**En el mar (y en *Chablé Maroma*), la comida es más sabrosa**

* Aprovechando su envidiable ubicación en la Riviera Maya, *Chablé Maroma* ha diseñado diversas experiencias culinarias que involucran a todos los sentidos, transformando la relación que los huéspedes nacionales e internacionales tienen con la gastronomía mexicana.

**Ciudad de México, a 17 de mayo de 2022.-** Algunas personas viajan al mar por la brisa y por ese sensación de verano perpetuo que genera, otras, simplemente para disfrutar de la playa, la arena y el sol. Sin embargo, hay algo que nunca pasa desapercibido: la comida, esos sabores propios de las costas con ingredientes frescos y preparaciones únicas, todo condensado en deliciosos platillos como los que forman parte de los menús y restaurantes de [***Chablé Maroma***](https://chablehotels.com/es/maroma/), una verdadera joya en la Riviera Maya que forma parte de ***Chablé Hotels*** –una marca mexicana sostenible de hoteles boutique de ultra lujo–.

En ***Chablé Maroma***, de la mano de los chefs Luis Quiroz y Jorge Vallejo –multipremiada figura de la gastronomía mexicana–, se presentan algunas experiencias en las que los visitantes no sólo tienen la oportunidad de degustar increíbles recetas, sino de formar parte, en algunos casos, de su preparación.

[***RECETA DE CHI CHI***](https://chablehotels.com/es/maroma/experiencias/culinary/)

La experiencia *Receta de Chi Chi* es una actividad para aprender los secretos culinarios de las abuelitas del sureste de México. Se le llama así porque *“Chi Chi”* era la forma como se les denominaba a las abuelas en esta región del país, aquellas mujeres portadoras de conocimiento ancestral, sobre todo en términos de cocina tradicional.

La actividad se centra en las enseñanzas de estas importantes mujeres de la cultura Maya, aprendizajes que los huéspedes pueden utilizar en casa para preparar cuando ellos quieran deliciosos platillos inspirados en esta experiencia, convirtiéndose así en embajadores y promotores de una cultura gastronómica milenaria y, por supuesto, deliciosa.

**CLASE DE COCINA**

En ***Chablé Maroma*** los huéspedes sienten una atmósfera de libertad pues hasta las puertas de las cocinas están abiertas para ellos. Pueden vivir una experiencia sencilla pero llena de matices y sabores, que potencian todos sus sentidos, más allá del gusto, durante una maravillosa clase de cocina.

Con molcajete en mano, por ejemplo, los visitantes pueden preparar, desde cero, algunas de las salsas más emblemáticas de la gastronomía mexicana. El chef de la propiedad explica el paso a paso de su confección, deteniéndose en cada ingrediente para hablar de sus características, su papel en algunos importantes platillos tradicionales, así como su lugar y propósito en cada una de estas salsas.

[***BU’UL***](https://chablehotels.com/es/maroma/culinary/buul/)

Después de experimentar en la cocina, toca el turno de disfrutar en la mesa, sobre todo cuando se trata de unas tan especiales como las de *BU’UL*, restaurante insignia de ***Chablé Maroma***. Aquí se sirve cocina mexicana contemporánea de temporada, fresca, del centro y el sur de México, con una espectacular cava que crea una atmósfera única.

Si existen dos palabras que resumen la comida *BU’UL* son “original” y “diversa”, ya que vincula lo tradicional con lo contemporáneo, las ideas de cocineros jóvenes con las que se pueden encontrar en recetarios más canónicos, tanto por las técnicas como por los productos que la definen. Es, sin temor a exagerar, un antes y un después para el paladar de cualquiera.

Sin duda alguna ***Chablé Maroma*** es el lugar ideal para todos los que disfrutan de conocer y probar los platillos típicos de la cultura maya, así como de vivir experiencias culinarias únicas diseñadas por el multipremiado chef Jorge Vallejo. Además de la amplia oferta gastronómica de esta joya ubicada en Quintana Roo, los huéspedes pueden disfrutar de incontables actividades e iniciativas enfocadas a redefinir el bienestar y estar en armonía con la naturaleza.

Para conocer más acerca de las increíbles experiencias gastronómicas de ***Chablé Maroma*** o la oferta completa de ***Chablé Hotels***, por favor visite [ChableHotels.com](http://chablehotels.com) o a través de [*Instagram*](https://www.instagram.com/chableyucatan/), [*Twitter*](https://twitter.com/chablehotels) y [*Facebook*](https://www.facebook.com/chableyucatan/).

###

**Acerca de *Chablé Hotels***

Espacios sustentables con un diseño y una arquitectura impecables en armonía con la naturaleza, que fusionan a la perfección experiencias gastronómicas únicas con un servicio del corazón, y cuyos detalles interactúan con las tradiciones locales, la naturaleza, la comunidad y el legado de los destinos en los que se encuentran, definen a *Chablé Hotels*. Una colección de hoteles *boutique* de ultra lujo que dan una cálida bienvenida a todos aquellos que buscan un lugar dentro de los paisajes naturales e históricos más diversos de México. Los elementos distintivos de *Chablé Hotels* son la sustentabilidad como el eje central de todas sus operaciones; una arquitectura y diseño en medio de paisajes naturales para fomentar una conexión cercana con la naturaleza; el bienestar redefinido como una mejora de la vida en un espacio que ayude a reconectar, reír y celebrar la mente, cuerpo y alma; un servicio de corazón en el que sus colaboradores crean conexiones con cada uno de sus huéspedes y exceder sus expectativas con un trato empático, amable y entusiasta; además de experiencias gastronómicas únicas, diseñadas por el afamado chef Jorge Vallejo, cuyo restaurante *Quintonil* en la Ciudad de México ha sido galardonado varias veces como uno de ‘*Los 50 mejores restaurantes del mundo*’. Debido al cuidado y perfeccionamiento en cada uno de los detalles que ofrecen sus servicios y espacios, sus propiedades insignia han sido acreedoras a diversos reconocimientos a nivel mundial: *Chablé Yucatán* por ejemplo, ha sido galardonado con el *Prix Versalles*, un premio internacional promovido por la *UNESCO* y la *Unión Internacional de Arquitectos*, como el *‘Mejor hotel en el mundo’* - 2017; un año después, su restaurante *Ixi’im* ganó el mismo premio como el ‘Mejor restaurante en el mundo’ - 2018; el ‘*Travel & Leisure The Top 5 International Spas’* - 2020; el ‘*Condé Nast Traveller The Best Hotels & Resorts in Mexico & South America*’ - 2019; el ‘*Elite Travel Top Three Spa Resorts in the World*’ - 2019; y el ‘*Spa & Wellness MexiCaribe Luxury Resort Spas*’ - 2019, entre muchos otros más. *Chablé Maroma* por su parte, destaca por haber obtenido también el *Prix Versalles* como el ‘*Mejor hotel en Norte América*’ - 2020. Para más información, por favor visite [chablehotels.com](https://chablehotels.com/) o a través de [*Instagram*](https://www.instagram.com/chableyucatan/), [*Twitter*](https://twitter.com/chablehotels) y [*Facebook*](https://www.facebook.com/chableyucatan/).

**CONTACTO**

Sandy Machuca | Tourism Business Director

sandy@another.co

Yahel Peláez | PR Manager

yahel.perez@another.co

Daniela Beltrán | Sr PR Expert

daniela.beltran@another.co