



UNIVERSITAT
POLITÈCNICA
DE VALÈNCIA

China – un tesoro culinario milenario

Propuesta de una ruta culinaria por China para turistas europeos

Trabajo Fin de Grado

Autor:

Lu Zhaoyuan

Tutora:

Michaela Muszynski

GANDIA 2015

Índice

1. Introducción.....	4
2. Objetivo.....	6
3. Metodología.....	7
4. Panorama de la gastronomía china.....	8
4.1 Tradición culinaria china	8
4.2 La filosofía principal china: El confucianismo y el taoísmo	11
4.3 El protocolo y la cultura culinaria.....	13
5. Las ocho grandes tradiciones culinarias regionales de china	15
5.1 YUE (Provincia Guangdong)	15
5.2 MIN (provincia Fujian)	16
5.3 Chuan (Provincia Sichuan).....	17
5.4 Lu (Provincia ShanDong).....	18
5.5 Zhe (Provincia ZheJiang).....	20
5.6 Su (Provincia Jiangsu)	21
5.7 Xiang (Provincia Hunan).....	22
5.8 Hui (Provincia Anhui)	23
6. El turismo emisor europeo a China	25
6.2 La llegada de turistas europeos a China Ene – Jun de 2015	26
6.3 El turismo gastronómico será una tendencia en China	27
7. La ruta Turística	28
7.1 Introducción	28
7.2 Característica de la ruta.....	29
7.3 la Ruta	30
7.4 Planning.....	41
7.5 Presupuesto	44
8. DAFO	45
8.1 Ventajas	46
8.2 Desventajas	46
8.3 Oportunidad.....	47
8.4 Amenaza.....	47
9. Conclusión	48
10. Bibliografía	50

RESUMEN

China es un país con más de cinco mil años de historia. Durante este tiempo, también ha tenido lugar su desarrollo culinario. El célebre cocinero chino Jeremy Leung declaró en una ocasión: *“Es probable que no baste con una vida para probar toda la cocina china. Después de tantos años en este país todavía descubro platos tradicionales con los que nunca antes me había topado”*.¹ El principal objetivo de este trabajo es presentar el perfil de la gastronomía china abarcando la historia, diferencias interculturales, la regla filosófica – “equilibrio” (yin-yang), mostrar la variedad culinaria china con las zonas geográficas principal y realizar una propuesta de ruta culinaria por China para turistas europeos.

Palabras claves:

China, Historia, tradición culinaria, “yin y yang”, ruta gastronómica

Abstract

China is a country with over five thousand years of History During this time, its culinary development has taken place as well. The famous Chinese chef Jeremy Leung once declared: *“Probably a whole life time would not be sufficient to taste all Chinese cuisine. After so many years in this country, yet, I found that there are still traditional dishes I have never met”*¹. The main goal of this work is to present the profile of Chinese cuisine, including its History, intercultural differences, the philosophical principle – “balance” (yin-yang), show the variety of Chinese cuisine with its geographic main areas and make a proposal for culinary tour around China for European tourists.

Key words:

China, History, culinary tradition, “yin and yang”, culinary tour

¹ Katrin Scholotter (2010) <<Culinaria China>>, Página 8, [Consulta: 03/Jul/2015]

1. Introducción

La cultura China tiene una larga historia en la que la tradición culinaria ocupa un lugar destacado. Un antiguo refrán chino dice: “La comida es el cielo de la gente”, con lo que ya se puede apreciar la importancia que la cocina tiene para el pueblo chino. Desde los banquetes para los emperadores hasta la comida de las clases populares tiene su propia historia.

Dado que la cocina china es un tema muy extenso, también el protocolo en la mesa varía mucho. Comparado con Europa, lo más destacado es que en China la gente come los platos a la vez, sin orden preestablecido alguno y sin que haya un primero, segundo, y tercer plato.

En China hay 8 grandes tradiciones culinarias regionales. Estas son: Yue (Provincia Guang Dong), Chuan (Provincia Si Chuan), Xiang (Provincia Hu Bei), Min (Provincia Fu Jian), Lu (Provincia Shan Dong), Zhe (Provincia Zhe Jiang), Su (Provincia Jiangsu), Hui (Provincia An Hui), que vamos a presentar más adelante².

Hay otro refrán en China que dice que una cosa cuando se eleva hasta el reino espiritual puede ser muy completa. Eso está basado en una regla filosófica que ha ido atravesado todos los ámbitos en China, y se conoce como “equilibrio” (“yin” y “yang”). Por ejemplo, en el caso de las personas, si es “demasiado inteligente” o “demasiado estúpido” no se puede ser una persona exitosa. Solo cuando se alcanza el punto de equilibrio entre “demasiado inteligente” y “demasiado estúpido” podría ser un personaje completa o acabar asuntos sencilla y exitosamente. Este principio siempre tiene las mismas funciones, ya sea la forma de ser de una persona o las comidas. Los diferentes alimentos contienen elementos distintos. Si comemos un tipo en exceso, tenemos que comer otro que tiene un elemento contrario para mantener el cuerpo en un estado de equilibrio.³

En cuanto a la ruta de gastronomía, hoy en día, en China todavía no existe este tipo de turismo para los nativos. Es muy complejo organizar viajes gastronómicos, ya que el país es muy extenso y dado que la gente de distintas provincias tiene

² Baidu.

<http://baike.baidu.com/link?url=_0oYumQjCNyyipeGUqbN8y2BUjlU730QrN1GO4UXWUoQIPtBqQfVdEuxw84roJMTR2cTiW_s0wuoXxsr7r0wcCM_7WOILcAJNqx29aIkEVS>, [Consulta: 15 de Marzo de 2015]

diferentes predilecciones por la comida y unas costumbres determinadas. Por otra parte, el coste de este tipo de viaje, para los nativos es muy alto y hoy por hoy entre la población china existe curiosidad por otras culturas, pero no tanta por las diferencias en el propio país.

En cambio, para los europeos, el caso es distinto, porque ya existe esta curiosidad por las diferencias culinarias y los grupos se pueden organizar en función del país o la ciudad, por lo que en estos casos existe más o menos una homogeneidad en cuanto a las preferencias en la gastronomía. Eso disminuye el nivel de dificultad de la organización, por lo que se puede aprovechar esta oportunidad tanto para hacerles probar la comida como para mostrar la cultura china en diferentes aspectos.

2. Objetivo

Objetivo general:

Presentar la cultura culinaria china y proponer una ruta de turismo gastronómico por China para turistas europeos

Objetivos Específicos:

- Presentar el panorama de la historia culinaria china
- Mostrar el protocolo y la cultura culinaria chinos
- Exponer las principales zonas culinarias del país
- Explicar la filosofía del “equilibrio” y su aplicación culinaria
- Diseñar una ruta gastronómica para turistas europeos

3. Metodología

Métodos de investigación

Recolección de información: se recopilarán los datos de la cocina china por internet y en monografías para poder llevar a cabo el desarrollo del TFG.

Inductivo – Deductivo: En base a la información obtenida respecto a las características de los turistas europeos y la oferta existente de paquetes turísticos a China, se elaborará una propuesta novedosa.

Histórico – Lógico: Se realizará un análisis DAFO de la propuesta de una ruta gastronómica por China para turistas europeos.

4. Panorama de la gastronomía China

4.1 Tradición culinaria china

En la época remota de cazadores, pescadores y recolectores en China ya empezaron a asentarse y a dedicarse a la agricultura, que es el requisito básico para desarrollar la tradición culinaria.

En el río Yangtsé, se descubrieron arrozales del octavo milenio a.C.; a partir del Neolítico las aves, el perro y el cerdo se convirtieron en una parte habitual de la dieta. Aparte de estos datos, no hay muchos indicios claros de la cultura culinaria china temprana, pero sabemos que se extendió por lo menos durante varios miles de años.

Durante la Dinastía Zhou (1066-221 a.C), la visión culinaria es amplia. Trigo, arroz, mijo, cebada y maíz fueron los alimentos básicos que en los tiempos de bonanza se preparaban con verduras cortadas en vasijas de bronce con trípode. La gente comía con largos palillos de madera, bambú o hueso de animal. Ahora bien, si los platos sencillos de cereales saciaban a la población en general, los gobernantes se deleitaban en lujosos placeres. Miles de cocineros se dedicaban a la preparación de los mejores platos para los banquetes de la corte y combinaban con esmero aspectos medicinales con la administración de productos de temporada.

Por entonces la gente ya conocía los beneficios de la combinación del equilibrio, el yin y el yang, entre los alimentos y los preparaban con mucho cuidado. Hoy en día los hábitos alimentarios siguen influidos por confucionistas, taoístas y budistas. El taoísmo se centra en los aspectos terapéuticos y medicinales, mientras que el confucianismo pone la armonía los ingredientes en primer lugar. En cambio, para enseñar el respeto a los seres vivos, el budismo prohíbe el consumo de carne.

En la Dinastía Han (202 a.C. – 220 d.C), la dieta de la gente de a pie consistía principalmente en maíz, soja y carne seca o pescado fermentado. Ya entonces tenían muchos conocimientos de las técnicas de conservación y procesos culinarios – como freír, cocer al vapor o estofar. En cuanto a los que vivían en la corte, por ejemplo un príncipe, ¿cuáles eran los alimentos que consumían ellos? Se sabe por el ajuar funerario de Mawangdui (encontrado en la provincia de

Hunan), del año 163 a. C. Contenía huevos de gorrión, vino, loto, e incluso colecciones de recetas que debían hacer disfrutar a la difunta esposa del príncipe aún después de la muerte, puesto que debía mantener el estómago contento hasta con el cuerpo embalsamado.

Por lo extenso del territorio, en gran parte de lo que hoy es el sur de China, los emperadores de la dinastía Han desarrollaron hábitos de cocina diferentes: en el norte, la gente consumía básicamente sorgo, carne y trigo, mientras que en el sur se comía arroz, verduras, frutas y pescados. Con el intercambio de mercancías por la ruta de la seda, las tradiciones culinarias recibieron muchas novedades e impulsos.

En la época de las Dinastías Tang (618 - 907) y la Dinastía Song (960 - 1279)⁴ llegó un apogeo que hizo que la prosperidad de la economía también se reflejara en las artes culinarias. Se consumía pescado, pollo, cerdo, zarpas de oso o joroba de camello... No solo la cocina imperial conocía todos estos alimentos y especias que, en parte, todavía se usan hoy, sino que, cuando no estaban trabajando en sus obras, el arte culinario, el té o las plantas medicinales, los comerciantes, funcionarios públicos, artistas y literatos encontraban también manjares en las tabernas. Dibujos, canciones, poemas o antologías... Cualquier actividad artística relacionada con la alimentación se consideraba culta. Durante ese período de florecimiento cultural el budismo protagonizó el desarrollo de la cocina vegetariana y, con ella, la elaboración del tofu como alternativa a la carne. El deseo de pureza, juventud o fertilidad incitó también a los dietistas a investigar nuevos remedios. En esta época de auge, el intenso contacto con países extranjeros también aportó otras innovaciones culinarias: no solo llegaron a China (de regiones como Persia) los dátiles, los higos o los pistachos, sino también, de la India la caña de azúcar, con la cual se pusieron de moda los platos dulces. Las mejoras en los métodos de cultivo y la importación de la resistente variedad de arroz vietnamita de Champa favorecieron unas cosechas abundantes y, debido a la gran cantidad de excedentes, promovieron el comercio.

