

Fernando López: el chef guatemalteco que triunfa en Japón

Fernando López es un chef guatemalteco que atrae a locales y turistas a uno de los restaurantes más célebres en Japón.

Por José Andrés Ochoa

29 de Enero de 2018 a las 21:13h



Fernando López dirige uno de los restaurantes más famosos de Hiroshima, Japón (Foto Prensa Libre: YouTube / alanxelmundo).

En TripAdvisor cuenta con una calificación promedio de "excelente". En Yelp, el sitio para evaluar comercios y restaurantes, se refleja una calificación perfecta.

Es un restaurante en donde la estrella es un chef guatemalteco. Pero no se encuentra en el país y ni siquiera en Latinoamérica. Fernando López, desde Japón, convoca a turistas, japoneses y aficionados gastronómicos.

"Fernando López se convierte en un candidato improbable para ser el más grandioso chef de okonomiyaki de Hiroshima", [escribió Matt Goulding](#) en el sitio *Roads and Kingdoms*, editado por el célebre Anthony Bourdain, en 2015.

La crónica de Goulding, titulada *La segunda cosa más famosa de Hiroshima* —la primera, sin duda, [la catastrófica bomba atómica de 1945](#)—, destaca el okonomiyaki, un platillo tradicional de Japón, y el talento de López para prepararlo.

El vlogero mexicano [alanzelmundo](#), desde [YouTube](#), compartió este lunes un video en el que conoce al chef guatemalteco, y su historia que le llevó a [Japón](#).

Una mejor vida



Nació en la ciudad de Guatemala en 1963. Una mala relación con su padre y problemas en el país le hicieron emigrar en busca de una mejor vida. Se fue a Estados Unidos, posteriormente a Hawaii, donde pulió su habilidad de cocina.

Allí conoció a Makiko Yonezawa, una japonesa oriunda de Hiroshima. Se casaron en 1992 en esa isla, vivieron en varias ciudades norteamericanas; en 1995, decidieron mudarse al país asiático, explicó Goulding.

Después de un largo periodo de aprendizaje en Hassho, uno de los más exitosos restaurantes de okonomiyaki de Hiroshima, López, con el apoyo de Ogawa Hiroki, dueño de Hassho, abrió López Okonomiyaki en la primavera del 2000.



López, preparando un okonomiyaki, que se come desde la plancha misma (Foto Prensa Libre: YouTube / alanxelmundo).

El restaurante que López dirige junto a Makiko es uno de los más célebres de la ciudad, y comer allí es difícil por lo pequeño —y acogedor—, lo que hace que los asientos a un lado de la plancha sean bastante cotizados.

El okonomiyaki con jalapeño —toque particular del chef López— es uno de los más vendidos.

Esencialmente, el platillo está hecho de una masa de harina de huevo y leche, repollo, soya, polvo de pescado, carne y huevo. Okonomiyaki significa "frito a tu gusto", y se convirtió en uno de los símbolos de la reconstrucción de Hiorshima.



[Okonomiyaki Lopez in Hiroshima from Roads and Kingdoms on Vimeo.](#)

Padre de familia y chef exitoso, López se conserva como una persona modesta, como dijo al vlogero Alan Estrada. Y, además, el chef, guarda en su memoria a Guatemala. "Extraño el paisaje, el interior (del país), la comida y la gente", afirmó. Sobre llegar a Japón, cree que "el idioma fue lo más difícil (de aprender) y también la cultura, que es diferente".

En el video, envió un mensaje a sus compatriotas. "Saludos a Guatemala. Espero que vengan, también latinoamericanos".

Como confesó a Alan, todavía dice "cabal" y "sí, pues".