







## INFORMACIÓN DE PRENSA

### GUÍA MICHELIN

Madrid, 11 de enero, 2022

## La Guía MICHELIN Chengdú

- Las Estrellas MICHELIN brillan en Chengdú, que presenta su primera Guía MICHELIN

Se acaba de presentar la selección completa de la Guía MICHELIN Chengdú 2022, anunciando un restaurante con , 8 restaurantes con  y 13 restaurantes Bib Gourmand () , así como un premio especial, el MICHELIN Service Award.


*“Chengdú, la capital de Sichuan, cuenta con abundantes aspectos y lugares de interés y, por ello, la Guía MICHELIN tiene el especial orgullo de promover su panorama gastronómico. El equipo de inspectores ha quedado impresionado por la diversidad del paisaje culinario local. Chengdú ofrece una mirada de restaurantes que rebosan talento y autenticidad, a la vez que respetan las tradiciones de esta cocina tan dinámica. Con sus abundantes sabores, su técnicas de preparación únicas y sus característicos ingredientes, la cocina de Sichuan fascina a los amantes de la gastronomía locales e internacionales”, declara Gwendal Poullennec, Director Internacional de las Guías MICHELIN. “Nos satisface incorporar Chengdú a la familia de la Guía MICHELIN, y dar a conocer al mundo entero su excelencia gastronómica”, añade.*

### La Guía MICHELIN anuncia al primer restaurante con de Chengdú

La Guía MICHELIN Chengdú 2022 concede las dos primeras Estrellas MICHELIN de Chengdú a **Yu Zhi Lan**.

Este discreto establecimiento con un concepto de comedor privado ofrece diversos platos, elegantes y elaborados, que ponen de relieve los sabores naturales de sus ingredientes. Las extraordinarias competencias culinarias del chef se reflejan igualmente en los platos. El chef y propietario, Lan Guijun, es una leyenda local que ha llevado la cocina sichuanesa a un altísimo nivel.

### 8 establecimientos con

Por primera vez, se distinguen 8 restaurantes con . La diversidad y excepcional calidad de la cocina de Sichuan atestigua la pluralidad y creatividad del sector de la restauración de Chengdú.

**Chaimen Hui.** Manteniendo el concepto de canal directo, del productor al consumidor, los chefs se suministran con ingredientes de temporada de primera calidad, procedentes del mundo entero, para preparar platos sabrosos, con una textura y un gusto excepcionales. Nacido y educado en Sichuan, el chef Chen ha desarrollado un gran cariño por la cocina de Sichuan, y se ha esforzado por presentar una nueva imagen de esta cocina al mundo de la gastronomía. Está convencido de que la innovación se deriva del respeto a la tradición, y está encantado de dedicar su tiempo a preparar a la perfección cada plato.



**Chengdu Restaurant.** El menú, que se inspira en la tradición cantonesa sin dejar de mostrar toques sichuaneses, es la principal atracción del restaurante. Además del pichón de 18 días y la sopa de fideos de trigo (misua), su magnífica decoración interior, con lámparas colgantes que recuerdan a un antiguo artefacto y su tabique de latón en celosía, constituye otro punto fuerte que enriquece la experiencia culinaria.

**Fang Xiang Jing.** El restaurante ofrece una cocina sichuanesa auténtica. El equipo de cocina de Fang Xiang Jing recrea con la mayor fidelidad posible las recetas sichuanesas de antaño, con clásicos como el fuji feipian, el tofu mapo y el pollo picado copo de nieve.

**Ma's Kitchen.** Este puesto extremadamente popular inició su actividad en Meishan el siglo pasado. Los clientes acuden aquí por su famosa sangre de pato cuajada con menudillos de cerdo y tajadas de anguila, mientras que los tallarines dan-dan y otros platos típicos de Sichuan son muy apreciados por los gourmets locales.

**Mi Xun Teahouse.** Situado en un patio interior con encanto histórico, el establecimiento ofrece platos vegetarianos a base de ingredientes locales muy seleccionados. Sus ligeros platos vegetarianos, de gran refinamiento e inspiración, en especial el tofu mapo con champiñones y el HotPot picante, atraen a muchos clientes.

**Silver Pot.** Los numerosos viajes del propietario se reflejan en una búsqueda de mariscos y otros ingredientes de calidad por todo el mundo. Los platos se preparan delicadamente en un estilo sichuanés personalizado. El pichón asado ahumado con hojas de pimienta de sichuán y ciertos entrantes fríos, comprenden merecidamente las preferencias de los gourmets.

**Song Yun Ze.** El restaurante, que evoca el nombre del legendario chef sichuanés Songyun Zhang, ha sido abierto por sus discípulos y sirve un menú a medida que incluye generalmente más de 20 platos elaborados por expertos. Todos los platos se preparan con ingredientes de alta calidad y respetando las técnicas tradicionales. El chef se afana en que se respeten las tradiciones culinarias, pero a la vez dando un toque de refinamiento a su repertorio.

**Xu's Cuisine.** La cocina sichuanesa constituye el pilar de su menú, y es clasificada por estilos, como los platos a base de pasta de habichuelas y las especialidades locales. En este local pueden degustarse creaciones que necesitan una preparación minuciosa, incluyendo el celebrado plato ji douha, que es el orgullo del restaurante.

### Los 13 restaurantes Bib Gourmand (🍷)

Los restaurantes seleccionados en la lista Bib Gourmand (🍷), que ofrecen una buena relación calidad-precio, se señalan en la Guía con el símbolo del Bibendum relamiéndose. Los primeros restaurantes Bib Gourmand (🍷) de Chengdú ofrecen una amplia variedad de platos, desde la repostería a las especialidades locales, pasando por los salteados de Sichuan y la cultura local del té, por un precio equivalente o inferior a 40 euros por persona, ofreciendo una imagen viva de la vida urbana y efusiva de Chengdú.