La dinastía Yuan (1279 – 1368), una dinastía instaurada por los invasores mongoles, trasladó su sede del Gobierno a Pekín. Si bien con los conquistadores nómadas floreció el comercio, sus platos rústicos – como la caldereta china, el cordero cocido entero o la leche fermentada de yegua – apenas aportaron nada a

⁴ Katrin Scholotter (2010) <<Culinaria China>>, Página 12, [Consulta: 03 de Julio de 2015]

la sofisticada gastronomía china.

Más tarde, gracias a la Dinastía Ming (1368 - 1644)⁵ los chinos volvieron a tomar el poder, y comenzó una nueva etapa culinaria que continuó hasta la era de la dinastía Qing.

Durante la Dinastía Qing (1644 – 1911), debido al contacto con el extranjero y el desarrollo de los métodos agrícolas, a partir del XVI la cocina china se enriqueció con nuevas variedades de hortalizas: tomate, maíz, guindilla, patatas, cacahuates y boniatos, que revolucionaron la cocina. Por un lado, con el uso de guindilla, otra especia potente estaba disponible en el suroeste de China; por el otro, los nuevos alimentos básicos suavizaron el hambre de mucha gente. Durante esta dinastía, los banquetes delicados se completaron con nuevas aportaciones, especialmente, platos con animales salvajes. Históricas colecciones de recetas y obras literarias como *El sueño del pabellón rojo*⁶ muestran todavía hoy que el arte culinario ocupaba un puesto preeminente para la élite, y hasta qué punto representaba el lujo y el bienestar, el arte y la cultura.

En la primera parte del siglo XX, el papel de la comida es fundamentalmente resolver el problema del hambre. Más adelante, sirve para la expresión personal, incluso puede ser un producto artístico, un símbolo, un tipo de cultura o una historia de los elaboradores. Se sabe más sobre los procesos culinarios, y, al vencer las distancias geográficas, un nativo europeo sabe elaborar platos de países que se encuentran a miles kilómetros, y viceversa; muchos negocios o compañías se basen en la variedad culinaria, y se desarrolla toda una industria agroalimentaria. La culinaria se convierten en una parte inseparable de la civilización del ser humano.

⁵ Katrin Scholotter (2010) <<Culinaria China>>, Página 13, [Consulta: 03 de Julio de 2015]

⁶ Sueño en el pabellón rojo: uno de las cuatro novelas clásicas chinas, escrita por Cao Xueqin en Dinastía Qing

4.2 La filosofía principal china: El confucianismo y El Taoísmo

El confucianismo

Confucio⁷, como muchas otras personalidades históricas, no obtuvo reconocimiento hasta después de su muerte. Su teoría acerca del orden del mundo y el cultivo de la propia personalidad fue elevada a la categoría de ideología con carácter póstumo. Como filosofía del Estado, determinó la política y la moral de la China imperial. También en Japón y Corea, adaptado a sus particulares circunstancias, el confucianismo marcó el mundo espiritual y político.

El confucianismo surgió en la época de la dinastía Zhou (770-256 a. C.)⁸, cuando el imperio se dividió en varios estados combatientes. Aunque el orden estatal era caótico, apareció un gran número de grandes pensadores, por lo que ese período es conocido como la época de las cien escuelas. El tema central de su enseñanza era el restablecimiento del orden y la consecución de un estado ideal. Una de esas escuelas de pensamiento fue la de Confucio.

Para la sociedad,⁹ la filosofía ética principal se puede describir como humanista, y se divide en cinco partes: Rèn (humanidad), Yì (la justicia), Li (rito acuerdo), Zhì (conocimiento), Xìn (integridad).

Para la dominancia jerárquica, el confucianismo declara que el gobernante debe ser modelo de virtud y representar la moral y la sinceridad ante sus súbditos; debe comportarse con honradez y evitar la arbitrariedad.

Tanto en el sistema gobernante, como en otros ámbitos, los confucionistas suponen que a cada individuo le corresponde un protagonismo en función de su posición social y debe ejercerlo con obediencia y responsabilidad.

⁷ Baidu Baike
<http://baike.baidu.com/link?url=QC4KeDxgq5r3ZEBalserjjBQUOZE0DhAHKbKw7kpXmFz53l8W8yySwzvlRzQVryuNp5EDV2ylxt3a5I0zB4VGWrZk3MPNzffUtjK3epmgXO_> [Consulta: 13 de Julio de 2015]

⁸ Katrin Scholotter (2010) <<Culinaria China>>, Página 84, [Consulta: 13 de Julio de 2015]

⁹ Stanford Encyclopedia of Philosophy < <http://plato.stanford.edu/entries/ethics-chinese/>> [Consulta: 13 de Julio de 2015]

El Taoísmo

Budismo, Taoísmo, islamismo, catolicismo y protestantismo son cinco religiones oficialmente reconocidas de China. Dado que el taoísmo es la única religión originaria de China, ocupa una posición especial.

Se considera¹⁰ que el fundador del taoísmo fue el erudito Lao tse, literalmente “viejo maestro”, en el siglo VI a.C. Escribió un libro llamado *Dao De jing*, que es la base del Taoísmo, tanto religioso como filosófico.

Tao es el punto central de la filosofía de Taoísmo. Traducido literalmente al castellano, *Tao* significa “camino” o “curso”, pero en China *Tao* es el principio rector del universo; se considera el principio de todas las cosas, y se reencarna en sí mismo.

El Yin y el Yang¹¹ son dos fuerzas contrarias generadas por *Tao*. El yin representa el principio femenino, pasivo, la luna y la oscuridad; el yang es el masculino, activo, el sol y la claridad. Solo cuando ambas fuerzas están en equilibrio se consigue la armonía. Y la armonía del universo es el supremo ideal para el Taoísmo.

Tanto el confucianismo como el taoísmo, destacan un concepto – la armonía. Respecto a la gastronomía, los chinos piensan que solo cuando la combinación del color, el aroma, el sabor y la textura de un plato quedan neutrales (por el equilibrio de sus componentes), puede ser un plato sano y bueno.

¹⁰ Katrin Scholotter (2010) <<*Culinaria China*>>, Página 90, [Consulta: 13 de Julio de 2015]

¹¹ Fuente: <<http://plato.stanford.edu/entries/laozi/>> [Consulta: 15 de Julio de 2015]

4.3 El protocolo y la cultura culinaria

Urbanidad en la mesa china

Sorber, eructa, hablar en voz alta, fumar, si comemos en una mesa europea, dichas acciones no están bien vistas. Sin embargo, estos comportamientos están permitidos, casi siempre y en todas partes en la mesa china. Pero quien piense que en la mesa en China no existen normas de urbanidad, se equivoca.

Comer es uno de los pasatiempos favoritos de la mayoría de los chinos. No importa que se trate de una celebración familiar, una invitación a cenar en casa de alguien o un ágape en un buen restaurante, una comida es siempre una fiesta y todo un acontecimiento social. En China, las mesas rebosan de platos, a cualquier hora del día y de la noche. Se come, se habla, se fuma, se bebe y se apuesta, a veces todo a la vez y en grupos grandes. Por lo general, es difícil ver un grupo de chinos pidiendo un plato y repartir el importe de una factura después. Normalmente, se comparte la mesa, las viandas y el disfrute, pero del placer de pagar no se priva ningún anfitrión.

La razón de tanta generosidad suele ir más allá del gusto y la sociabilidad. En China, quien tiene muchos amigos y se puede permitir invitarlos goza de gran reconocimiento o, como dicen los chinos, “gana en cara” (mianzi)¹², tanto en la vida privada como en el ámbito de los negocios. En los negocios en particular, un ágape sirve para que éstos sean más exitosos: citarse con los invitados en un restaurante de renombre y pedir las exquisitezces más caras al anfitrión no solo le otorga prestigio, sino que también le facilita buenas relaciones de amistad y de negocios y le proporciona el llamado guanxi (relación o conexión social, lo que en España se conoce como “enchufe”), sin el que nada funciona en este país. Como contrapartida a la invitación, el huésped está en la obligación de dar “cara” al anfitrión, es decir, mostrarle lo mucho que aprecia su compañía, la invitación y la comida, etc.

Dada la gran importancia que se presta a las invitaciones a comer, lo que se reserva no es una mesa en una sala de restaurante como pasaría en occidente, sino un separado. Cada grupo estará en una habitación aparte y el lujo de los separados varía en función de cada caso. Puede tratarse desde una simple

¹² mianzi: significa “enchufe” en Español

habitación con un aparador para preparar las bebidas y servir la comida hasta de unas lujosas dependencias de 60m² o más, con salón, comedor y aseo y toda clase de lujos, como un televisor de plasma de gran tamaño, por ejemplo.

También existen normas concretas en cuanto a la disposición de los comensales en la mesa. Por este motivo, esperarán a que el anfitrión les indique su lugar. El propio anfitrión normalmente se situará en el extremo opuesto a la puerta de entrada y si tiene invitados especiales cederá su sitio al invitado más destacado. Este se sentará primero y luego los demás.

Para elegir los platos, se le proporcionará una extensa carta con fotografías de todos los platos y pasará un bien rato (15 min. o más) hasta que se ha decidido, qué platos se toman y en qué orden se van a servir. Para el equilibrio perfecto, siguiendo las normas del yin y yang, tiene que haber platos fríos y calientes, dulces y salados, ácidos y neutros, carne y pescado, hidratos de carbono y fruta... Además, debe sobrar mucha comida para hacer ver la generosidad del anfitrión.

Un ágape formal en un restaurante suele empezar con unos frutos secos o unas hortalizas encurtidas, seguidos de un sinfín de entremeses calientes o frío y platos principales que en cantidad y variedad abrumen al invitado. Al fin del ágape normalmente sirven fruta. Los platos se presentan en una tabla giratoria en el centro de la mesa para que los puedan compartir todos los comensales. ¡Ojo! Nunca se debe sujetar la tabla giratoria para reservarse el mejor plato y elegir un bocado especial, o devolver algo del propio bol, eso sería imperdonable. Y otra particularidad: cada vez que el anfitrión observa que el plato del invitado está quedando con poca comida, le servirá más. Así que el invitado debe dejar comida en el plato cuando no desea continuar comiendo.

