

Llega el “catering” japonés

ANNA CRISTETO
Barcelona

Bocados de sushi sobre una gueta (tabla de madera laqueada), una deliciosa combinación de arroz con pescados y vegetales, y todo acompañado de la bebida típica japonesa: el sake o vino de arroz. Este será uno de los muchos platos que el grupo Yamashita servirá a partir del 14 de junio a través de su nuevo servicio de “catering”, dirigido a empresas y particulares que quieran degustar desde sus casas o centro de reunión la auténtica cocina japonesa. Kate-Shima, así han bautizado el nuevo proyecto del grupo, contará con un equipo de cocineros traídos desde Japón, que se encargará de vestir y cuidar la puesta en escena de los platos.

Para Yoshizumi Yamashita, presidente de la compañía afincado en Barcelona desde 1976, el “catering” representa más que poner una nueva línea de negocio. Considera que será un vehículo más de transmisión e intercambio entre dos culturas dispares, como son la oriental y la occidental, y es otra manera de hacer de la gastronomía un reflejo de la historia y costumbres de un lugar. Yamashita prevé obtener con el “catering” unos 300 millones de pesetas, sirviendo comida por encargo en certámenes, ferias profesionales o fiestas privadas.

En la actualidad, la firma japonesa la forman tres divisiones: el grupo de restauración, con tres locales en Barcelona (Yamadori, Yashima y Yu); la división En Project, agencia de investigación y servicios, creada en 1992 como puente de información entre Japón y la capital catalana, y Ya-yoi Spain, empresa dedicada desde 1995 a la importación y exportación de materia prima y utensilios del Japón.

Los orígenes de la firma se remontan al año 1972, cuando Yamashita llegó a Barcelona, procedente de París, con el objetivo de impartir clases de judo. Tras cuatro años de estancia en la ciudad, comprobó que entre la comunidad japonesa existía la



INMA SAINZ DE BARANDA

Yoshizumi Yamashita, junto a su esposa y gerente de la firma, Yuko Yamashita

Yoshizumi Yamashita llegó en 1972 a Barcelona para enseñar judo; hoy controla todo un grupo de servicios

necesidad de contar con un lugar de reunión. Esa inquietud le llevó a abrir el Yamadori, local que primero fue un bar y posteriormente se convirtió en el primero de sus restaurantes. Hoy, 25 años después, el grupo emplea a más de 70 personas.

Ayer, en la presentación de Kate-Shima, el presidente del grupo anunció el proyecto de abrir este año el cuarto restaurante en la ciudad, concretamente en el Port Olímpic.

Y su presidente avanzó que están estudiando franquiciar su red de establecimientos para estar presentes en ciudades como Madrid, Valencia, Pamplona o Marbella, y tener diez restaurantes antes de cuatro años.

Yamashita, como otros empresarios, tampoco ha menospreciado el potencial que supone la venta por Internet. Este servicio de “catering” japonés también se podrá contratar a través de la red desde el portal Acuiata, una de las tiendas “on-line” que pertenece al holding catalán Top Brains.

Paralelo al negocio gastronómico, Yamashita inició hace años la recopilación de volúmenes en japonés —cuenta con la versión japonesa de “El Quijote”— y ha dado lugar a una biblioteca con un fondo bibliográfico de más de 20.000 ejemplares. ●