

\$10.00  
75030051535087

weekend\_byvscd

# weekend

Sábado 18 de julio de 2026



## EL ARTE DEL RONQUEO

NAMA Campestre llevó la gastronomía japonesa a otro nivel con el ronqueo de un atún aleta azul, una experiencia culinaria que reunió a un grupo de comensales en torno a la tradición, la técnica y un exclusivo menú de ocho tiempos



INSTAGRAM



FACEBOOK

Texto: Carlos Curiel  
Fotos: Joaquín M. Lee

La cocina japonesa volvió a convertirse en protagonista en Querétaro con una experiencia que combinó tradición, técnica y alta gastronomía. NAMA Campestre, la más reciente sucursal de Grupo NAMA, celebró el ronqueo de un atún azul proveniente de Ensenada, Baja California, un ritual culinario que permitió a los asistentes conocer de cerca el proceso de despiece de una de las especies más apreciadas de la cocina nipona mientras disfrutaban de un menú diseñado especialmente para la ocasión.

La ceremonia fue encabezada por el chef ejecutivo de Grupo NAMA, Óscar Magaña, quien transformó un ejemplar de 92 kilogramos en un recorrido gastronómico de ocho tiempos. Sashimi, nigiri, tataki, ensalada de atún y preparaciones con salsas de inspiración japonesa formaron parte de una propuesta que destacó la versatilidad y frescura del ingrediente. “Siempre tenemos sold out en todos estos eventos y creo que es una experiencia increíble donde puedes ver esta especie de atún, que es un animal que tiene mucho trabajo detrás”, expresó el chef durante la velada.

Además del espectáculo culinario, el ronqueo permitió a los asistentes apreciar el sonido característico que produce el cuchillo al deslizarse sobre el espinazo del pescado, origen del nombre de esta tradición japonesa. El evento reunió a 45 invitados y agotó sus lugares desde días antes, consolidándose como una experiencia sensorial que involucró vista, oído, olfato y gusto. De acuerdo con Magaña, un atún de estas dimensiones puede alimentar hasta a 200 personas.

La experiencia se complementó con una propuesta artística a cargo de Josiane Almeraya, especialista en gyotaku, la técnica japonesa de impresión de peces. Utilizando tinta de calamar, la artista realizó una obra en vivo que reforzó el vínculo entre gastronomía, arte y cultura, añadiendo un elemento visual que enriqueció la velada.

Con apenas unos meses de operación, NAMA Campestre se ha consolidado como uno de los nuevos puntos de encuentro para quienes buscan una propuesta de cocina nikkei y japonesa tradicional en Querétaro. Eventos exclusivos como este reflejan la apuesta del restaurante por ofrecer experiencias gastronómicas que van más allá del servicio en mesa, acercando a sus comensales a las historias, técnicas y tradiciones que dan vida a cada platillo.



Artista Josiane Almeraya.

#### ¿QUÉ ES EL TATAKI DE ATÚN?

Es una técnica japonesa donde el pescado se marina ligeramente y se sella por fuera a fuego muy vivo, quedando crudo en el centro.

#### ¿QUÉ ES EL ARTE GYOTAKU?

Es un método tradicional artístico japonés y su técnica, consiste en la impresión natural de un pez.

#### ¿QUÉ ES LA COCINA NIKKEI?

Es un tipo de gastronomía que combina elementos japoneses con peruanos y se agrupa dentro de lo que se conoce como cocina fusión. Etimológicamente, nikkei es la palabra que se usa para describir a los emigrantes de origen japonés en Perú y a su procedencia.



Chef Óscar Magaña.



Ricardo Huerta y Cristina Hernández.



Jorge Martinez, Diego Flores, Valeria Moheno y Selene Negrete.



Enrique Reyes, Paulina Luna, María Fernanda Ponce e Israel Reyes.



Alexa González y Einar Mondragón.





INSTAGRAM



FACEBOOK

ad **aldialogo.mx**

**SÁBADO 18**  
DE JULIO DE 2026

**13**

**weekend**



Mercedes Prieto e Isabella Laposse.



Paulina Pérez, Victoria Beltrán y Lucrecia Pulido.



Maximiliano Ponce y Paz Sulbarán.



Itzayana Barrera y Myrna Gutiérrez.

**NAMA CAMPESTRE**

Ubicación: Boulevard Hacienda del Jacal 599-1, Jardines de la Hacienda.

Reservaciones: 442 104 8144

Instagram: @namasushimx