

## **NOTA DE PRENSA. EL EMBAJADOR DEL JAPÓN PRESIDE LA JORNADA GASTRONÓMICA: LA COCINA JAPONESA EN ESPAÑA, ORGANIZADA POR EL INSTITUTO INTERNACIONAL DE CIENCIAS POLÍTICAS.**

Madrid, 12 de Junio de 2014. En el día de ayer se celebró la Jornada Gastronómica: La Cocina Japonesa en España, organizada por el Seminario Permanente España – Japón del Instituto Internacional de Ciencias Políticas, con la colaboración de la Embajada del Japón y del Shikku Izakaya, restaurante en el que ha tenido lugar el acto.

La Jornada Gastronómica: La Cocina Japonesa en España, dirigida por el chef Rafael Sánchez Rustarazo, ha profundizado en el conocimiento de la cultura japonesa a través del arte culinario, y ha puesto de manifiesto los elementos comunes que tiene con la cultura española, concluyendo que, si bien se trata de dos pueblos lejanos en el espacio, tienen muchos rasgos semejantes. En este sentido la degustación ha sabido combinar de manera excelente platos tradicionales japoneses como son el sumono de alga wakame, sashimi de atún o teriyaki de rabo de buey wagyu, y otros más mediterráneos pero cocinados al estilo japonés como la tempura de piparra de Ibarra. También se ha combinado los maridajes con el tradicional sake japonés o un vino blanco de Rueda y un cava españoles.



**Recibimiento de autoridades empresarios por parte de D. Ignacio Ramos-Paúl de la Lastra, Subdirector de Relaciones Institucionales del Seminario Permanente España-Japón.**

Tras el cocktail de bienvenida, y antes de dar paso a la degustación, tomaron la palabra el presidente del Instituto Internacional de Ciencias Políticas, Prof. Dr. Don Manuel Balado, el Embajador del Japón, Don Satoru Satoh, y el chef Don Rafael Sánchez.

El Presidente del Instituto Internacional de Ciencias Políticas, tras dar la bienvenida a autoridades y demás invitados, trasladó el un mensaje de Su Alteza Real el Príncipe Felipe en el que expresaba sus más afectuosos saludos a los participantes en la Jornada. Además de resaltar el compromiso del Seminario Permanente España-Japón para



**INSTITUTO INTERNACIONAL DE CIENCIAS POLÍTICAS**  
**INTERNATIONAL INSTITUTE OF POLITICAL SCIENCES**  
**SEMINARIO PERMANENTE ESPAÑA – JAPÓN**  
**スペイン日本セミナ**



---

Madrid – Barcelona – Bilbao – Nagoya (Japón) – París – Nueva York – Bogotá – Moscú – Buenos Aires – Rabat - Budapest  
[www.institutocienciaspoliticas.org](http://www.institutocienciaspoliticas.org)

---

estrechar los lazos de amistad entre ambos países más allá del Año Dual, trasladó su más sincero agradecimiento a las empresas que han colaborado por la exitosa consecución del acto.

El Embajador del Japón, Don Satoru Satoh, resaltó la designación de la comida japonesa como Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO con la denominación de “Washoku”. El término “Washoku” se refiere a la cultura alimenticia tradicional del pueblo japonés y dispone de las siguientes cuatro características: Primero, “Washoku” aprovecha una gran variedad de ingredientes frescos y saca el mayor provecho de los sabores naturales; segundo, disfruta de un excelente equilibrio nutritivo y ofrece una dieta sana y saludable; tercero, pone un gran énfasis en la belleza de la naturaleza en su presentación; y último, está muy conectada a los eventos anuales y festivales de Japón. Asimismo celebró el hecho de que cada vez hay más restaurantes de cocina japonesa, ya sea tradicional, ya sea combinando elementos mediterráneos.

Por último, el chef, Don Rafael Sánchez destacó el honor por acoger esta reunión conmemorativa, que no sólo representa los valores de una relación comercial iniciada hace 400 años, sino una fusión cultural existente gracias a navegantes, aventureros y misioneros religiosos. Éstos hicieron un puente entre dos tradiciones aparentemente muy opuestas, pero que han resultado ser ejemplo de perfecta convivencia y mejor sinergia. La interpretación de artes como la danza, el teatro, la música, pero sobretudo la gastronomía, hacen de esta celebración un escenario perfecto para estrechar los lazos de ambos países. Por último ha puesto de manifiesto el aspecto exótico de cada plato y la constatación de una perfecta combinación entre la cocina japonesa y la cocina mediterránea.

Al evento, presidido por el embajador del Japón en España, Don Satoru Satoh, y el Presidente del Instituto Internacional de Ciencias Políticas, Don Manuel Balado Ruiz-Gallegos han asistido invitados miembros de la Embajada y de la Oficina Comercial JETRO y representantes políticos, académicos y empresariales.

Además, han colaborado como patrocinadores empresas agroalimentarias que han puesto de manifiesto el potencial de esta industria en nuestro país basado una rica diversidad natural y la apuesta por la innovación y el respeto al medio ambiente como medio para la obtención de un producto de calidad internacionalmente reconocido. Estas empresas son la marca Alimentos de Extremadura habiendo disfrutado del aceite de oliva en diversos platos, la empresa cordobesa COVAP cuyo jamón de bellota ha abierto el cocktail, la bodega catalana Parés Baltà que ha maridado el entrante y el postre con su cava Blanca Cusiné, la bodega castellanoleonesa Montebaco, Denominación de Origen de Rueda, y Garmikofoods. SL,

Madrid – Barcelona – Bilbao – Nagoya (Japón) – París – Nueva York – Bogotá – Moscú – Buenos Aires – Rabat - Budapest  
[www.institutocienciaspoliticas.org](http://www.institutocienciaspoliticas.org)

empresa madrileña especializada en la importación de productos de alimentación asiáticos, especialmente japoneses.

El acto finalizó con un brindis por Sus Majestades los Emperadores de Japón y el Príncipe heredero, y por Sus Majestades los Reyes de España y Sus Altezas Reales los Príncipes de Asturias con los mejores deseos a pocos días de la proclamación de quien será Felipe VI.

Durante los años 2013-2014 se está celebrando el Año Dual España-Japón que conmemora el IV Centenario del establecimiento de relaciones bilaterales entre los dos países. Por este motivo, el Instituto Internacional de Ciencias Políticas, think tank que tiene el estatus de miembro Consultivo del Consejo Económico y Social de Naciones Unidas, constituyó el pasado noviembre el Seminario Permanente España-Japón que, en colaboración con la Universidad Provincial de Aichi, se ha conformado como un foro de encuentro que tiene por objeto estrechar los lazos de amistad a nivel bilateral en los ámbitos institucional, empresarial, académico y cultural.



Foto 2. Foto de Familia de diversas autoridades y empresarios asistentes a la Jornada Gastronómica: La Cocina Japonesa en España.



Madrid – Barcelona – Bilbao – Nagoya (Japón) – París – Nueva York – Bogotá – Moscú – Buenos Aires – Rabat - Budapest  
[www.institutocienciaspoliticas.org](http://www.institutocienciaspoliticas.org)



Foto 3. Momento de la degustación.



Foto 4. Degustación de Sashimi de Atún.