**Los *ka’anche’s* de *Chablé Hotels*: Cultivar en el cielo para cuidar la Tierra**

* *Chablé Hotels* retoma una técnica ancestral de cultivo demostrando que el pasado tiene mucho que enseñarle al presente para tener un mejor futuro y ser un actor activo en el cuidado del medio ambiente.

**Ciudad de México, a 27 de abril de 2022.-** Alrededor del mundo se están realizando acciones para cuidar del medio ambiente, en las que se han involucrado individuos, instituciones y empresas con el propósito de mejorar las condiciones del planeta. Para sumarse a este esfuerzo, ***Chablé Hotels*** –marca mexicana sostenible de hoteles *boutique* de ultra lujo–, entre otras cosas, trae los *ka’anche’s* a la conversación, como un método de cultivo ancestral maya que ha mostrado su eficacia, carácter sustentable y vigencia.

“*Ka’anche’*” construye su significado a partir de la unión de dos palabras mayas: “Ka’an”, que equivale a “cielo” y “ché”, que remite a “palo”. Al visualizar un *ka’anche’* por primera vez, su forma, dimensiones y diseño en general, se entiende el sentido que su nombre le da: “cama elevada”.

Su peculiar diseño permite cultivar y producir vegetales y hortalizas en pequeñas cantidades, facilitando su cuidado gracias a su lejanía del suelo, donde algunos animales e insectos podrían acceder fácilmente a éstos, lo que también evita el uso de productos químicos que afecten la tierra.

Como muchos elementos que forman parte de ***Chablé Hotels***, el *ka’anche’* guarda una profunda relación con la cultura regional de la Península y con la sabiduría maya que prevalece hasta la actualidad gracias a estas técnicas y métodos. Tanto en ***Chablé Yucatán*** como en ***Chablé Maroma*** los *ka’anches* se utilizan para cosechar ingredientes que se consumen en diversos establecimientos dentro de ambos hoteles, como orégano, chile habanero, rábano, cilantro, albahaca, citronela, cebollín, tomate cherry, entre otros más, de los cuales también se crean productos propios y originales.

Las personas y huéspedes que visitan las propiedades de ***Chablé Hotels*** pueden ver de cerca gran parte de los *ka’anches*, conocer puntualmente los métodos de confección detrás de esta técnica de cultivo y cosechar directamente algunos de los ingredientes que pueden disfrutar en los restaurantes.

Esto se hace para denotar el carácter sustentable inherente al ADN de las propiedades de ***Chablé Hotels***, pero también con el propósito de compartir este conocimiento ancestral con el mayor número de personas para que adapten este método de cultivo en sus hogares, sumando cada día más acciones en favor de la Tierra.

Para conocer más acerca de esta y otras increíbles experiencias sustentables en ***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