



Ciudad de México, a 2 de septiembre de 2017

ARROZ, ALIMENTO JAPONÉS CON MÁS DE 2 MIL AÑOS

N-69

Desde hace más de 2 mil años la gastronomía japonesa tiene como base el arroz, este grano llegó desde Europa y se fusionó con los alimentos de la región, señaló Eduardo Vargas Álvarez, profesor de la Escuela Superior de Turismo (EST), durante la conferencia *Gastronomía Japonesa*, efectuada en el marco la XXXVI Feria Internacional del Libro del Instituto Politécnico Nacional (FIL-IPN) 2017.

Agregó que otros elementos que llegaron a integrarse a la cocina nipona fueron el jitomate y el chile, productos que no la transformaron, sino que la complementaron.

En este tipo de comida debe prevalecer la armonía de colores y sabores, debido a que se utilizan legumbres, verduras y frutas de la región, lo que enriquece los alimentos que las familias asiáticas preparan y que son degustadas con palillos, detalló.

Vargas Álvarez explicó que la gastronomía japonesa está considerada por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO, por sus siglas en inglés) como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por sus aportes.

Acompañado por las chefs Indra Sherrl Duarte Rubio y Monserrat Martínez, hablaron de la importancia que tiene la comida en la cultura japonesa, la cual va siempre servida con una sopa, plato principal y un acompañamiento.

===000===