

LA GUÍA MICHELIN GUANGZHOU 2020

LA APARICIÓN DE NUEVAS ESTRELLAS MICHELIN EN LA EDICIÓN 2020 DE LA GUÍA MICHELIN GUANGZHOU SUPONE UN PROMETEDOR IMPULSO PARA LA RECUPERACIÓN DE LA INDUSTRIA HOSTELERA

La Guía MICHELIN Guangzhou 2020 recoge una selección de 89 restaurantes, incluyendo 2 con 🌟🌟, 10 con 🌟, 31 Bib Gourmand (🍴) y 46 establecimientos reconocidos como 'El Plato MICHELIN' (🍴). Uno de los restaurantes ha sumado su segunda Estrella MICHELIN, otro ha conseguido su primera Estrella MICHELIN y 5 nuevos establecimientos se han unido al listado de Bib Gourmand (🍴). Una prueba de que la identidad culinaria de la ciudad de Guangzhou, a pesar de los duros meses a los que se ha enfrentado, sigue siendo tan dinámica como siempre.

"Esta es la tercera edición de la Guía MICHELIN Guangzhou. A pesar del año tan excepcional que estamos atravesando, nuestros inspectores han continuado explorando la ciudad, quedando impresionados por el sacrificio y el espíritu emprendedor de muchos chefs para superar la crisis y ayudar a dar forma a una recuperación segura y duradera. La nueva edición es un oportunidad perfecta para destacar sus esfuerzos, continuar apoyando a la industria local y, por supuesto, para mantener el brillo de Guangzhou como uno de los mejores destinos gourmets del mundo", explica Gwendal Poullennec, Director Internacional de las Guías MICHELIN. "Con 1 nuevo restaurante con 🌟🌟, otro nuevo con 🌟 y 5 nuevos Bib Gourmand (🍴), junto a establecimientos que se han ganado una distinción de manera constante, la selección de este año de la Guía de Guangzhou también reconoce la fortaleza y la efervescencia de la escena gastronómica local", añade Gwendal Poullennec.

"Hemos lanzado la Guía MICHELIN Guangzhou, a pesar de las difíciles circunstancias que nos han afectado este año, con la esperanza de reflejar la vitalidad y la capacidad de recuperación de los restaurantes de la ciudad y ofrecer a los consumidores una experiencia de movilidad insuperable", declara Kamran Vossoughi, Presidente & CEO de MICHELIN Greater China.

Un nuevo restaurante con 🌟🌟 y otra novedad con 🌟

La selección de la Guía MICHELIN Guangzhou de este año se ha enriquecido con 1 nuevo restaurante con 🌟🌟, el *Imperial Treasure Fine Chinese Cuisine*, que ha promocionado de categoría después de sumar su primera Estrella MICHELIN el año pasado. En este restaurante, perteneciente a una cadena de Singapur, los chefs y sus equipos ofrecen deliciosos platos cantoneses tradicionales muy bien elaborados. Entre sus especialidades, los inspectores de la Guía MICHELIN apreciaron especialmente el arenque chino al vapor servido con jengibre en cubitos, así como el pollo frito crujiente relleno con arroz meloso. Los platos de temporada también sedujeron al equipo de inspectores en el restaurante *Jiang by Chef Fei*, que mantiene su distinción de 🌟🌟. La selección de 2020 refleja tanto la excelencia como la constante calidad de la escena culinaria de Guangzhou.

En la categoría de 🌟, *Lingnan House* hace su debut este año. Aquí, la disposición de cocina abierta se traduce en la posibilidad de ver a los chefs en acción y disfrutar con el impresionante horno del restaurante donde se elabora el ganso asado. Los platos se elaboran partiendo de los mejores ingredientes con un toque de comida tradicional cantonesa, como la sopa de pescado picado con hojas

de lima kaffir. Con otros 9 restaurantes manteniendo su categoría de 🌟, la Guía MICHELIN Guangzhou 2020 referencia un total de 10 restaurantes en los que *¡compensa pararse!*

5 nuevos restaurantes reconocidos con la distinción Bib Gourmand (🍷)

La cocina china, y en particular la cantonesa, todavía ocupan una importante posición en la selección de establecimientos Bib Gourmand (🍷) de la Guía MICHELIN Guangzhou, que recoge aquellos restaurantes que ofrecen un menú de calidad con una buena relación calidad-precio (menos de 200 CNY por persona en un menú de tres platos en Guangzhou). Otros 3 restaurantes cantoneses han sido reconocidos este año con esta distinción. **Da Ge Fan (Tangxiayong West Road)** es famoso por sus diferentes especialidades basadas en la paloma, en especial por su plato estrella: arroz cocido en caldo de paloma y hueso de cerdo. **Wen Ji Yixinji**, en un pequeño local de dos pisos escondido en un callejón, atrae multitudes con su famoso pollo Yixin: carne tierna y jugosa, piel crujiente y un sabor concentrado hasta en los huesos. Mientras que **Da Yang Jia** ofrece menús especiales que rinden homenaje a la cultura gastronómica de Chaozhou. Aquí, el cangrejo crudo marinado bañado en umami y con aromas a vino, o el pato frito Bombay, se derriten en la boca.

