**El mejor platillo del mundo se prepara en *Chablé Yucatán***

* La cochinita pibil fue seleccionada por la guía de viajes internacional de comida tradicional, *Taste Atlas*, como el mejor platillo del mundo en su edición 2021 y *Chablé Yucatán* honra este ancestral manjar con experiencias únicas que permitirán a los viajeros disfrutar de sus sabores repletos de tradiciones locales.

**Ciudad de México, a 20 de enero de 2022.-** Cada año, *[Taste Atlas](https://www.tasteatlas.com/)* –un verdadero atlas mundial de platos tradicionales, ingredientes locales y restaurantes auténticos–, destaca lo mejor de los platillos de cada región y durante su recientemente publicada edición 2021, nombró a la cochinita pibil como la mejor comida del mundo, por lo que ***Chablé Hotels*** –una marca mexicana sostenible de hoteles boutique de ultra lujo– como ávido promotor de la cultura y herencia locales, en su propiedad ***Chablé Yucatán***, honra la tradición de este delicioso manjar con experiencias únicas para que sus visitantes disfruten del nombrado ‘mejor platillo del planeta’.

El listado final de *Taste Atlas* para los mejores platos del mundo es el resultado de la selección de 26 críticos gastronómicos, los cuales durante el 2021 otorgaron el primer lugar a la cochinita pibil con una calificación de 4.7, seguida de platillos como el masala curry de Tailandia, trofie al pesto de Italia y gambas al ajillo de España. Y como parte fundamental de la historia culinaria de la península de Yucatán, hogar de ***Chablé Yucatán***, esta propiedad se ha encargado desde su apertura en el 2016, de honrar y preservar la tradición de este platillo mexicano repleto de sabores y aromas locales.

Todo comienza con la preparación, ***Chablé Yucatán*** enaltece el uso del pib y conserva la manera tradicional y ancestral de cocinar la cochinita, la cual consiste en el calentamiento de piedras con leña para posteriormente meter el lechón previamente marinado con recado rojo, dentro de una caja de latón y envuelto en hojas de plátano. Lo siguiente es sumergirlo en la tierra y colocar sobre la caja ramas de roble y jabín (árbol endémico de la península), las cuales dan un toque ahumado y elegante a este delicioso platillo. Por último se tapa con tierra hasta sellar el horno (hoyo) y finalmente, después de 14 horas de cocción, el manjar está listo para ser probado por los epicúreos gastronómicos.

La manera en la que este platillo puede ser degustado en ***Chablé Yucatán*** abarca una serie de experiencias exclusivas que van desde una excepcional presentación en su galardonado restaurante ***Ixi’im***, dentro de un lujoso entorno rodeado por la exuberante jungla; en el oasis que representa ***Ki’ol***, cuyo complemento perfecto será su oferta de coctelería de autor, mixología y bebidas espirituosas; o en una verdadera Casita Maya, un espacio que recrea las tradicionales viviendas locales con el mejor de los sazones y la alegría y espontaneidad que caracteriza las mujeres de la región quienes preparan tortillas hechas a mano al momento, para el deleite de los comensales.

Como fiel promotor de la preservación y promoción de las tradiciones de los lugares en los que se encuentran ubicadas sus propiedades, ***Chablé Hotels***constantemente busca crear experiencias que permitan a sus visitantes sumergirse en la cultura y herencia mexicanas, incluyendo su extensa, variada y rica cocina repleta de sabores y aromas únicos, y la cual por cierto, fue nombrada como una de las mejores cocinas del mundo, ocupando el número 5 en el listado, también publicado por *Taste Atlas,* y solo por debajo de las gastronomías rumana, española, griega e italiana.

Para más información acerca de las increíbles experiencias culinarias disponibles exclusivamente en ***Chablé Yucatán*** o para conocer la oferta completa de ***Chablé Hotels***, 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/)*.

###

**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](mailto:sandy@another.co)

Yahel Peláez | PR Manager

[yahel.perez@another.co](mailto:yahel.perez@another.co)

Daniela Beltrán | Sr PR Expert

[daniela.beltran@another.co](mailto:daniela.beltran@another.co)