga desarrollándose y esperamos contar con su apoyo y cooperación.

■ Festival de la víspera del 8 de noviembre



■ Sede León 9 de Noviembre



■ Sede Salamanca 10 de noviembre



■ Sede Irapuato 11 de noviembre