**Chanyue Vegetarian.** Los platos vegetarianos de estilo sichuanés constituyen la base del menú fijo, que cambia cada 15 días para reflejar los 24 períodos solares del calendario chino. Los clientes igualmente pueden degustar una variedad de platos vegetarianos presentados como carne o pescado.



**Chen Mapo Tofu** (Qinghua Road). La leyenda dice que este puesto centenario es el auténtico origen del famoso tofu mapo. Además de ese plato, las empanadillas zhong (cerdo) y el cerdo al vapor envuelto en hojas de loto en harina de arroz picante, también son muy apreciados por los gourmets.

**Dumpling & Drinks.** Las empanadillas de este establecimiento se preparan en fresco, cada día, en su cocina abierta, ofreciéndose hasta seis variedades. Las empanadillas rellenas de cerdo y champiñones, o las de vacuno con apio chino están entre las más demandadas.

**Feng Qi Wu.** El restaurante es conocido por su cocina sichuanesa a un precio competitivo y con autenticidad local, en especial el pescado asado con salsa picante de judías. Cada reservado dispone de un espacio dedicado a la preparación de té, con un maestro de té a cargo del servicio.

**Fu Rong Huan.** El experimentado equipo de cocina se especializa en platos tradicionales de Sichuan, cuya preparación es frecuentemente muy laboriosa, como el pollo picado copo de nieve. El shaobai dulce de Sichuan, cocinado en dos etapas, es también muy apreciado.

**Lao Chengdu San Yang Mian.** Los gourmets locales adoran sus tallarines. Las sopas y tallarines salteados se presentan en trípticos, siendo los tallarines blancos salteados con una salsa de carne especiada y con judías verdes en dados el plato más popular. Los expertos en este local terminan su menú con un bol de tofu con alubias rojas estofadas.

**Mind.** Este pequeño establecimiento sólo sirve cuatro tipos de tallarines y algunas guarniciones durante la mañana, y un menú de platos locales como cena, animando a los clientes a tomarse su tiempo en degustar con atención los sabores simples y depurados. No hay que olvidar los puestos ambulantes del restaurante, en los que se elaboran tortas de arroz al vapor rellenas de alubias rojas.

**Ming Ting Xiao Guan.** Este pequeño local siempre está abarrotado de clientes que aprecian sus platos tradicionales sichuaneses. Entre los platos más emblemáticos se encuentran el douhua a la soja y novedades como el rollo primavera con durián.

**Mo Xiao Guan.** En este restaurante, los tallarines y los wontons se sirven con sopa o acompañados con salsa. La sopa de tallarines con tuétano de cerdo es uno de los platos favoritos, y con razón: el caldo cuece a fuego lento durante seis horas, lo que le confiere un delicioso y profundo sabor.

**Organization South.** Este establecimiento es reputado por sus célebres platos sichuaneses elaborados al wok, sus entrantes fríos y sus ofertas de temporada.

**Ting Yuan 399.** El plato de pescado de agua dulce, tierno y jugoso, con textura crujiente, atrae a muchos clientes. Las carnosas anguilas de marisma, pescadas en los ríos interiores, se cuecen en un sabroso caldo, rico en hierbas y especias, y en el momento de servirse se les rocía aceite hirviendo para completar su cocinado.

**Yu Jiu Xiang.** Este puesto de barrio sin pretensiones sirve cocina tradicional de Chengdú desde 2014. Sus platos estrella incluyen el costillar de cerdo blanco aliñado con salsa de ajo, y el pollo frito especiado con pimientos, sirviéndose en grandes raciones para compartir.

**Zhuan Zhuan Hui** (Lianhua South Road). Este florón de la cadena ha logrado una sólida reputación entre la población local gracias a su cocina sichuanesa casera, sin florituras y por un módico precio. Los platos son ligeramente suavizados para adaptarse a los paladares de todos los comensales, pero conservando su aroma y sabor. El ambiente acogedor es otro atractivo del establecimiento.



## MICHELIN Service Award 2022

Cuando los inspectores de la Guía MICHELIN comen en los restaurantes, prestan una especial atención a los profesionales del servicio, con el fin de encontrar aquellos talentos merecedores de un premio especial como el MICHELIN Service Award.

El MICHELIN Service Award 2022 se ha adjudicado a la Sra. Lei Min, del restaurante **Young Art – Yong Ya He Xian** (Tongzilin East Road), listado por primera vez en la Guía MICHELIN Chengdú. Esta joven, enérgica y atenta a los detalles, posee un buen conocimiento de los productos y muestra una gran disposición para responder a las necesidades de los clientes. Apasionada y con gran dedicación, trabaja con rapidez y muestra un gran sentido de la interlocución.

En total, se han seleccionado 50 restaurantes en la Guía MICHELIN Chengdú 2022, entre ellos:

- 1 restaurante con 🌟🌟
- 8 restaurantes con 🌟
- 13 restaurantes Bib Gourmand (🍷)

### 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 123.600 personas y dispone de 71 centros de producción de neumáticos que en 2020 han fabricado 170 millones de neumáticos ([www.michelin.es](http://www.michelin.es)).

DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN

**+34 630 086 682**

[monica.rius-aymami@michelin.com](mailto:monica.rius-aymami@michelin.com)





[www.michelin.es](http://www.michelin.es)

 @MichelinPress

Ronda de Poniente, 6 – 28760 Tres Cantos – Madrid. ESPAÑA