

\$10.00
7503005535087

weekend_byvsa

weekend

Domingo 8 de marzo de 2026

20 AÑOS DE HISTORIA CULINARIA ITALIANA EN QUERÉTARO

El emblemático restaurante de Grupo Pasta, Il Duomo, conmemoró dos décadas de trayectoria con una velada especial que reunió a personalidades de la sociedad queretana, chefs invitados y una experiencia gastronómica que reafirmó su legado como referente de la cocina italiana en la región

José Pablo Godínez Charles.



Fernanda García y Alonso Cuevas.



Paulina Santisteban y Héctor Alarcón.



Adriana Carreño e Isidro del Río.



Mar Flores y Francisco Orózco.



Pedro Vera, Diana Sánchez y Juan Guerrero.



Regina Barrera Torres Landa, Adriana Vizcaino y Andrea Zuñiga.



INSTAGRAM



FACEBOOK



Emmanuel Godínez.



Fernando Castellanos y Felipe Arregui.



Guillermo Carstensen e Itzel Olivares.



Brenda Bucio y Arturo Zárate.



Marco, Marco del Prete, Luisa McCullough y Mateo.

Texto: Carlos Curiel
Fotos: Grupo Pasta / Carlos Curiel

La historia de un restaurante no se mide únicamente en años, sino en las experiencias que logra construir alrededor de la mesa. En Querétaro, uno de esos lugares ha logrado convertir la gastronomía en un viaje constante a Italia. Así, entre aromas de trufa, música en vivo y

la presencia de invitados especiales, Il Duomo celebró su aniversario 20 con una noche que evocó tradición, elegancia y una historia que sigue escribiéndose en cada plato. El restaurante, perteneciente a Grupo Pasta, reunió para esta ocasión a clientes distinguidos, amigos y familiares de la firma en una velada encabezada por José Pablo Godínez, socio y director de Grupo Pasta Bajío. Durante la celebración, desfilaron por la alfombra roja personalidades de los ámbitos empresarial, político y social de Querétaro, quienes han acompañado la trayectoria del restaurante desde sus inicios. Con más de tres décadas de presencia en ciudades como Guadalajara, León, Monterrey y Querétaro, el grupo restaurantero ha consolidado a Il Duomo como uno de sus conceptos más emblemáticos. Desde su apertura, el restaurante fue concebido como un espacio que trascendiera las modas pasajeras. “Cuando deci-

dimos abrir este concepto, lo que teníamos muy claro era hacer un lugar clásico que perdurara durante los años, que no fuera un lugar de moda, que no fuera un lugar que durara poco tiempo, sino todo lo contrario”, explicó José Pablo Godínez al recordar el origen del proyecto. Ese enfoque ha permitido que Il Duomo se mantenga vigente durante dos décadas, posicionándose como uno de los referentes de la cocina italiana en la región.

Parte de esa permanencia se debe a una evolución constante. El restaurante ha buscado actualizar su propuesta culinaria mediante asesoría de chefs italianos, viajes de su equipo gastronómico a la región de la Toscana y la incorporación de nuevas tendencias tanto en cocina como en mixología. Platillos icónicos como la lengua toscana, las flores de calabaza rellenas de queso de cabra, el tagliolini tartufo o el risotto de trufa se han convertido en referentes de su

carta, acompañados por preparaciones en mesa como la carne tártara y postres clásicos como el tiramisú elaborado frente al comensal. El aniversario también fue una oportunidad para mostrar la riqueza culinaria que define al restaurante. La celebración incluyó una cena especial de cuatro tiempos diseñada por los chefs italianos Stefano Ferrero y Mauro Gianinazzi (chef ejecutivo de Lombardi Cucina Italiana), en colaboración



INSTAGRAM



FACEBOOK

DOMINGO 8
DE MARZO DE 2026



11

weekend



Luis Felipe Riva, Javier Arreola y José Reynoso.



Diego Martínez y Mariela Silberman.



Ale Loaiza y Pau Díaz.



Rodolfo Witte, Stefano Ferrero, Daphne Wentworth, Mauro Gianinazzi y Juan Pablo Ramírez.

con el chef mexicano César Jiménez. A la experiencia gastronómica se sumó la mitología encabezada por Christian Blanco y el equipo corporativo del grupo, además de una ambientación inspirada en la costa italiana, con detalles que evocaban lugares como Sorrento y Positano. “Fue un menú trabajado para que la gente pudiera degustar los platillos de los chefs invitados; tuvimos música en vivo y decoramos de una manera muy italiana”, comentó Godínez sobre la velada.

Más allá de la celebración, el restaurante también ha fortalecido su evolución con espacios como el recién inaugurado Privado Il Duomo, diseñado para reuniones exclusivas y experiencias más íntimas. Para Godínez, este tipo de adaptaciones responden a las demandas del público sin perder la esencia que ha distinguido al lugar desde su origen. “Siempre buscamos mantener nuestra calidad y ofrecer nuevas opciones a nuestros comensales para que cada visita tenga algo diferente”, señaló.

Tras 20 años de historia, Il Duomo continúa consolidándose como un clásico de la escena gastronómica queretana. Su arquitectura, su carta inspirada en diversas regiones italianas y la atención a los detalles han permitido que generaciones de comensales encuentren en sus mesas un pedazo de Italia. La celebración de su aniversario no solo recordó el camino recorrido, sino que confirmó que su esencia (esa mezcla de tradición, hospitalidad y sabor) sigue siendo la base de un legado que aún tiene mucho por contar.