5. Las ocho grandes tradiciones culinarias regionales de china

5.1 YUE (Provincia Guangdong)



La gastronomía de Guangdong

La gastronomía cantonesa, también llamada gastronomía Yue, es una de las ocho grandes tradiciones culinarias regionales de China. Los restaurantes chinos con mayor representación en todo el mundo son restaurantes de Guandong. Por eso, se conocen nacional e internacionalmente, e incluso los chefs más prestigiosos del norte de China admiten a regañadientes que la cocina cantonesa es la mejor y la más variada y sofisticada del país, es de todo menos homogénea. Los variados ingredientes abarcan desde pescado y marisco hasta amplias gamas de hortalizas, pasando por especialidades poco habituales de carne. La gastronomía cantonesa se suele clasificar en cocina Hakka¹³ y cocina Teochew¹⁴.

Platos tradicionales:

- Fritos con Ho Fan: Shahe Fen stir-fried con carne de ternera frita
- Dim sum: Pequeños platos servidos con té, char siu bao (carne de cerdo a la

¹³ Hakka: Hakka indica gente que habla la lengua Hakka, es rama dialectal de la lengua cantonesa, mientras, la cocina Hakka incluye las comidas y las formas de cocinar de las persona Hakka.

¹⁴ Teochew: Teochew indica gente que habla la lengua Teochew, es rama dialectal de la lengua cantonesa, mientras, la cocina Teochew incluye las comidas y las formas de cocinar de las persona Teochew.

- barbacoa), ha gau (pasta al vapor con gambas), Feng zao (garra de gallo al vapor),etc
- Braised abulón: abulón cocido a fuego lento

5.2 MIN (provincia Fujian)



La gastronomía de Fujian

Los kilómetros de costa, la abundancia de río, la gran cantidad de frutas, setas y hierbas de las regiones montañosas, y los suelos fértiles, unido a los numerosos inmigrantes de otras regiones, dieron un ambiente propicio para el desarrollo de una maravillosa gastronomía propia. En China, se conoce como "Min".

La gastronomía Min es conocida por ser ligera pero sabrosa, suave y tierna, con especial énfasis en el sabor umami, conocido en la cocina china como "Xianwei"¹⁵. Al mismo tiempo, conserva el sabor original de los ingredientes principales en lugar de enmascararlos. Se utiliza marisco muy diverso y especies, incluyendo una variedad miríada de pescado, crustáceos y tortugas, o setas comestibles y brotes de bambú autóctonos, proporcionadas por las regiones costeras y montañosas de Fujian. Las técnicas de cocina más comúnmente empleadas en la cocina de la región son estofar, guisar, cocer al vapor y hervir.

Platos tradicionales:

- Tortilla de ostra: tortilla de huevo relleno de ostras pequeñas
- Popiah: similar a rollito de primavera, pero más grande y hecho al vapor
- Ban mian: sopa de fideo

¹⁵ China highlight. < <http://www.chinahighlights.com/travelguide/chinese-food/eight-cuisine.htm> >, [Consulta: 24 de Julio de 2015]

- Buda saltando sobre una pared: consomé que necesita unos veinte diferentes productos y Shaoxingjiu (vino de arroz). Se ha de cocer durante 1 al 2 días.

5.3 Chuan (Provincia Sichuan)



La gastronomía Sichuan¹⁶

La gastronomía Chuan es conocida internacionalmente. "Sichuan", también llamada la patria celestial, es una provincia abundante en recursos naturales. En la escritura antigua se dice "La persona de Sichuan defender buen sabor", y "ellos se aficionaron a los gustos calientes y picantes." Cuando se habla de la gastronomía de Sichuan, la gente piensa de platos calientes y muy picantes, incluso tienen miedo sólo de pensar en ellos de lo picantes que son. En realidad, sólo una parte menor de los alimentos de Sichuan es picante. La gastronomía de Chuan es famosa por su intenso sabor, y está compuesta de siete sabores básicos: agrio, picante, caliente, dulce, amargo, aromático, y salado. Durante la cocción, un chef debe sazonar el plato en el orden correcto y combinar la cantidad adecuada de cada especia perfectamente. Finalmente el plato contiene agradables aromas dulces, salados, picantes, calientes, y un único gusto agrio con mucho cuerpo.

En la cocina de Sichuan, por ejemplo, existen platos agridulces, de estilo casero, guisos con aroma de pescado, calientes y agrios, con pimientos, Ajo meloso, con vino y salsa de soja. Cada condimento tiene un sabor único.

En cuanto a las técnicas de cocina, Sichuan es famoso por su técnica de corte y el control del tiempo y temperatura cuando se cuece. Hay más de 30 tipos de

¹⁶ Peimei, F. (2005) <<Mei pei Featured Dishes>>, Sichuan: Editorial Juzi

técnicas de cocina, incluyendo saltear, cocción seca, asado, relleno, fritura crujiente, fermentación, secado al aire o al vapor, mezcla, etc.

Existen 5 formas de compartir la mesa en Sichuan: banquete suntuoso, banquete ordinario, alimentación popular, estilo casero y tapas por la calle. Normalmente, un banquete suntuoso se hace con frutos secos, hortalizas, carnes, pescados y marisco. Destaca por satisfacer el gusto individual de cada persona, incluso si no le gustan los platos picantes; un banquete ordinario muchas veces está compuesto por tres platos al vapor y nueve platos en forma de molde usando ingredientes locales para la cocción. Normalmente, son los platos tradicionales como “pollo Guaiwei” o “ternera con pimiento picante”. En cuanto a la comida popular y las tapas por la calle, hay numerosos tipos y la mayoría son picantes, pero lo más importante es que son económico, por lo que los jóvenes son el segmento principal en disfruta de ellos.

Hay un refrán que demuestra la excelencia de la gastronomía de Sichuan. Dice que “un plato muestra un carácter, cientos de platos muestran cientos de sabores”.

Platos tradicionales:

- Pollo de Kung pao: salteado de pollo, cacahuetes, verduras y chile
- pato ahumado al té: pato marinado y ahumado sobre hojas de té y ramitas de alcanforero
- Tofu Mapo: combinación de tofu en salsa picante de guindilla y judías
- Hormigas trepando un árbol: pedacitos de carne cocinada en salsa de carne y fideos de soja

5.4 Lu (Provincia ShanDong)



La gastronomía de Shandong

La gastronomía Shandong también conocida como la gastronomía Lu, es otra de las ocho grandes tradiciones culinarias de China. La gastronomía Lu tiene dos estilos principales, el estilo Jiaodong y el Jinan.¹⁷ Para el estilo Jiaodong, principalmente, ofrece la gastronomía con marisco, como pepinos de mar, abulones, langostinos, y otros. En cuanto al estilo Jinan, el plato más representativo es la sopa local.

La gastronomía Lu normalmente usa técnicas como freír por inmersión (bao), freír a fuego fuerte (liu) y estofar (pa), que, además, son las técnicas usadas diariamente en China. Como Shandong es una de las fuentes de la civilización china, las técnicas de cocina también influyeron en la forma de cocinar que tiene la gente hoy en día.

El pescado es el ingrediente más notable de la gastronomía Shandong¹⁸, incluyendo vieiras, gambas, almejas, pepinos de mar y calamares, todos ingredientes locales de calidad ejemplar. Además de mariscos, maíz, y maní, se usan granos pequeños como el mijo, el trigo, la avena y la cebada, y verduras básicas de la provincia de Shandong incluidas las patatas, tomates, coles, champiñones, cebolla, ajo y berenjenas.

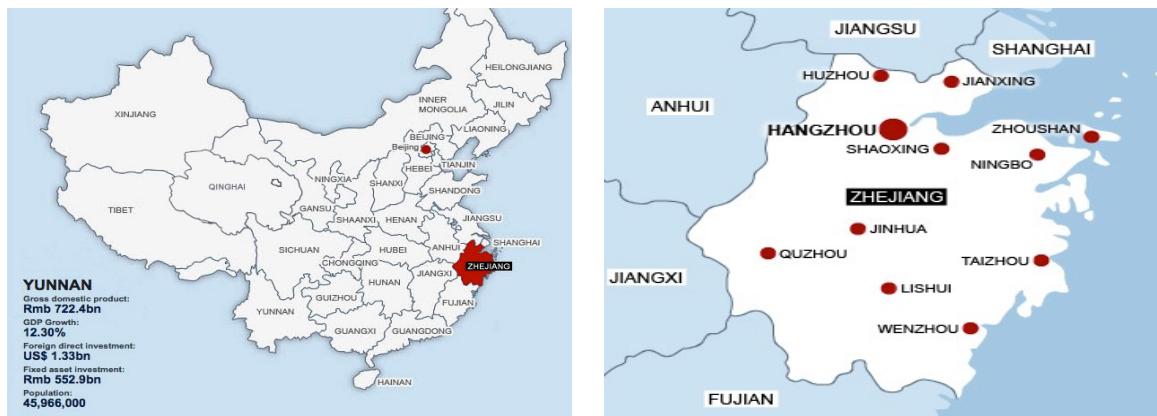
Platos tradicionales:

- riñón de cerdo frito
- intestino frito del cerdo: intestino frito de cerdo compuesto con diferente especias
- cigarra de oro frita: cigarras fritas durante largo tiempo

¹⁷ Ren Ming Wang <<http://en.people.cn/94487/94490/94630/6451046.html>> [Consulta: 25 de Julio de 2015]

¹⁸ China Highlight <<http://www.chinahighlights.com/travelguide/chinese-food/lu-cuisine.htm>>[Consulta: 28 de Julio de 2015]

5.5 Zhe (Provincia ZheJiang)



La gastronomía de Zhejiang

Ya sea por las gambas Longjing, la carne Dongpo, las carpas del lago del Oeste o el pollo del mendigo, la cocina de Zhejiang o Zhe es una de las cocinas más famosas de China y destaca por unas especialidades tan suaves como aromáticas.

En la gastronomía Zhe¹⁹, los expertos chinos distinguen entre los estilos de las tradicionales ciudades de Hangzhou, Ningbo y Shaoxing: Hangzhou, capital hoy en día, fue antaño ciudad imperial. Siempre se han hecho elaborados guisos, estofados, fritos y asados. En las mesas de la ciudad portuaria de Ningbo, con acceso directo al mar a través de los anchos cursos del río, lo habitual son los platos de pescado y marisco como las ostras, así como tortugas o pequeños entrantes de harina de arroz tanto dulces como salados. En el interior, alrededor de la ciudad de Shaoxing, atravesada por canales, el famoso vino de arroz desempeña un papel principal. Aquí, el pescado de río y las aves suelen adquirir el aroma especial que les otorga el método de cocción hongsao, muy apreciado no solo en la China oriental, sino en todo el territorio de habla china.

