

|                |                     |   |
|----------------|---------------------|---|
| <b>FECHA</b>   | <b>24-11-13</b>     | <b>PRENSA HACIENDO CAMINO</b>   |
| <b>MEDIO</b>   | <b>El Liberal</b>   |   |
| <b>SECCIÓN</b> | Santiago            | <b>EL LIBERAL</b> .com.ar<br>Santiago del Estero, República Argentina |
| <b>LUGAR</b>   | Santiago del Estero |   |
| <b>TIPO</b>    | Gráfico             |   |

FUNDACIÓN HACIENDO CAMINOS

## Renombrado chef elaboró 300 budines y sumó su solidaridad

TakehiroOhno, cocinó y compartió una tarde de alegría. Lo recaudado con la venta se destinará a ayuda social.

**Publicado el 24/11/2013** - Una jornada de plena solidaridad y alegría se vivió ayer con la presencia del destacado chef del canal El Gourmet, TakehiroOhno, quien invitado por la Fundación 'Haciendo Caminos' cocinó 300 budines navideños a beneficio.



RECETAS. El destacado chef compartió sus conocimientos con las colaboradoras locales.

La panificadora Palau, de nuestra provincia, puso a disposición sus instalaciones para poder llevar a cabo esta gran tarea solidaria.

Ohno, el renombrado cocinero a nivel mundial donó su tiempo y sus conocimientos para cocinar en las instalaciones de la panificadora Palau, los 300 budines que serán comercializados por la Fundación 'Haciendo Caminos' con el objetivo de recaudar dinero para las tareas de ayuda social y humanitaria que la mencionada institución realiza en todo el país.

### Conocimientos

Un importante número de colaboraras se sumó al destacado chef, y en medio de una tarde de alegría y solidaridad intercambiaron conocimientos culinarios y específicamente sobre la elaboración de los budines navideños.

Haciendo Caminos es una asociación civil sin fines de lucro que desde 2006 trabaja para mejorar las condiciones de vida de niños y familias en situaciones de extrema necesidad en la provincia de Santiago del Estero. Sus ejes de trabajo son: nutrición, salud, educación y formación laboral.

El chef TakehiroOhno nació en Japón, en 1967, dio sus primeros pasos en la cocina de la mano de su madre, consumada repostera especializada en repostería alemana. Se recibió de



Nutricionista, y se especializó en cocina española en la escuela de cocina de Osaka. Llegó en 1996 a Buenos Aires, invitado por el restaurant Llers y su chef Fernando Trocca para presentar su cocina High level y así cumplir un sueño: conocer la Argentina, el país más alejado de su Japón natal.

Luego de colaborar varios años como invitado en los ciclos 'Fusión cúbica', 'Narda en Japón' y '4 chefs 4 ingredientes', Ohno llegó a [elgourmet.com](http://elgourmet.com) en 2008, para continuar con la difusión de su cocina, nacida de su experiencia en la gastronomía española-vasca, japonesa y china, que cada vez gana más adeptos.