Legislatura
Ciudad Autónoma de Buenos Aires

PROYECTO DE DECLARACIÓN

Declárase Personalidad Destacada de la Cultura en el ámbito de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires a Alejandro Iwao Komiyama, chef argentino y maestro con honores en las artes culinarias de la cocina japonesa.

Firmado digitalmente por Sebastian NAGATA
Fecha:02/03/2026 12:26:13
Diputado Sebastián Nagata
Legislatura de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

FUNDAMENTOS

Sra. Presidente:

Alejandro Iwao Komiyama nació en 1967 en Argentina, en el núcleo de una familia de inmigrantes japoneses. Sus primeros pasos en la cocina los dio a los 7 años de edad, arriba de un banquito hecho por su abuelo para que llegara a la mesada, acompañando a su abuela en el restaurante familiar.

Sus padres junto a su abuela fueron los fundadores del primer restaurante japonés de sushi en la Argentina, en Lavalle y Ayacucho. A mediados de la década del 70, abrieron su segundo restaurante, llamado “Furusato”, en la calle Mexico, donde él comenzó a trabajar desde los 12 años.

A los 18 era emancipado encargándose del mismo y a los 22 años su padre lo hizo socio gerente del restaurante. Allí, comenzó desde abajo, primero como ayudante de cocina, asistente, luego Chef, para finalmente ser socio gerente. Asimismo, sus inicios como docente fueron en ese mismo lugar, capacitando a jóvenes en la cocina japonesa, que durante esos años escaseaban.

A finales de la década del 80 Iwao comienza a experimentar e innovar en la cocina y desarrolla una fusión entre la cocina japonesa y latinoamericana, una propuesta creativa y auténtica que se popularizó en Argentina. Así, introduce lo que hoy conocemos como el “sushi moderno” con salmón y queso crema.

A medida que fue creciendo y viajando se convirtió en un referente de la comida japonesa en toda América Latina, siendo el creador del Sushi y Cocina Nikkei Latinoamérica. En 2017 el gobierno de Japón lo nombró “Embajador Gastronómico de Japón para América Latina”, en reconocimiento a su esfuerzo por difundir y promover la cultura culinaria de ese país en toda la región, mientras que la embajada de Japón en nuestro país le otorgó el premio “Destacado Profesional Japonés Nikkei en Argentina”. A su vez, es considerado un *Itamae* (maestro de la cocina japonesa) con más de 46 años de trayectoria.

Además de ser un maestro con honores en las artes culinarias de la cocina japonesa, tiene amplios conocimientos de cocina china, tailandesa, vietnamita y del sudeste asiático.

Desde hace casi 30 años que es docente, dando sus primeras clases en la prestigiosa escuela del Gato Dumas, institución pionera en la enseñanza gastronómica en la Argentina. Continuó desarrollando su actividad académica en diversas escuelas de renombre de la Ciudad de Buenos Aires, entre ellas el IAG, The BUE Trainers, el IGA, y actualmente en la EAG, donde continúa dictando cursos y capacitaciones especializadas. Asimismo, ha dictado clases en diversas escuelas tanto del interior del país, como en el exterior. Actualmente también ofrece diversos cursos online de cocina japonesa y en escuelas de cocina, brinda asesoramiento a restaurantes y participa en eventos gastronómicos y corporativos. Ha formado a numerosas generaciones de cocineros y entusiastas, transmitiendo no solo técnicas culinarias, sino también una profunda comprensión de la **filosofía y cultura japonesa** que subyace en cada preparación, procurando siempre la implementación de estándares de calidad y autenticidad en la elaboración de los platos.

Su constante participación en eventos, ferias y encuentros gastronómicos ha contribuido de manera continua al intercambio cultural entre Argentina y Japón. Es así como su trabajo no sólo promueve la excelencia culinaria, sino que impulsa el crecimiento profesional y la generación de empleo en el sector gastronómico, fortaleciendo el vínculo entre la tradición, la innovación y la formación de nuevos talentos.

A su vez, comenzó a trabajar en el canal El Gourmet desde año 2000, donde hoy es la cara de los 25 años del canal en forma ininterrumpida y, para celebrar el aniversario, se lanzó el programa televisivo *Maestros del Sushi,* donde viajaba entre Buenos Aires y Tokio para descubrir a los maestros del sushi, combinando entrevistas, recorridos por mercados y visitas a casas de familia. Asimismo, es autor de los libros *"Cocina Oriental"* y "*De Tokio a América", (Sushi)* el primero siendo ganador del mejor libro de América sobre Cocina Asiática en 2006.

Fue distinguido como "Destacado Profesional Japonés Nikkei en Argentina", distinción que resalta su trayectoria y aporte a la comunidad. También, recibió en Tokio, por el gobierno de Japón, y el ex Primer Ministro Junichiro Joizumi un importante galardón a nivel mundial, por su labor como chef, reconocimiento que consolidó su prestigio internacional, nombrándolo Embajador Gastronómico de buena voluntad.

Iwao comenzó en la década de los 80 la labor de acercar el sushi a nuestras costumbres, en un contexto en el cual comer pescado crudo aún generaba prejuicios. Impulsó un cambio cultural que permitió que este plato deje de ser una novedad, logrando que esta tradición se incorpore a los hábitos gstronómicos y pueda encontrarse, al día de hoy, en la mesa de los argentinos.

Por todo lo expuesto, Sra. Presidente, solicito la aprobación del presente Proyecto de Declaración.