



wagamama presenta su decálogo del ramen: 10 consejos sobre cómo comerlo para disfrutar al máximo

Madrid, 18 febrero 2019.- Es tiempo de ramen. Con las bajas temperaturas del invierno nada reconforta más que un buen bol de ramen humeante para entrar en calor.

Este sabroso plato originario de China, llegó a Japón a principios de la década de 1920, donde fue evolucionando, enriqueciéndose y popularizándose. Hoy en día, es uno de los imprescindibles de la cocina asiática a nivel internacional y cuenta con legiones de fans. En occidente ya es fácil degustar un buen ramen pero ¿realmente sabemos cómo comerlo?

Para responder a esa pregunta, wagamama propone 10 divertidos consejos para aprender a hacerlo como un verdadero profesional, saborearlo al máximo y no dejar nada en el bol:

1. **agradece.** *itadakimasu* es la palabra que utilizan en Japón en señal de respeto antes de comer. No significa “buen provecho”, ni se dice a los demás. De hecho, no hace falta ni pronunciarlo en alto, vale con pensarlo. Expresa agradecimiento hacia los alimentos, las personas que los han cultivado, las que los han cocinado y servido, incluso a la naturaleza misma, por haberlos creado.
2. **mira.** La cultura japonesa da mucha importancia a lo estético, también en lo que se come. Por eso se cuida mucho el emplatado. Cuando te sirvan ramen aprecia su composición, cómo lo han elaborado especialmente para ti.
3. **huele.** Disfrutar un ramen es un ritual casi solemne en el que participan todos los sentidos y el olfato es capaz de transmitir muchos matices y sensaciones. Date el gusto de olerlo antes de devorarlo.
4. **no tardes.** El ramen se sirve y se come al momento. Es un plato que por sus características empieza a perder sus matices a partir de los 10 minutos. Existen restaurantes en Japón que incluso prohíben hablar mientras se come. Hay que respetar el momento y disfrutarlo como una experiencia gastronómica.
5. **uno a uno.** Lo ideal es no revolverlo todo en el bol, sino comer cada uno de los *topping* del ramen por separado para poder apreciar los sabores de forma individual.
6. **moja.** El caldo es la parte fundamental del ramen. se debe aprovechar para ir mojando en cada bocado los *topping*. ¿y por qué no mojar un *side*? Por ejemplo, las *gyozas* encajan a la perfección.
7. **acerca.** A la hora de comer los noodles no trates de enrollarlos en los palillos. Debes ayudarte de ellos para cogerlos, acercarlos a la boca y sorberlos.

8. **sorbe.** Hay que tomarlo muy caliente. Por eso, para no quemarse, hay que sorber tanto los *noodles* como el caldo. Y sí, hacer ruido está permitido. De hecho, en Japón es de buena educación hacerlo para mostrar que estamos satisfechos con la comida.
9. **bebe.** El caldo se bebe con ayuda de la cuchara, pero las últimas gotas se deben tomar bebiendo directamente del bol, cogiéndolo con las manos. Este gesto también es un alago para el chef.
10. **sonríe.** Por supuesto, comer ramen no tiene unas normas cerradas, estas son solo algunas ideas. Por eso el décimo consejo es centrarse en disfrutar y no dejar de experimentar por uno mismo.

wagamama ramen

El ramen forma parte de la historia de wagamama desde sus inicios hace 25 años. En wagamama, todos los ramen están elaborados con una amplia variedad de ingredientes frescos y de calidad y son cocinados al momento. Los caldos cuentan con una textura ligera pero muy sabrosa a la vez y son elaborados con ingredientes naturales lenta y cuidadosamente.

Actualmente, en la carta de wagamama existen cinco deliciosas recetas de ramen para todos los gustos ¡y muy pronto llegarán más novedades! Además, todas ellas se pueden personalizar cambiando el tipo de caldo, añadiendo extras como chile picante o miso, incluso aliñándolas con los condimentos de mesa: salas de soja, especias sichimi o aceite con chile.



chicken ramen: caldo de pollo con *noodles* de trigo, brotes de guisante y bambú tierno, cebolleta y pollo a la parrilla. PVP 10.95€

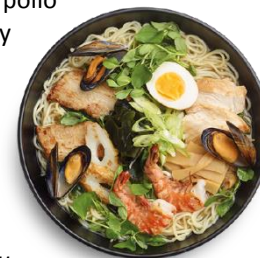
chilli chicken ramen: caldo de pollo picante con *noodles* de trigo, cebolla morada, cebolleta, brotes de soja, chile, cilantro, lima refrescante y pollo al grill. PVP 11.95€



chilli beef ramen: caldo de pollo picante con *noodles* de trigo, cebolla morada, cebolleta, brotes de soja, chile, cilantro y lima refrescante y ternera. PVP 14.95€



wagamama ramen: caldo dashi y miso con *noodles* de trigo, pollo a la parrilla, panceta confitada, gambas, chikuwa y mejillones, jengibre y pollo. cubierto con brotes de guisante, algas wakame, brotes de bambú y huevo tintado con té. PVP 12.95€



shirodashi ramen: es el ramen más completo de la carta, para su elaboración se llevan a cabo 11 elaboraciones. Lleva caldo de pollo, caldo *dashi*, miso, *noodles* de trigo, *chasu* (panceta de cerdo confitada y marinada en salsa *bulgogi*), brotes de guisante, *menma* (bambú), cebolleta, alga *wakame* y huevo tintado con té. PVP 14.95€



#ramenrush

Esta temporada, wagamama ha preparado la carrera más sabrosa: el #ramenrush. Durante este mes, wagamama está compartiendo con sus seguidores de Instagram palabras clave que, al ser pronunciadas en el restaurante, se convierten mágicamente en ramen gratis para los 50 más rápidos ¡atentos al stories de @wagamama_es!

Sobre wagamama:

wagamama es la marca de restauración pan-asiática líder en el mundo que ofrece una cocina sin reglas, abierta, transparente y con un horario ininterrumpido. se inspira en la filosofía japonesa Kaizen, que significa 'mejora continua' y se refleja en cada uno de sus platos: ingredientes frescos y nutritivos, que se combinan en recetas que rompen con lo tradicional. el primer restaurante wagamama abrió en el barrio de Bloomsbury en Londres en 1992 y actualmente, la marca opera en 26 países y ha recibido múltiples premios como: el Premio CGA Peach Honours (UK) en 2017 a la marca más admirada y en 2015 por su evolución, el Consumer ChoiceAward en 2014 (UK), Nueva compañía Premium retailer extranjera en los premios Comfimpresa 2018 (Italia) o Marca del año 2017 en los Icon Awards (UK) entre otros. www.wagamama.es