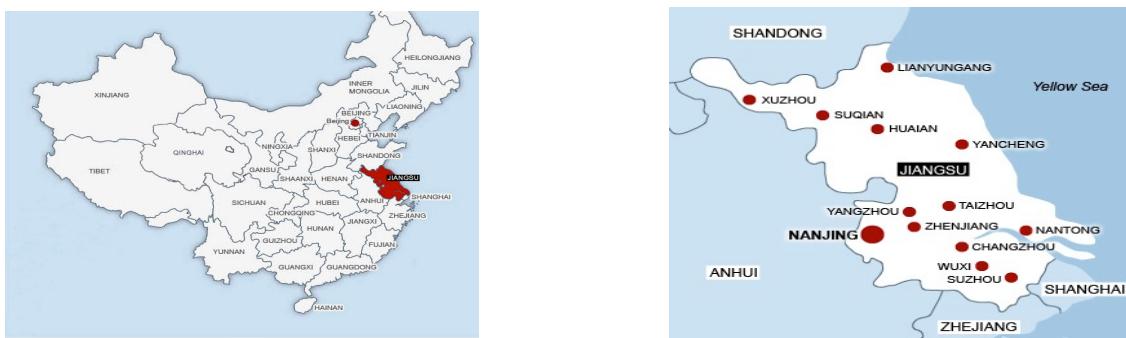
Hay que destacar de la cocina local de Hangzhou, Ningbo y Shaoxing, Zhejiang que no es grasa. Se gana su reputación por la frescura, la ternura, y la suavidad de sus platos con una fragancia suave.

Platos tradicionales:

¹⁹ China Highlight <<http://www.chinahighlights.com/travelguide/chinese-food/zhe-cuisine.htm>> [Consulta: 03 de Agosto de 2015]

- Gambas Longjing: gamba vuelta con té de Longjing y vino
- Pollo del mendigo: pollo entero horneado envuelto con hoja de loto y relleno de verduras y especies
- Carpas al vapor: carpa rellena de jengibre y purro al vapor
- Cerdo de Dongpo: carne de cerdo cocida (mitad carne magra y mitad tocino) a fuego lento

5.6 Su (Provincia Jiangsu)



La gastronomía de Jiangsu

La gastronomía Jiangsu, a su vez, tiene la abreviatura Su, y es otra de las ocho zonas culinarias tradicionales de China. La Provincia Jiangsu destaca por su método particular de cocción. Hay dos características destacadas en la gastronomía Su, el primero es “blando, pero no separado”. Esto hace referencia a que, por ejemplo, la carne esté blanda, pero, cuando se coge con palillos no se separe del hueso; el otro elemento distintivo de esta cocina es la selección de los ingredientes atendiendo a las temporadas, lo que hace que destaque el color y la forma de los platos. En ocasiones, se usa caldo de pescado para fortalecer el sabor.

El clima templado y las fértiles tierras de aluvión ofrecen a los cocineros de Jiangsu una amplia gama de ingredientes. Además de estar junto al mar, Jiangsu es la provincia china con más agua; el río y los canales discurren por la llanura formando estanques llenos de lotos o dando lugar a grandes lagos. De ahí que no es de extrañar, que en Jiangsu se sitúe una de las mayores piscifactorías del país. En las aguas de la provincia viven alrededor de 140 tipos de peces, entre ellos el pez mandarín, la pez sable, o la anguila. En los humedales y las llanuras

los patos, las ocas, las tortugas las ranas e incluso los cangrejos se sienten como en casa. El lago Yangcheng es famoso más allá de sus riberas porque en él habitan los grandes y suculentos cangrejos dazha.

Los platos de Su pueden clasificarse según el estilo Suzhou-Wuxi y el estilo Zhenjiang-Yangzhou.²⁰ El punto fuerte del estilo Suzhou-Wuxi es que mientras mantiene el sabor natural, mezcla sabor salado y dulce; lo más destacado del estilo Zhenjiang-Yangzhou es la sopa, un tipo de sopa completamente transparente en la que se puede ver hasta el fondo del cuenco.

Platos tradicionales:

- Chuletas de cerdo cocidas: chuleta cocida a fuego lento combinadas con diferentes especies y salsa de soja
- Sopa de pescado Ji: caldo de pescado cocido a fuego lento
- Empanadilla Xiaolong de estilo Wuxi: más dulce que la versión de Shanghai

5.7 Xiang (Provincia Hunan)



La gastronomía Hunan

La gastronomía Hunan, también conocida como la gastronomía Xiang, su nombre en chino antiguo, se ubica en la región del río Xiang, el lago Dongting, y el oeste de Hunan. Los platos destacan por el sabor picante, su aroma fresco y el color. Las técnicas de cocción más usadas son guisar, freír, asar, estofar y ahumar.

²⁰ Ren Min Wang <<http://en.people.cn/94487/94490/94630/6451050.html>> [Consulta: 15 de Agosto de 2015]

Aludiendo a platos picantes, para los occidentales, la gastronomía Sichuan es la primera idea que a uno le viene la cabeza. Sin embargo, los platos de Hunan o Xiang también son famosos por su picante. Comparado con el picante de Sichuan, que aporta un toque refrescante, casi anestésico, el picante de Hunan es puro y abrumador. La razón es que no se desechan las semillas ni los nervios de las guindillas, que son lo más picante, y que, además, se suelen añadir crudas.

Otra característica destacada de la gastronomía Xiang es que los platos se sirven según las estaciones: En verano con un clima húmedo y caluroso, los platos fríos se sirven siempre al principio de la comida, y pueden ser hortaliza o carne; en invierno, la mayoría de la gente elige el estofado o “hot-pot”, y en los restaurantes, se sirve un tipo de estofado llamado “estofado de los enamorados”. Se trata de una olla que se divide en dos mitades, un lado con picante o condimentado y otro con sabor más suave para los que no comen picante.

Platos tradicionales:

- Pato a la cerveza
- Tofu apetoso: tofu fermentado frito
- Fideo de arroz al estilo Changsha: fideos combinados con diferentes especies y sopa
- sangre de pato envuelta: sangre de pato al vapor y envuelta con diferente verdura y/o especies

5.8 Hui (Provincia Anhui)



La gastronomía Anhui

A pesar de ser una de las ocho grandes tradiciones culinarias del país, no hay

muchas gente que conozca la gastronomía Anhui o también “Hui”²¹. Incluso, entre los chinos hay pocos que encuentren estos restaurantes típicos y habitualmente ni siquiera han probado los platos típicos. Puede que se deba a que esta provincia interior es relativamente pobre. Además, no fue declarada provincia independiente hasta 1667, perteneciendo hasta entonces a Jiangsu. De ahí que la gastronomía típica Hui, normalmente se indica como gastronomía de Huizhou.

En cuanto a la gastronomía Hui²², dado que allí hay grandes extensiones de campos y bosques sin cultivar, se usan hierbas silvestres, helechos y setas con mucha frecuencia, para las carnes, además de pollo, ternera y cerdo. A diario, se comen también tortugas, ranas, e incluso, pangolines. Una razón por la que no se puede dar a conocer estos platos mundialmente es que se usa una cocción especial tanto para la carne como para los demás alimentos.

Estofar y guisar son las técnicas de cocción más comunes en la gastronomía Hui. Freír y freír revuelto se utilizan con mucha menos frecuencia en ella que en otras cocinas chinas. La cocina Anhui consta de tres estilos: el de la región Yangtze, la del Río Huai y la de la parte de sur.

Platos tradicionales:

- Sopa Li Hongzhang: consomé con mucho ingredientes, por ejemplo, pepino de mar, pescado, pollo, bambú, etc.
- Pasta de camarón Sanhe: camarón cocido con sopa arrocera
- Pato horneado al estilo Luzhou

²¹ Katrin Scholotter (2010) <<Culinaria China>>, Página 146, [Consulta: 03 de Julio de 2015]

²² China Highlight <<http://www.chinahighlights.com/travelguide/chinese-food/hui-cuisine.htm>> [Consulta: 03 de Julio de 2015]

6. El Turismo Emisor Europeo a China

6.1 El mercado receptor de China 2015 en general²³

	Number of Tourist Arrivals (Unit in 1,000,000 persons)	Growth over the same period of 2014(%)
Total Tourist Arrivals	65.3649	4.9
Foreign Tourists	12.3636	-1.3
From Hong Kong	39.1711	5.0
From Macau	11.1911	12.8
From Taiwan	2.6390	3.8
Total Overnight Tourist Arrivals	27.6796	3.2
Foreign Tourists	9.6979	-1.9
From Hong Kong	13.3781	5.5
From Macau	2.2817	12.8
From Taiwan	2.3220	3.6
International Tourism Receipts	27.534 billion USD	1.1
From Foreign Tourists	16.373 billion USD	-1.9
From Hong Kong	5.948 billion USD	5.3
From Macau	1.813 billion USD	12.8
From Taiwan	3.399 billion USD	3.6

fuente: <http://www.travelchinaguide.com/tourism/2015statistics/inbound.htm>

En el primer semestre de 2015, 12.3636 millones de extranjeros visitaron China, de los cuales 9.697.900 se quedaron al menos una noche. Disminuye en 1,3% y 1,9%, respectivamente, en comparación con el mismo periodo de 2014. Los gastos de turistas extranjeros fueron de USD 16373 millones, una reducción del 1,9%.

Con el 64,02%, los turistas asiáticos seguían siendo el mayor porcentaje de visitantes extranjeros. Hubo un total de 7.9152 millones de visitantes en Asia y la mayoría de ellos eran de Corea del Sur. Según el estudio de la página “travelchinaguida.com”, Corea del Sur es actualmente el país de origen de turismo más numeroso de China y viceversa. Además, el número de turistas vietnamitas se ha incrementado fuertemente, un 29,4%, mientras que los turistas rusos disminuyeron en un 33,5%.

El segundo mayor porcentaje era de Europa, que contribuyó con un total de 2.2663 millones de visitantes, lo que representa el 18,33% del total. El siguiente fue el mercado americano con un total de 1.5396 millones de visitantes, con lo

²³ TravelChinaGuide <http://www.travelchinaguide.com/tourism/2015statistics/inbound.htm>

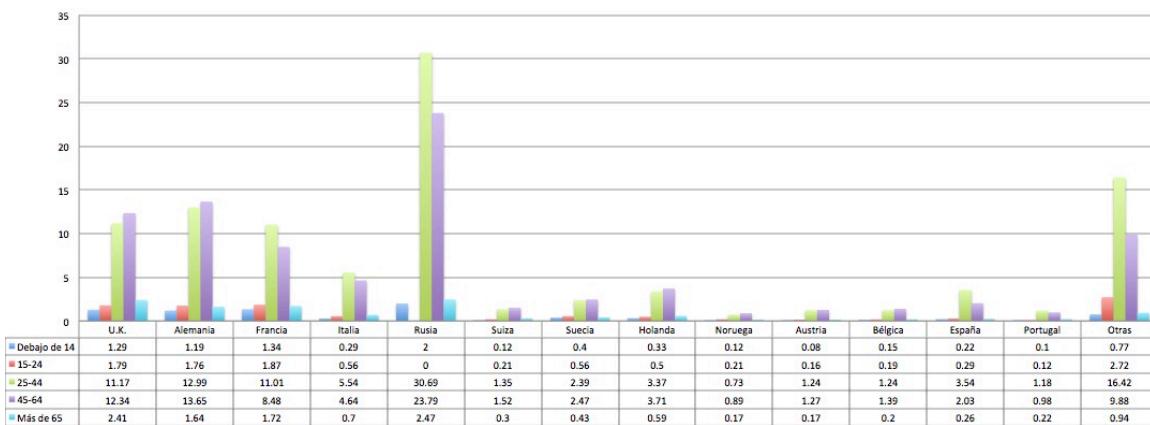
que ocupaba 12,45% de la cuota de mercado. El cuarto mayor mercado fue Oceanía, con 0.3714 millones de turistas a China, que representan el 3,00%. Por último, hubo 0.2700 millones de visitantes procedentes de África, que componen el 2,18%.

