**CINCO VIRTUOSOS CHEFS DE THE PENINSULA HOTELS REALIZAN AVENTURA GASTRONÓMICA EN CHINA**

***La odisea epicúrea culminó con la Chinese Culinary Masters Dinner en Hong Kong.***

Los hoteles The Peninsula alrededor del mundo son reconocidos por sus deliciosas interpretaciones de la sofisticada gastronomía china, y para asegurar que los huéspedes disfruten la experiencia más auténtica y de alta calidad, sus *chefs* continuamente experimentan con diferentes técnicas de preparación e ingredientes. Para dominar su arte y explorar nuevas habilidades e ingredientes en un contexto local, cinco *chefs* chinos de los hoteles The Peninsula en Hong Kong, Bangkok, París y Tokio y sus respectivos gerentes se embarcaron en un *Tour de aventura gastronómica china* en la provincia suroeste de Yunnan.

En esta verdadera odisea culinaria, los participantes realizaron diversas actividades gastronómicas tradicionales chinas y conocieron a los proveedores de comida artesanal en los pintorescos paisajes de Yunnan, cuyas pendientes producen algunos de los mejores vegetales, tés y carnes de China. En el viaje, los *chefs* buscaron champiñones en las montañas de Chuxiong, aprendieron acerca de los mejores plantíos de té *pu’er*, una de las variedades más preciadas del país en un recorrido por Xishuangbanna, y visitaron una granja de cerdos en Xuanwei para ser testigos de cómo el jamón Yunnan, uno de los manjares más famosos de la provincia, es fabricado.

Quienes guiaron el *tour* fueron Teddy Leung, Director de Operaciones de Comida y Bebida Chinas en The Peninsula Hotels y Florian Trento, *Chef* Ejecutivo del grupo, junto al *Chef* Yip Wing Wah –quien fue *Chef* Ejecutivo del Dim Sum en The Peninsula Hong Kong durante 25 años, y ahora Embajador Dim Sum del grupo, y creador del legendario pastel lunar de natillas de huevo. También participaron los gerentes de los restaurantes Spring Moon de The Peninsula Hong Kong, Huang Ting de Beijing, Hei Fung Terrace de Tokio, Mei Jiang de Bangkok, Shanghai Terrace de Chicago y el LiLi de París.

Tras el *Tour de aventura gastronómica china* realizado el pasado mes de julio, los *chefs* combinaron sus talentos para preparar la *Chinese Culinary Masters Dinner* de ocho platillos en el Spring Moon de The Peninsula Hong Kong. *Chinese Culinary Masters Dinner 2015* es el primer programa gastronómico de la serie *Peninsula Signature Event*, y para darle un giro interesante al menú, a cada *chef* se le asignó un ingrediente clave y un método de preparación (con las opciones de cocer, usar freidora, hervir, hacerlo al vapor, freirlo en sartén, doble ebullición y salteado) para crear un delicioso platillo chino.

El evento vendió todas las entradas casi de inmediato y, para recaudar fondos para los socios de The Peninsula Hotels dedicados a la filantropía, parte de las ganancias de la *Chinese Culinary Masters Dinner* fueron donadas al *Hereditary Breast Cancer Family Registry* de Hong Kong para apoyar a las personas con cáncer de mama y a sus familias.

Este es el segundo año que The Peninsula ha tomado parte en el *Tour de aventura gastronómica china*. La edición anterior llevó a los *chefs* chinos de The Peninsula a la ciudad de Hangzhou, en el lado este de la provincia Zhejiang, para visitar los valles de té de Longjing y las bodegas de arroz de Shaoxing.

“The Peninsula Hotels cuenta con un *staff* lleno de *chefs* excepcionales. El *Tour de aventura gastronómica china* es una maravillosa oportunidad para que algunos de nuestros mejores *chefs* aprendan el origen de algunos de los productos que usan diariamente, conocer a nuestros proveedores y descubrir nuevas técnicas de cocina china que se han transmitido por generaciones”, comenta Teddy Leung, Director de Operaciones de Comida y Bebida Chinas.

“Todos los *chefs* estaban emocionados de participar en el recorrido por la provincia de Yunnan, que da algunos de los mejores productos de China. También ansiábamos aprender de las personas para cocinar la *Chinese Culinary Masters Dinner* en el restaurante Spring Moon en Hong Kong, el cual fue el mejor evento gastronómico del año”, explica Florian Trento, *Group Executive Chef*.

# # #

**Acerca de The Hongkong y Shanghai Hotels, Limited (HSH)**

Incorporado en 1866 al listado del Hong Kong Stock Exchange (00045), The Hongkong y Shanghai Hotels, Limited es la compañía de un Grupo dedicado a la propiedad, desarrollo y manejo de prestigiosos hoteles y propiedades comerciales y residenciales en locaciones clave de Asia, Estados Unidos y Europa, así como al suministro de turismo y entretenimiento, gestión de clubes y otros servicios.El portafolio de The Peninsula Hotels está conformado por The Peninsula Hong Kong, The Peninsula Shanghai, The Peninsula Beijing, The Peninsula Tokyo, The Peninsula Bangkok, The Peninsula Manila, The Peninsula New York, The Peninsula Chicago, The Peninsula Beverly Hills y The Peninsula Paris. Los proyectos en desarrollo incluyen a The Peninsula London y The Peninsula Yangon. El portafolio de propiedades del Grupo, incluye al complejo The Repulse Bay Complex, The Peak Tower y el edificio St. John’s Building en Hong Kong; The Landmark en la ciudad de Ho Chi Minh, Vietnam; 1-5 Grosvenor Place en Londres, Reino Unido y 21 avenue Kléber en París, Francia. El portafolio de clubes y servicios del Grupo incluyen The Peak Tram en Hong Kong; Thai Country Club en Bangkok, Tailandia; Quail Lodge & Golf Club en Carmel, California; la consultora Peninsula Clubs and Consultancy Services, Peninsula Merchandising y Tai Pan Laundry en Hong Kong.

**CONTACTO**

Sandy Machuca

Another Company

Of. 6392.1100 ext. 2408