En **Xing Fu Yi Zhan**, un restaurante ubicado en una antigua posada, los chef y los camareros van vestidos con trajes de época para ofrecer delicias que reflejan la riqueza de la cocina de Sichuan y hacen que los comensales viajen atrás en el tiempo.

La aparición de otros tipos de cocina ha sido igualmente bien recibida por los inspectores. El restaurante **Mamak**, que hace su primera aparición en la selección de Bib Gourmand (🍷), es un excelente representante de la cocina de Malasia. Con un nombre que significa "puesto ambulante" en malayo, este establecimiento elabora algunos de los mejores platos nacionales del país, como la sopa de fideos con marisco o arroz con leche de coco, así como bebidas tradicionales como el té de leche en tres capas y té tarik.

En total, la selección 2020 de los Bib Gourmand (🍷) de Guangzhou incluye 31 restaurantes.

Premios MICHELIN Young Chef Award 2020 y MICHELIN Welcome and Service Award

En la Gala de presentación de la Guía MICHELIN Guangzhou también se otorgaron por primera vez durante el evento dos premios especiales: el MICHELIN Young Chef Award 2020 y el MICHELIN Welcome and Service Award, en las diversas ediciones de la Guía MICHELIN para China Continental. Estas distinciones reconocen a hombres y mujeres, tanto en cocinas como en equipos de servicio, que ponen todo su saber hacer y la pasión por su profesión al servicio de una experiencia gastronómica inolvidable.

Este año, el MICHELIN Young Chef Award ha sido otorgado al Chef Situ Jianquan, del restaurante **Lingnan House**. Basándose en su dilatada experiencia, este gran chef trabajó en una reconocida cadena de catering cantonesa y en el restaurante cantonés de un prestigioso hotel en Guangzhou, antes de ponerse al frente de las cocinas de Lingnan House. Los inspectores de la Guía MICHELIN elogiaron su dominio técnico, la perfección de sus presentaciones y su capacidad inventiva para desarrollar nuevas recetas.

Finalmente, el MICHELIN Welcome and Service Award 2020 ha sido otorgado a Mao Xiaoxiang, del restaurante **BingSheng Private Kitchen**, que ostenta la categoría de 🌟. Todo un reconocimiento por su talento para ofrecer un servicio de primera clase a los clientes, así como por su eficiencia a la hora de gestionar y preparar a su equipo para garantizar una experiencia gastronómica excepcional.

La Guía MICHELIN Guangzhou 2020 incluye:

- 2 restaurantes con 🌟🌟 (1 nuevo)
- 10 restaurantes con 🌟 (1 nuevo)
- 31 restaurantes Bib Gourmand (🍷) (5 nuevos)
- 46 restaurantes 'El Plato MICHELIN' (🍴)

Sobre la Guía MICHELIN

La Guía MICHELIN selecciona los mejores restaurantes y hoteles de los 30 países en los que está presente. Escaparate de la gastronomía mundial, descubre el dinamismo culinario de un país, así como las nuevas tendencias y los futuros talentos. Creador de valor para los restaurantes gracias a las distinciones que atribuye cada año, la Guía MICHELIN contribuye al prestigio de la gastronomía local y al atractivo turístico de los territorios. Gracias a su riguroso sistema de selección y a su amplio conocimiento histórico del sector de la hostelería y la restauración, la Guía MICHELIN aporta a sus clientes una experiencia única y un servicio de calidad.

Las diferentes selecciones están disponibles tanto en versión impresa como digital. Son accesibles tanto por Internet como para todos los dispositivos móviles que proporcionen una navegación adaptada al uso individual, además de contar con un servicio de reserva online.

Con la Guía MICHELIN, el Grupo continúa acompañando a millones de viajeros en sus desplazamientos, lo que les permite vivir una experiencia única de movilidad.

Sobre MICHELIN

Michelin tiene la ambición de mejorar de manera sostenible la movilidad de sus clientes. Líder del sector del neumático, Michelin diseña, fabrica y distribuye los neumáticos más adaptados a las necesidades y a los diferentes usos de sus clientes, así como servicios y soluciones para mejorar la eficacia del transporte. Michelin ofrece igualmente a sus clientes experiencias únicas en sus viajes y desplazamientos. Michelin desarrolla también materiales de alta tecnología para diversas utilidades. Con sede en Clermont-Ferrand (Francia), Michelin está presente en 170 países, emplea a más de 127.000 personas y dispone de 69 centros de producción de neumáticos que en 2019 han fabricado 200 millones de neumáticos (www.michelin.es).