La mayoría de los visitantes, un total de 3.867.900, o 31,28%, llegaron a China para actividades de turismo de ocio. Los que vinieron a asistir a reuniones o llevar a cabo empresas forman el segundo grupo más grande, con un total de 2.568.600 y representan el 20,76%.

6.2 Llegada de turistas europeos a China Ene – Jun de 2015

Nacionalidad	10000 pax	Debajo de 14	15-24	25-44	45-64	Más de 65	Hombre	Mujer
Europa	226.63	8.41	16.11	102.86	87.04	12.21	148.13	78.5
U.K.	29	1.29	1.79	11.17	12.34	2.41	20.29	8.71
Alemania	31.22	1.19	1.76	12.99	13.65	1.64	23.23	7.98
Francia	24.41	1.34	1.87	11.01	8.48	1.72	16.22	8.19
Italia	11.73	0.29	0.56	5.54	4.64	0.7	9.11	2.62
Rusia	64.12	2	5,17	30.69	23.79	2.47	32.78	31.34
Suiza	3.5	0.12	0.21	1.35	1.52	0.3	2.47	1.03
Suecia	6.26	0.4	0.56	2.39	2.47	0.43	4.07	2.19
Holanda	8.49	0.33	0.5	3.37	3.71	0.59	5.88	2.6
Noruega	2.12	0.12	0.21	0.73	0.89	0.17	1.48	0.64
Austria	2.93	0.08	0.16	1.24	1.27	0.17	2.17	0.76
Bélgica	3.17	0.15	0.19	1.24	1.39	0.2	2.3	0.87
España	6.33	0.22	0.29	3.54	2.03	0.26	4.44	1.89
Portugal	2.61	0.1	0.12	1.18	0.98	0.22	1.81	0.8
Otras	30.74	0.77	2.72	16.42	9.88	0.94	21.86	8.88

Fuente: <http://www.ctaweb.org/html/2015-7/2015-7-17-9-40-05807.html>



La posible razón de la reducción de llegadas de turistas internacionales son la apreciación del RMB y la fluctuación del tipo de cambio que provocaron un aumento en el coste de los viajes a China, por lo que se produjo una afluencia de potenciales visitantes a otros destinos; la recesión económica en los países de Europa y América lleva a la gente a gastar más dinero en viajar nacionalmente en vez de lo internacional; los itinerarios de viaje tradicionales y productos carecen de novedad y de competitividad; en comparación con otros países, las autoridades chinas invierten menos esfuerzo en la promoción de productos para viajeros entrantes; otros posibles inconvenientes son problema de la contaminación aérea y la seguridad de la comida.

China, hoy en día, constituye la segunda entidad económica del mundo. El paso siguiente va a ser el desarrollo de la industria terciaria, sobre todo, el sector turístico. Por lo tanto, el turismo chino va a conocerse cada vez más, y los europeos son una parte esencial. La oportunidad y la amenaza siempre existen y la salida de un resultado positivo siempre requiere un esfuerzo. Si hay más puentes que conectan China y Europa, habrá un mañana potencialmente más próspero.

6.3 Turismo gastronómico en China será una tendencia

Según un informe de “hoteltur.com”²⁴ y el estudio de la UNWTO²⁵, España suele estar entre los países situados a la cabeza de los países más viajados tanto en Europa como internacionalmente. El turismo supuso en 2013 el 10,9% del PIB en

²⁴ hosteltur http://www.hosteltur.com/185340_ranking-destinos-demandados-su-oferta-gastronomica.html

²⁵ UNWTO http://dxttq4w60xqpw.cloudfront.net/sites/all/files/pdf/food_tourism_report.pdf

España,²⁶ y entre los motivos de visitar España está, efectivamente, el turismo gastronómico y el vino. Las llegadas turísticas generaron más 5 millones de Euros y crearon más 400,000 puesto de trabajo.

Comparado con España, China tiene un territorio más grande, un número de habitantes más considerables y una oferta culinaria más variada, si la promoción del turismo gastronómico se pone en marcha con éxito tanto a nivel nacional como internacional. Esto supondría que el mercado chino genere ingresos y puestos de trabajo en gran cantidad, y, por otro lado, la difusión de la cultura por todo el mundo.

7. Ruta Turística

7.1 Introducción

A lo largo del desarrollo de la industria turista, las actividades turísticas son cada vez más variadas, y la demanda de diferentes tipos de turismo es cada vez más exigente y activa. Los turistas suelen realizar más viajes a lo largo del año, aunque de menor duración, están más informados tanto sobre los destinos como sobre los productos turísticos y buscan recursos turísticos innovadores. Fruto de todo esto, aparece un tipo de turismo temático en el cuál destaca lo relacionado con la recuperación de la herencia cultural y social de las áreas geográficas, el contacto con la naturaleza y el conocimiento de las costumbres de la propia comunidad local. Así, el turismo gastronómico puede reflejar la identidad cultural propia de una zona geográfica. Los turistas pueden adquirir un producto distinto y conocer diferentes destinos.

Según el estudio de la página “travelchinaguide.com”, la llegada de los turistas internacionales se incrementa establemente en 2015. También, la página “statista.com”²⁷ prevé que el valor del mercado turístico en el año 2020 llegue a 618 euros. Todo eso muestra que China va a ser un mercado grande y lleno de oportunidades. El turismo gastronómico no está desarrollado en China por los que supone una oportunidad el hecho de atraer extranjero, y convertir este tipo

²⁶ El Mundo <http://www.elmundo.es/baleares/2014/12/23/549959b6e2704ef7588b4590.html>

²⁷ Statista <http://www.statista.com/statistics/272472/value-of-the-travel-market-in-china/>

de turismo en tendencia.

En Europa, el turismo gastronómico está cada vez más en auge, pero se limita principalmente a viajes gastronómico en el propio país o, en todo caso, por otros países europeos. Dado que uno de los efectos de la globalización es que cada vez existe más curiosidad y entusiasmo por parte de los turistas, lo que se pretende es proponer una ruta gastronómica, un viaje por China con especial atención a su riqueza culinaria.

Por un lado, es desarrollo de una actividad planificada, una ruta culinaria, hace posible que los turistas puedan realizar este viaje exótico, y por otra parte, se da a conocer la cultura culinaria china conocido.

7.2 Característica de la ruta

Para proporcionar un mayor conocimiento de la gastronomía china y su cultura, la idea es presentar al viajero las ocho grandes cocinas chinas, invitarle a la degustación de los platos más representativos, ofrecerle talleres temáticos, restaurantes de cada sitio y tiendas especializadas en productos típicos que se combinarán con la visita de las atracciones más destacadas. La combinación de estos elementos llevará a la adquisición de una visión distinta de la cultura china y un conocimiento en profundidad de su gastronomía.

Las atracciones turísticas son el elemento que harán que los turistas entiendan en qué lugar se encuentran; a través de las actividades en los talleres temáticos los turistas tendrán un mayor conocimiento de la mentalidad oriental y conocerán diferencias entre la gastronomía china y la de las respectivas zonas europeas; en los restaurantes famosos de las distintas zonas, los turistas experimentarán una experiencia profunda con los típicos sabores y con los productos típicos de cada sitio se podrán llevar un trozo de esta experiencia a su casa. Así, esta ruta no solo constituye una actividad turística al uso, sino se puede considerar un vehículo de intercambio de cultura gastronómica.

7.3 la Ruta



Madrid – Hong Kong



Fuente: Google maps (19/Sep/2015)

Alojamiento:



Decidimos alojarnos en el Hotel LangHam para 2 noches, un hotel de 5 estrellas. Se sitúa en 8 Peking Rd, Tsim Sha Tsui, Hong Kong, que es el corazón de la zona. Aquí el turista dispone de tiendas de todas las marcas internacionales, a la vez que está cerca del mar donde siempre pasean los turistas y donde será un placer sacar fotos.

Fuente: google imagen

Día 1 – Día 3 (Divertirse en Hong Kong)

Atracciones en Hong Kong:

1. Avenida de las estrellas

La mayoría de la gente conoce Hong Kong por su cultura cinematográfica. En el siglo pasado, a Hong Kong lo denominaban el “Hollywood de Oriente”. La avenida de las estrellas es una prueba de ello.

2. El Pico

El “Peak”, o sea “pico”, es el punto más alto de Hong Kong. Los visitantes pueden disfrutar el paisaje desde los rascacielos y el Puerto Victoria hasta las colinas de Nuevos Territorios. Tanto para los visitantes como para los nativos, El Pico es una atracción popular, desde la época colonial hasta hoy en día.



3. Mercados de las Mujeres

El Mercado de mujer se sitúa en la calle Tung Choi de Mong Kok. Aquí se pueden encontrar diferentes tipos de prendas y accesorios para mujeres, como, por ejemplo, relojes con descuento, cosméticos, bolsos, artículos de hogar, etc. El regateo siempre se pone en práctica, y con casi 100 puestos, asegura que puede encontrar lo que necesita.

4. Mercado Nocturno Temple Street



Con una oferta similar a la del mercado de las mujeres, el mercado de la calle Temple es un mercado nocturno. Además de baratijas, se encuentran óperas, adivinos, y otras actividades interesantes.

5. Centro de Convenciones y Exposiciones de Hong Kong

Normalmente, se conoce como HKCEC. Es un lugar emblemático del perfil de la isla de Hong Kong. Y frente a este edificio está la Plaza de Oro Bauhinia, donde hay una bauhinia enorme. La bauhinia fue obsequio del Gobierno Central para celebrar la Ceremonia de Transferencia de 1997. Es un lugar muy popular tanto para los visitantes como para los nativos.

6. Templo Sik Sik Yuen Wong Tai Sin

Constituye el hogar de tres religiones (budismo, taoísmo, confucianismo). En los días festivos, o en los días de apuro, la gente acostumbra a venir a Wong Tai Sin para pedir buena fortuna. Con la decoración chinesca antigua y el emblema de templo, Wong Tai Sin se convierte en un lugar imprescindible tanto para los nativos como para el viajero.

Taller en Hong Kong y producto típico de Hong Kong

El lugar de realización del taller, está situado en el mismo distrito que nuestro hotel. Esta actividad consiste en enseñar a los viajeros cómo elaborar las tartas tradicionales chinas. Después de la elaboración los asistentes degustarán los productos que ellos mismos han elaborado. No lejos de ahí, visitaremos "Jenny's Bakery" que se dedica a la producción y venta de un tipo de galletas típico, de venta exclusiva aquí en Hong Kong.

