

Los mejores **50** RESTAURANTES del Mundo

NOMA RECUPERA EL TRONO

Fotos: The World's 50 Best Restaurants 2014 sponsored by S.Pellegrino & Acqua Panna

La lista anual The World's Best Restaurants elaborada por la revista *Restaurant* se celebró hace unas semanas, como viene siendo habitual, en el Guildhall de Londres. Patrocinado por S. Pellegrino y Acqua Panna, en esta edición recuperó su trono el danés Noma, de Copenhague después de que el año pasado el Celler de Can Roca fuera considerado el mejor del mundo. A modo de novedad, este año se creó una nueva categoría, la de mejor chef repostero del mundo que recayó en el pequeño de los hermanos Roca, Jordi.

Aún así, la gastronomía española puede estar orgullosa de su representación en la lista ya que es la única que cuenta con tres establecimientos entre los diez primeros.

Noma recogiendo el premio



Hnos. Roca. El Celler de Can Roca



¿POR QUÉ LONDRES?

Aunque esta capital nunca ha podido presumir de su gastronomía, lo cierto es que en los últimos años se ha convertido en el punto de encuentro de nacionalidades de todo el mundo gracias a su importante centro financiero y al interés que despierta a nivel cultural. Esto, junto a la creciente importancia de la gastronomía a nivel mundial, han facilitado que las costumbres londinenses estén evolucionando y que haya aparecido un pequeño sector de público que demande una cocina distinta, diferente al sándwich rápido del mediodía. Prueba de ello, son los recientes establecimientos de los grandes chefs que se están abriendo: Ametsa, de Juan Mari y Elena Arzak –primer restaurante español que en seis meses consiguió su primera estrella Michelin–, Ibérica de Nacho Manzano o Hispania de Marcos y Pedro Morán.

Juan Mari y Elena Arzak



En la clasificación entra Eneko Atxa, en el puesto 26 -que además gana el premio al restaurante sostenible-, y Diverxo en el 94. Suben el Asador Etxebarri de Víctor Arguinzoniz al puesto 34 y Martín Berasategui al 35. Desciende en la escala Quique Dacosta, del 26 al 41.

Eneko Atxa. Azurmendi.



The World's Best Restaurant

Este evento, de carácter anual, se ha consolidado como una de las citas más importantes del año y, de hecho, la expectación que genera crece en cada edición.

La lista de The World's 50 Restaurant se confecciona a partir de los votos de la Academia de Diners ClubR para los 50 Mejores Restaurantes del Mundo, que incluye 900 figuras internacionales de la gastronomía. La Academia comprende 26 regiones de todo el mundo, cada una de las cuales cuenta con 36 miembros, incluido el presidente, y cada miembro puede emitir siete votos. De estos siete votos, al menos tres deben ser para restaurantes de regiones fuera de su propia región.

El jurado de cada región está compuesto por críticos, chefs, restauradores y prestigiosos gastronomos. Los miembros del jurado votan por sus favoritos en orden de preferencia, de acuerdo con sus experiencias en restaurantes durante los últimos 18 meses. No existe una tabla predefinida de criterios. La revista anual *Restaurant* ha publicado esta lista desde 2002. (1)



Massimo Botura - Osteria Francescana

La lista

- 1 -. Noma (Copenhague - Dinamarca)
- 2 -. Celler de Can Roca (Girona - España)
- 3 -. Osteria Francescana (Módena - Italia)
- 4 -. Eleven Madison Park (Nueva York - Estados Unidos)
- 5 -. Dinner by Heston Blumenthal (Londres - Gran Bretaña)
- 6 -. Mugaritz (Rentería - España)
- 7 -. DOM (Sao Paulo - Brasil)
- 8 -. Arzak (San Sebastián - España)
- 9 -. Alinea (Chicago - Estados Unidos)
- 10 -. The Ledbury (Londres - Gran Bretaña)
- 11 -. Mirazur (Menton - Francia)
- 12 -. Vendôme (Bergish Gladbach - Alemania)
- 13 -. Nahm (Bangkok - Tailandia)
- 14 -. Narisawa (Tokyo - Japón)
- 15 -. Central (Lima - Perú)
- 16 -. Steirereck (Viena - Austria)
- 17 -. Gaggan (Bangkok - Tailandia)
- 18 -. Astrid y Gastón (Lima - Perú)
- 19 -. Fäviken (Järpen - Suecia)
- 20 -. Pujol (Ciudad de México - México)
- 21 -. Le Bernardin (New York - Estados Unidos)
- 22 -. Vila Joya (Albufeira - Portugal)
- 23 -. Frantzén (Estocolmo - Suecia)
- 24 -. Amber (Hong Kong - China)
- 25 -. L'Arpège (París - Francia)
- 26 -. Azurmendi (Larrabetzu - España)
- 27 -. Le Chateaubriand (París - Francia)
- 28 -. Aqua (Wolfsburg - Alemania)
- 29 -. De Librije (Zwolle - Países Bajos)
- 30 -. Per Se (New York - Estados Unidos)
- 31 -. L'Atelier Saint-Germain de Joël Robuchon (París - Francia)
- 32 -. Attica (Melbourne - Australia)
- 33 -. Nihonryori Ryugin (Tokyo - Japón)
- 34 -. Asador Etxebarri (Atxondo - España)
- 35 -. Martín Berasategui (San Sebastián - España)
- 36 -. Mani (São Paulo - Brasil)
- 37 -. Andre (Singapur)
- 38 -. L'Astrance (París - Francia)
- 39 -. Piazza Duomo (Alba - Italia)
- 40 -. Daniel (New York - Estados Unidos)
- 41 -. Quique Dacosta (Denia - España)
- 42 -. Geranium (Copenhague - Dinamarca)
- 43 -. Schloss Schauenstein (Fürstenu - Suiza)
- 44 -. The French Laundry (Yountville - Estados Unidos)
- 45 -. Hof Van Cleve (Kruishoutem - Bélgica)
- 46 -. Le Calandre (Rubano - Italia)
- 47 -. The Fat Duck (Bray - Gran Bretaña)
- 48 -. The Test Kitchen (Cape Town - Sudáfrica)
- 49 -. Coi (San Francisco - Estados Unidos)
- 50 -. Waku Ghin (Singapur)