[notasdeprensa.jpg](http://www.mexicopress.com.mx)Publicado en el 13/10/2016

# [Estrella Michelin urbana](http://www.notasdeprensa.es)

## Generalmente asociamos que una estrella Michelin, exige calidad de la comida, lujo y altos precios. En el caso de Tsuta, es un pequeño restaurante que vende ramen a un precio económico.

Cuando se habla de lugares calificados con una estrella o más por la guía más reconocida a nivel mundial para rankings gastronómicos, seguramente imaginamos restaurantes de manteles largos y precios altos. Difícilmente nos vendría a la mente el comedor del barrio o un puesto de comida callejera. Y aun así Tsuta se ha ganado una estrella Michelin. En este pequeño restaurante que vende ramen en el barrio de Sugamo en Tokio, y que tiene capacidad para sentar a nueve comensales en total, cada tazón cuesta alrededor de siete dólares. Y claro que a Tsuta no se le regaló una estrella así nomás: el ramen de ahí todos los días merece el tiempo de cientos de personas que están decididas a hacer fila por el tiempo que sea necesario. Sólo para poder disfrutar de un plato de estos noodles hechos a mano con el método tradicional: con harina molida en piedras y con cuatro tipos de trigo, y de la soya, que es una mezcla de tres salsas distintas, todas naturales y sin pasteurizarse. De inicio esto nos resulta sorprendente, aunque una vez que lo pensamos bien no debería serlo tanto: no es la primera vez que esta guía recomienda lugares de ramen, aunque nunca antes les había otorgado una estrella. Tokio es la ciudad con más restaurantes calificados por esta publicación: 13 con tres estrellas, que es el máximo reconocimiento, 51 con dos, y 153 con una. Lo que nos lleva, más que nada, a una simple conclusión: tenemos que ir a comer a Tokio. ASAP. Al llegar a Tsuta –y después de ser pacientes con la larga fila– seguramente pediremos una ramen Rosemary, que es de cerdo barbecue con salsa de soya y un toque de hongos porcini. Nos alegra saber que Takatoshi Itami, uno de los cocineros, agradece la estrella, aunque dice ser más importante la satisfacción de los clientes. Pero más gusto nos da que la Guía Michelin expanda sus horizontes hacia nuevas propuestas y muestre al mundo el lado más cotidiano de la cocina en las ciudades. Oh, Tsuta abre una sucursal en Singapur este mes. ¿Para cuándo México?  El contenido de este comunicado fue publicado primero en la página web de revistahojasanta.com

**Datos de contacto:**

Nota de prensa publicada en: [https://www.mexicopress.com.mx/estrella-michelin-urbana](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorías: Internacional Telecomunicaciones Gastronomía Sociedad Restauración

[notasdeprensa.jpg](http://www.mexicopress.com.mx)

[**http://www.mexicopress.com.mx**](http://www.notasdeprensa.es)