Restaurantes recomendados:

7. Lung king Heen

Lung king Heen es un restaurante que se dedica en la gastronomía cantonesa. Aquí se presentan los platos cantoneses más típicos. Es un restaurante con 3 estrellas Michelin y el precio gira en torno a los 130 Eur por Persona. Dirección: Calle Finance 8

Sichuan (Día 4 – Día 6)



En la mañana del día 4 tomamos el vuelo en el aeropuerto internacional, para trasladarnos desde Hong Kong hasta Sichuan, la segunda parada en nuestro viaje. Llegamos a su capital Chengdu.

fuente: google map (19/sep/2015)

Alojamiento:



El Sichuan Jinjiang Hotel, no solo fue el primer hotel de 5 estrellas en Chengdu, sino también el primer hotel de cinco estrellas en la zona suroeste de China. Su nombre Jingjiang hace referencia a Zhu De y Cheng Yi, dos generales que intervinieron en la fundación de la República Popular de China. Tras casi 60 años, siempre mantiene el nivel de 5 estrella, y la emoción nativa de Sichuan.

Aquí puede encontrar el sabor más típico de Sichuan y la comodidad más lujoso.

fuente: image.baidu.com (19/sep/2015)

Atracciones:

Gran Buda de LeShan



El Gran buda de Leshan se considera la estatua esculpida en piedra más grande del mundo. Fue declarada patrimonio de la Humanidad por la Unesco. La obra se acabó en el año 713 y tiene una altura de 70 metros. Está situada en la montaña E'mei, una de las cuatro montañas sagradas de China.

Dada la importancia de este monumento, y su distancia de la ciudad, hoy es el único día de nuestro viaje en el que vamos a hacer una excepción y prescindir de la habitual comida típica.

1. El centro de conservación de osos pandas Gigantes

Uno de los motivos para los visitantes que vienen a Chengdu es visitar los osos panda gigantes. El centro de conservación de osos pandas gigantes está a aproximadamente 10 kilómetros del centro de la ciudad. Aquí pueden observar los osos pandas a corta distancia y obtener conocimientos sobre ellos.

2. El monte E'Mei

El monte E'mei es una de las cuatro montañas sagradas del budismo en China. Además de diferentes tipos de escultura y el templo del Tejado de Oro en la cima, ofrece unas vistas panorámicas extraordinarias.

Taller en Chengdu y producto típico de Chengdu

El taller está situado en el centro de la ciudad. La actividad de hoy enseñará a los viajeros a elaborar la cocina casera con el sabor de Sichuan. Después de la elaboración los asistentes degustan el resultado de sus esfuerzos. En Chengdu, presentaremos los productos típicos de la zona, la salsa de soja de Pi'xian²⁸ y el té de Zhu Ye Qing²⁹. La salsa se produce en un ciudad llamada Pi'xian, esencial para elaborar los platos típicos de la gastronomía Chuan, es la que convierte esta cocina en una de las ocho grandes de China. En cuanto al té, Zhú Yé Qing es tan apreciado que frecuentemente se usa como presente en China.

Restaurante recomendados:

1. Li Xuan



0/ckB3v-yAjvc/s1600/dimsum5.jpeg

El restaurante que se recomienda en Chengdu es el Li Xuan. Es conocido por su servicio, el ambiente y sus "dim sum" (véase la imagen).

35 Eur por persona. Dirección: 26/F, Av. Shuncheng 269, Qing yang Distrito, Chengdu.

<http://1.bp.blogspot.com/-kkloK1lqlaE/UufgYEB-nAI/AAAAAAAABV>

2. Da Miao Hot Pot



Fuente: <http://www.echinacities.com/userfiles/2011-Year/7-Month/19-Day/image002.jpg>

En este restaurante se ofrece el famoso "Hot Pot". Está recomendado por los lugareños y tiene un rating alto en las páginas web chinas especializadas.

40 Eur por persona.

La dirección: 16 Zaixiangzi, Qingyang distrito, Chengdu

²⁸ Pi Xian: Un distrito que se llama "Pi"

²⁹ Zhu Ye Qing té: un tipo de té que se llama en China "Zhu Ye Qing"

Beijing Día 7 – Día 8



El día 7 lo empezamos con el viaje a la capital de China – Beijing. El trayecto en avión desde Chengdu hasta Beijing dura casi tres horas.

fuente: google.map.com (20/Sep/2015)

Alojamiento:

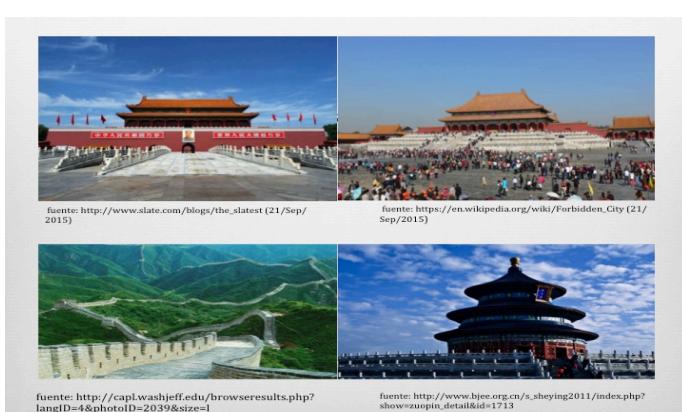


Nos alojamos en el Beijing Hotel. Construido en el año 1900, está situado en el centro de Beijing, a su lado este, cerca de la calle Wangfujing donde todos los días se ponen más de cien puestos de comida típica, cerca también de los almacenes de nivel más alto de Beijing.

fuente: nipic.com / wangwenke (21/Sep/2015)

Atracciones:

Plaza de Tian an men



Es la segunda plaza más grande del mundo. Con sus 440,000 metros cuadrados siempre impresiona en la primera visita. Normalmente, está concurrida por turistas que vienen desde todo el mundo, y hay varios monumentos y edificios famosos en sus alrededores,

como por ejemplo, la Ciudad Prohibida, el Monumento a los Héroes del Pueblo, el Memorial de Presidente Mao, etc. Es uno de los lugares lugares clave cuando se visita Beijing.

3. Ciudad prohibida

La Ciudad prohibida es un Palacio Imperial construyó en 1420. Dispone de 9.999 dependencias porque la leyenda dice que solo en el cielo podía haber 10.000, así que el emperador hizo construir justo una menos. Se necesitaron miles de obreros para su construcción y su superficie se extiende sobre 721.500 m² y en ella residieron 14 emperadores en total. Se usaba para hacer grandes ceremonias y marchas de los ejércitos. Es el emblema de poder de la antigua China.

4. La Gran Muralla

La Gran muralla pasa por 15 provincias de China, y tiene casi 21,000 kilómetros de longitud. En la parte Beijing, la muralla está dividida en 8 tramos desde el este hasta el oeste: Simatai, Jinshanling, Gubeikou, Mutianyu, Jiankou, Huanghuacheng, Juyongguan y Badaling. Todos ellos son accesibles para los turistas, pero iremos a ver el tramo de Badaling, ya que está más cerca de la ciudad, a la vez que menos concurrido que Juyongguan.

5. Templo del cielo

Fue declarado en 1988 Patrimonio de la Humanidad por la Unesco. Según la filosofía Confucio los emperadores son “Hijos del Cielos”, y el Templo del cielo es un intermediario para que los emperadores rueguen por tener una buena cosecha en el año siguiente. Es una superstición desde el punto de vista de hoy, no obstante, fue una actividad importante en aquella época.

Taller en Beijing y producto típico de Beijing

El taller está situado en Dong Cheng distrito, en el centro de la ciudad. Esta actividad consiste en enseñar a los viajeros a elaborar la comida callejera típica de los Hutong, las antiguas callejuelas de la capital. Después de la elaboración los asistentes degustan los productos que han elaborado. En cuanto a los productos típicos, aprovecharemos nuestra excursión a la Gran Muralla para pasear por los puestos callejeros. Ahí encontraremos una gran variedad de frutas secas: mango, fresas, kiwi, etc..

Restaurantes recomendados:

Quan Ju De



Fuente: <http://p2.55tuanimg.com/static/goods/goods/2013/11/13/13/14fa2d6fd437869f21583ca438c62f10.jpg>

Dado que Beijing es famoso por su pato laqueado, no podemos irnos de la ciudad sin haberlo probado. El record de venta está en 20.000 patos laqueados en un solo día.

Su mejor versión la encontraremos en el restaurante Quan Ju De.

30 Eur por persona. Dirección: 9 Shuaifuyuan Hutong (callejón), Calle Wangfujing, Chongwen Distrito.

Xi'an (Día 9 – Día 10)



Fuente: google.maps (20/Sep/2015)

Finalizada la visita en Beijing, nos desplazamos a Xi'an. El trayecto de avión dura casi 2 horas. Aterrizamos en el Xi'an Xianyang internacional aeropuerto, y tomamos un autobús para ir al hotel.

Alojamientos:



El hotel Grand Park, en castellano hotel Gran Parque, es el hotel en el que nos alojamos en Xi'an. Se sitúa en un lugar céntrico, al lado de la estación de metro. Así nos trasladaremos con comodidad a las atracciones que planificamos.

Fuente: image.Baidu.com (20/Sep/2015)

Atracciones:

6. Excavaciones de los Guerreros de Terracota

Es el punto culminante para cualquier visitantes que viajan a Xi'an, tanto los nacionales como los internacionales. La excavaciones de los Guerreros de Terracota fueron creados por Qin Shi Huang, el primer emperador de la China unificada en 246 a.C.. Se descubrieron en 1974 y trece años después fueron declaradas por la Unesco Patrimonio de la Humanidad.

7. Gran Pagoda de la Oca Salvaje

La Gran Pagoda de la Oca Salvaje está en el sur de la ciudad. El Templo Da ci'en (también denominado Templo de Gracia), fue construida en 652 y tiene una altura de 64 metros. Tras varias reconstrucciones, ahora dispone de siete plataformas. Se usaba para guardar los productos y elementos budistas que se traían desde la India.

Taller en Xi'an y producto típico de Xi'an

El taller está dedicado a la elaboración de platos típicos de Xi'an. Los turistas aprenderán a cocinar el tradicional pan con caldo de cordero, los bollos rellenos y la deliciosa carne glaseado que después disfrutarán en una cena al estilo tradicional. En Xi'an, también conoceremos dos productos típicos de la zona: la tarta de soja verde y el jarabe de ume. Llevaremos a los viajeros a las tiendas del barrio musulmán para que puedan realizar sus compras.

