



Abril de 2019

Buenos días.

El pasado día 20 de marzo presenté las Cartas Credenciales al Excmo. Señor Presidente de los Consejos de Estado y de Ministros de la República de Cuba. Más allá de esta ceremonia solemne, continuaré mis esfuerzos en las actividades diplomáticas.

Las actividades diplomáticas, no se agotan simplemente con negociaciones sobre asuntos políticos y económicos. Hoy en día una de las tareas a las que un embajador del Japón presta mucha atención, es la promoción de la comida japonesa y el Sake. La comida japonesa (Washoku) fue inscrita en la lista de Patrimonio Cultural Intangible de la UNESCO en 2013. Por eso, suelo servir platos y bebidas japoneses a los invitados en almuerzos y cenas de mi Residencia.

Sushi y Tempura (variedad de fritos) son favoritos aquí en Cuba también. Entonces, ¿qué otros platos japoneses gustarán a los cubanos? A lo largo de mi carrera diplomática, me he dado cuenta de que los platos más solicitados son Tara Teriyaki (merluza asada con salsa de soya) en un país asiático, Nasu Dengaku (berenjena cocida con salsa dulce) en un país europeo y Yakisoba (tallarines fritos con salsa de soya) en otro del América del Sur.

Me gustaría averiguar el gusto gastronómico de los cubanos mediante almuerzos y cenas en la Residencia.

Kazuhiro Fujimura, Embajador del Japón en Cuba



EMBAJADA
del JAPÓN
CUBA