Restaurantes recomendados:



fuente: image.baidu.com (20/Sep/2015)



fuente: http://japanese.chinese.cn (20/Sep/2015)

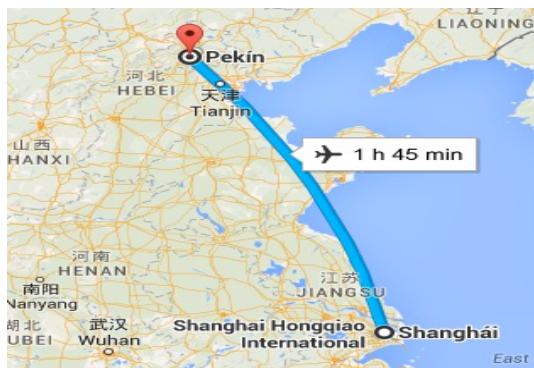


Fuente: http://www.viajeroscallejeros.com/wp-content/uploads/2015/05/cae-la-noche-en-el-barrio-musulman-de-xian.jpg

Barrio musulmán Xi'an

No solo en los restaurantes grandes existe comida rica, la que existe también por la calle. El barrio de Musulmán tiene varios tipos de comida, algunos son exclusivo por aquí. 20 Eur por persona. Dirección: Oeste de plaza de Gulou, Pi Lin Distrito, Xi'an

Shanghái (Día 11 — Día 12)



fuente: google.map.com (22/Sep/2015)

Con el día 10, nuestro viaje entra en la fase final. Vamos a hacer una última parada, esta vez en Shanghái. La ciudad también denominada “modu” lo que literalmente significa “la zona del demonio”. Esta también es una ciudad china conocida mundialmente.

Alojamiento:



fuente: http://www.panoramio.com/user/3962419/tags/夜景?photo_page=5

Nos alojamos en Fairmont Peace Hotel, también llamado El Cathay Hotel, gestionado por Fairmont Hotels and Resorts de Canadá. Es uno de los hoteles más famosos de la ciudad. Frente al Río Huangpu, es muy conveniente para los turistas paseando y sacando fotos.

Atracciones:

8. El Bund



“Bund” es la palabra inglesa que denomina el muelle de la ciudad. Hasta principio del siglo XX, la ciudad fue colonia inglesa, de modo que surgieron muchos edificios con diferentes estilos. Es un lugar imprescindible para los visitantes.

9. Torre Jinmao y el centro financiero del Mundo

Desde el comienzo de Siglo XX, Shanghai fue el centro financiero de la zona

asiática, e incluso hoy en día su posición en el mercado de las finanzas es indiscutible. El Centro Financiero del Mundo es el edificio lo más alto en China, que tiene una altura de 492 metros y 101 pisos. Consta de tres miradores panorámico diferentes en las plantas 94, 97 y 100. El precio para la visita es de 150 CNY, aproximadamente, 21 euros. Junto con la torre Jinmao, se elevan rascacielos representativos de China.

10. Casa de té del Jardín Yuyuan

Además de la construcción moderna, en Shanghái también existen las edificaciones tradicionales, el Jardín Yuan es representativo de ello. Construido en 1577, ha sufrido dos veces el deterioro, por la guerra del Opio primero y la invasión del ejército japonés. En 1961 se volvió a acondicionar y, está abierto desde entonces. Dentro de un patio de más de 20.000 metros cuadros, lleno de construcciones de estilo típicamente chinas, sin duda alguna, va a superar el nivel de expectación de los visitantes.

Taller en Shanghái y producto típico de Shanghái

El taller está situado en el suroeste de la ciudad. Hoy los viajeros van a aprender a elaborar las comidas de harina tan habituales en la dieta china. Elaborarán tallarines, ramen y raviolis chinos. Después de la elaboración los asistentes degustan los productos que ellos mismos han elaborado. En la parada en Shanghái, aprovecharemos para conocer y, si procede, comprar de nuevo productos típicos: los caramelos de Lihua y los famosos melocotones de Nanhai en la tienda “Li Gao Tang”.

Además, con aquellos interesados en el arte y la artesanía descubriremos una tienda especializada en grabado de Jiading

Restaurantes recomendados:

1. Ultraviolet



Ultraviolet se encuentra el puesto 24 de los mejores restaurantes del mundo y el 3 en China. El restaurante no solo está orgulloso de los sabores que ofrece a su clientela, sino también del efecto visual.

665Eur por persona. Direcciónn: 6/F, 18 Este de calle Zhongshan, Huangpu Distrito

Fuente: <https://media-cdn.tripadvisor.com/media/photo-s/04/35/6c/93/ultraviolet-by-paul-pairet.jpg>

2. Wanshou Zhai



Así como el pato laqueado es representativo para Beijing, los ravioli de Xiaolong son un símbolo para la comida Shanghái. 10 Eur por persona. Dirección: 123 Calle Shanyin, Hongkou Distrito

Fuente: <http://astro.temple.edu/~tuc09078/pictures/food04big.jpg>

Regreso a Madrid (Día 13)

7.4 Planificación

Hora	Actividades	lugar	Alojamiento
DÍA 1 – 23 DE ABRIL			
14: 55	salida	Madrid	x
DÍA 2 – 24 DE ABRIL			
13:35	Llegada a Hong Kong (ir a hotel)	Hong Kong	Langham
15:00-16:00	tienda “jenny’s bakery” galletas	Tsim Sha Tsui	
16:30-19:00	la avenida de estrellas: las skyline, agua de luces	Tsim Sha Tsui	
19:00-21:00	taller de elaboración de “mooncake” (tarta tradicional china)	Wing Wah	
Desde 23:00	Ir a disfrutar la vida nocturna estilo de H.K. en Lan Kwai Fong	Central	
DÍA 3 – 25 DE ABRIL			
8:00-9:00	desayuno	Hong Kong	Langham
9:15-11:15	Visita Templo Sik Sik Yuen Wong Tai Sin	Kowloon	
12:00-14:00	Almuerzo: estilo Hong Kong	Lung King Heen	
15:00-17:00	Descanso		
17:00-20:00	Mercado de las mujeres o en el almacén Cordis	Monk Kok	
20:30-21:30 (opcional)	Ir al Pico a disfrutar el paisaje nocturno de Hong Kong	Yau Ma Tei	
DÍA 4 – 26 DE ABRIL			

ESCUELA POLITECNICA SUPERIOR DE GANDIA

Grado en Gestión Turística

8:00-9:00	desayuno	Hong Kong	Jingjiang
11:10-13:35	GHK-CTU		
14:00-15:00	Traslado al Hotel	Chengdu	
16:00-17:00	Visita a jinli		
19:30-21:30	Cenar: Hot Pot	Restaurante Da miao	
DÍA 5 – 27 DE ABRIL			
8:00-9:00	desayuno		Jinjiang
10:00 -12:30	osos pandas Gigantes	Chengdu	
13:00-16:00	taller de cocina casera: es un taller enseña los turistas cómo hacer las cocina casera		
16:30-17:30	tienda de productos típicos de Chendu: Pixian salsa de soja, té, etc.		
18:00-19:30	Cenar: dim Sum	Reataurante Li Xuan	
Desde 19:30	Tiempo libre		
DÍA 6 – 28 DE ABRIL			
5:00-6:00	Desyuno	Chengdu	Jinjiang
6:30-9:30	Gran Buda de Leshan		
9:30-12:30	Visitando en Leshan	Leshan	
13:30-14:30	Monte E'mei		
14:30-19:00	Visitando en Monte E'mei	E'mei	
19:00-21:00	Traslado a Hotel		
DÍA 7 – 29 DE ABRIL			
9:00-10:00	Desayuno	Chengdu	Beijing Hotel
10:10-11:00	Traslado a aeopuerto de Chengdu		
11:55-14:36	CTU-PEK		
15:30-16:00	Traslado desde aeropuerto hasta el hotel		
18:00	Cenar: Pato laqueado	Quan Ju De	
DÍA 8 – 30 DE ABRIL			
8:00-9:00	Desayuno	Beijing	Beijing Hotel
9:30-12:30	Visita a la Ciudad Prohibida y Plaza tian'anmen		
13:00-16:30	taller de cocina de Hutong y visitando barrio de Hutong	35 Dengcao Hutong, Dong Cheng Distrito	

17:30-20:15	Visita a Templo del Cielo		
Desde 21:00	Tiempo libre		
DÍA 9 – 1 DE MAYO			
6:00-7:00	Desayuno en hotel de Beijing	Beijing	Grand Park Hotel
7:15-10:15	Traslado a la Gran Muralla		
10:15-12:30	Visita a la Gran muralla y compra los productos nativos de Beijing		
12:45-14:30	Vuelto a hotel		
15:30-17:30	Cena en puestos callejeros de la calle Wangfujing		
18:45-20:00	Traslado a aeropuerto		
21:05-23:15	PEK-XIY		
00:00-1:00	Traslado a Hotel de Xi'an		
DÍA 10 – 2 DE MAYO			
9:30-10:30	Desayuno	Xi'an	Grand Park Hotel
10:45-12:15	Traslado a los guerreros		
12:30-15:30	Visita a los guerreros		
15:45-17:15	Vuelto al centro de la ciudad		
17:30-19:30	Taller de cocina de Xi'an (bollos rellenos, carne glaseado, etc.)	Weini Taofang	
19:45-20:45	tienda para el producto especial: tarta de soja verde, jarabe de ume, etc.		
21:00	Cenar : Snack nativo	barrio musulmán	
DÍA 11 – 3 DE MAYO			
8:00-9:00	desayuno	Xi'an	Fairmont Peace Hotel (440/2)
9:30-12:00	Visita a la Gran Pagoda de la Oca Salvaje		
12:30	Almuerzo: Empanadilla Xiaolong	Wanshou Zhai	
17:00-18:00	Traslado a aeropuerto		
20:00-22:15	XIY-PVG		
23:00-23:45	Traslado a Hotel de Shanghái		
DÍA 12 – 4 DE MAYO			
8:00-9:00	desayuno	Shanghái	Fairmont Peace Hotel
9:30-10:45	Ir a tienda para el producto nativo: melocotón de Nanhui, caramelo de Lihua, grabado de Jiading		

11:30-13:00	Visita a Yuyuan		
13:30-15:00	Almuerzo: el restaurante famoso mundialmente	Ultraviolet	
17:00-18:00	taller de Shanghái que se enseña a elaborar raviolis chinos		
Desde 15:00	Bund		
DÍA 13 – 5 DE MAYO			
11:00-00:25 (+1)	PVG-MAD	Madrid	x

7.5 Presupuesto

Concepto	Importe unitario /pax (euro)	Número Unidad	Coste total /pax (euro)
Alojamiento:			
Langham hotel (5 estrellas)	203€	2 noches	406€
Jinjiang hotel (5 estrellas)	179€	3 noches	537€
Junle castle hotel (5 estrellas)	70€	2 noches	140€
Beijing hotel (5 estrellas)	153€	2 noches	306€
Fairmont Peace hotel (5 estrellas)	220€	2 noches	440€
ΣHotel	1829€/pax		
Vuelo:			
MAD – HK / SHA – MAD	412€		
HKG - CTU	105€		
CTU – PEK	252€		
PEK - SIY	141€		
SIY - SHA	168€		
ΣVuelo	1078€		
Comida:			
Restaurante HK	130€	pax.	130€
Restaurante SC	35€ + 40€	pax.	75€
Restaurante BJ	30€	pax.	30€
Restaurante XA	20€	pax.	20€
Restaurante SH	665€ + 10€	pax.	675€

Σ Restaurante	930€		
<hr/>			
Talleres			
Taller HK	60€	pax.	60€
Taller SC	30€	pax.	30€
Taller BJ	30€	pax.	30€
Taller XA	30€	pax.	30€
Taller SH	20€	pax.	20€
Σ Taller	170€		
<hr/>			
Gastos varios (atracciones y actividades)			
Gran Buda de LeShan y Monte E'mei	500¥		
El centro de pandas	58¥		
Pagoda de Oca	50¥		
Gurreros de terracota	150¥		
Monte Hua	210¥		
Ciudad prohibida	60¥		
Templo de cielo	15¥		
El centro financiero mundial	150¥		
Jardín yuyuan	40¥		
Σ Variables	1233¥ (185€)		
<hr/>			
Guía local	50¥	10 días	500¥ (75€)
<hr/>			
Excusión con autobús (22 pax.)	100¥	10 días	1000¥(150€)
<hr/>			
Tamaño de grupo (10 pax.)			
<hr/>			
Σ Precio/pax.	5465€		
<hr/>			
Σ Precio/20 pax.	109,300€		

8. DAFO

Para analizar los pros y contras de la propuesta, aquí el DAFO para la ruta

gastronómica china:

Debilidades	Fortalezas
<ul style="list-style-type: none"> • problema lingüístico • bajo nivel de ambiente sanitario • la situación de comunicaciones es caótico 	<ul style="list-style-type: none"> • tiene cultura diferente, muchos productos atractivos • en las ciudades principales, con infraestructuras completas • una variada oferta gastronómica • precio bajo para las comidas
Amenazas	Oportunidades
<ul style="list-style-type: none"> • competencias por Japón y otros países asiáticos • la mentalidad diferente entre el oriente u occidente • la sistema social 	<ul style="list-style-type: none"> • cada vez más programas de televisión en materia de la introducción de China se exponen en Europa • la economía europea va subiendo

8.1 Ventajas

1. En las zonas de las rutas gastronómicas hay distintos productos turísticos, lo que atrae a muchos europeos. El hecho de saborear diferentes comidas implica la apreciación de las diferencias culturales.
2. ocho regiones diferentes, un sinfín de platos culinarios, aseguran la satisfacción de los diferentes gustos europeos.
3. En las ocho regiones tradicionales, comparando con Europa, el precio es mucho más bajo en cualquier parte.

8.2 Desventajas

1. Aunque las generaciones nuevas (nacido desde los 80s) entienden inglés, mucha gente no habla inglés en absoluto, lo que supone un problema de comunicación.
2. En general, las infraestructuras están en buenas condiciones, pero la situación todavía está mal en algunos sitios, por ejemplo, calles, servicios públicos, lugares turísticos populares
3. La salida de los vuelos en retraso recurre de vez en cuando; en las horas puestas, comunicaciones se entullen

8.3 Oportunidad

1. En España, programas como “Españoles en el mundo” han visitado China. Este tipo de programas hacen que los europeos conozcan diferentes aspectos de China y se promueva la industria turística
2. Con la recuperación económica, la tasa de cambio va subiendo, lo que estimula la situación emisor turística

8.4 Amenaza

1. En la zona asiática, no solo está Chino, también, existen países como Japón, Corea, Tailandia, etc. Ellos son país que tienen un sistema turístico más completo y maduro.
2. Las formas de pensar y la cultura son diferentes. En algún caso las costumbres chinas como hablar en voz alta mientras comen, sorber, etc. pueden entrar en conflictos con los gustos europeos.
3. A diferencia de la mayoría de países asiáticos, China es un sistema comunista, lo que puede provocar malentendidos o ansiedades para los que nunca han estado en China.

9. Conclusión

China, con sus casi cinco mil años de historia, a lo largo de su historia, con las batallas, las migraciones demográficas y el intercambio cultural, ha experimentado muchos cambios. Todos ellos, han contribuido de alguna manera al desarrollo de la tradición culinaria china, y la forma de pensar y el modo de vida de sus habitantes han contribuido a la riqueza de su gastronomía.

Las ocho grandes tradiciones culinarias regionales de China son ejemplos típicos, desde el norte, hasta el sur, tanto en el este, como en el oeste, de los platos de diferentes regiones y, a través de ellos, se cuentan su historia. Hablar de "dim sum" (cestas de bambú con aperitivos), evoca la imagen de la comida cantonesa; cuando se menciona platos de "guindilla", pensaremos en platos de Hunan y de Chengdu de la misma forma que cuando se habla de "comida de marisco", lo asociaremos con la cocina "Lu", "Min", o las sopas con la gastronomía "Su" y "Zhe".

No se puede negar que en los últimos siglos, desde la guerra de opio con Inglaterra que derrotó a la dinastía Qing (1840) hasta la fundación de la República Popular China (1949), China ha sufrido mucho, pero el sufrimiento pasado es la fuerza de hoy. La China de hoy es más abierta, más libre, más creativa. Como pilar importante en la economía mundial, el desarrollo de la industria turística es inevitable e imprescindible, y es casi una obligación idear fórmulas que contribuyan a que China se convierta en un mercado gigante para satisfacer las diferentes segmentaciones.

El turismo gastronómico representa un valor en el que se asocian nuevas tendencias en el turismo, y se vertebran tanto elementos sociales microscópicos, como la cultura y la tradición, la vida saludable, la autenticidad, la sostenibilidad, etc., como elementos sociales macroscópicos, como la economía local, sectores profesionales diversos e incorporación con nuevos usos al sector primario. Cada país tiene su propia cultura y gastronomía, y un viaje gastronómico al extranjero supone un choque de culturas y de mentalidad, a la vez que se descubre el país de una forma nueva.

La propuesta de un viaje gastronómico obviamente no está pensada para cualquiera. Requiere de una mente abierta y de la disposición para desarrollar

empatía con las costumbres y tradiciones lugareñas. Hablamos de un perfil de turista “experto”, que seguramente no visita China por primera vez. Pero, en la era de la diversificación y de la especialización de la oferta turística, estamos seguros de que nuestra oferta tendrá su público, que habrá turistas interesados en echar una mirada diferente al país y dispuestos a realizar una aventura culinaria por cinco mil años de cultura gastronómica china que, sin duda, va a enriquecer a los viajeros.

10. Bibliografía

- Baidu Baike <http://baike.baidu.com/link?url=IRKK_cVFyGEngxwPA4-X9nXAMAWzFydFXCg0jlGeKavCAm9sVw1sPzxzshMjMrEhFJHiWE2OISZ5bztL-4ssGq>, <<早茶>>, (12/Jul/2015)
Chinahighlights<<http://www.chinahighlights.com>>, (15 de Julio 2015)
- Fung, Y.**(1984): *A short history of Chinese Philosophy*. Nueva York: The Free Press
- Gong, W.**(2007): *Lifestyle in China*. Pekín: China Intercontinental Press editiones
- Hom, K. (1987): *Vegetable & Pasta-Book*. Londres: BBC Books editiones
- JIANGSU NEWS AGENCY** (2006): *Panoramic China*.
Foreign Language Press, Pekín: Jiangsu Water Town Journeys editiones
- Ollé, M.**(1962): *Made in China*. Barcelona: Editorial Destino editiones
- The China perspective <<http://thechinaperspective.com/topics/province/shandong/>>, <<中国透视>>, (6/19/2015)
- Schlotter, K.** (2012): *Culinaria China*. Alemania: h.f.ullmann publishing GmbH
- Tianli. W y Feng. W**(2010) <<中国旅游产业的机遇与挑战>>
Las oportunidades y desafíos de la industria turismo de China. Shanghai: Dongfang ediciones
- Tong, L.**(2004): *Chinese Tea*. Pekín: China intercontinental Press editiones
- Yeling. C y Shuang D.** (2011) <<中国旅游发张的形式分析语近期预测>>,
Análisis de la situación y predicción reciente del desarrollo turismo chino, suchuan: estrella roja ediciones.
- YUAN CHAO BI SHI**(2000) : *Historia secreta de los mongoles*.
Madrid: Miraguano SA Ediciones
- Zhang, Z.** (2006): *Panoramic China*. Anhui: Mount Huangshan and the Hui Culture.
Pekín: Foreign Language Press editiones

Imágenes:

- Imagen1 http://www.bjee.org.cn/s_sheying2011/index.php?show=zuopin_detail&id=1713 (24/Sep/2015)
- Imagen2 <http://www.cnutg.com/news/TAttackDetail.aspx?id=2992> (24/Sep/2015)
- Imagen3
<http://www.ctaweb.org/html/2015-7/2015-7-17-9-40-05807.html>(24/Sep/2015)
- Imagen 4 [\(13/Oct/2015\)](http://1.bp.blogspot.com/-kkIoK1lqlaE/)
- UufgYEB-nAI/AAAAAAAABV0/ckB3v-yAJvc/s1600/dimsum5.jpeg (24/Nom/2015)

Fuente: <http://astro.temple.edu/~tuc09078/pictures/food04big.jpg> (23/Nom/2015)

Imagen5

<http://capl.washjeff.edu/browseresults.php?langID=4&photoID=2039&size=l>

Imagen6 <http://guias-viajar.com> (19/Nom/2015)

Imagen7 <http://guias-viajar.com/china/shanghai> (24/Sep/2015)

Imagen8 <http://japanese.chinese.cn> (20/Sep/2015)

Imagen9 <http://p2.55tuanimg.com/static/goods/goods/>

2013/11/13/13/14fa2d6fd437869f21583ca438c62f10.jpg (26/Nom/2015)

Imagen10 <http://www.adw-gso.com/img/hotel/exterior%20-night.jpg>

Imagen11 <http://www.discoverhongkong.com> (19/Sep/2015)

Imagen12

<http://www.echinacities.com/userfiles/2011-Year/7-Month/19-Day/image002.jpg>

Imagen13 http://www.panoramio.com/user/3962419/tags/夜景?photo_page=5 (5/Nom/2015)

Imagen14 http://www.slate.com/blogs/the_slatest (21/Sep/2015)

Imagen15 <http://www.travelchinaguide.com/tourism/2015statistics/inbound.htm> (17/Nom/2015)

Imagen16 https://en.wikipedia.org/wiki/Forbidden_City (21/Sep/2015)

Imagen17 [nipic.com / wangwenke](http://nipic.com/) (21/Sep/2015)

Imagen18 <http://www.bestchinahotel.com/photos/>

38338/2082e42cc2b044ffb1e2cf35ef99baa4.jpg (20/Sep/2015)

Imagen19 <http://www.jjhotel.com/UpLoadAttached/> (20/Nom/2015)

AttachedImages/AdPic/8c0e0814-643d-45e0-8668-a2d73e02d742.jpg

(19/sep/2015)

Imagen20 <https://media-cdn.tripadvisor.com/media/photo-s/04/35/6c/93/ultraviolet-by-paul-pairet.jpg> (4/Nom/2015)