

EMBARGOED UNTIL 9.30PM BST MONDAY 18th APRIL 2011

NOMA GANA, PERO LOS RESTAURANTES ESPAÑOLES OBTIENEN EL SEGUNDO Y EL TERCER LUGAR. UNA NUEVA GENERACIÓN DE CHEFS COMPITE POR LOS PRIMEROS PUESTOS

- Los restaurantes españoles, situados en los puestos número dos, tres y ocho, y Juan Mari Arzak, del restaurante Arzak, recibe el prestigioso Galardón a la Trayectoria Profesional.
- Los restaurantes europeos figuran entre los 10 mejores, pero la lista incluye nuevas incorporaciones de Perú, China, Rusia y México.
- En la lista están representados veinte países, entre los que se incluyen Japón y Brasil.

El restaurante danés Noma ha sido nombrado hoy el Mejor restaurante del mundo de S. Pellegrino 2011 en la lista anual de los 50 mejores restaurantes del mundo de S. Pellegrino. Por segundo año consecutivo, el restaurante de Rene Redzepi encabezó la votación en los premios anuales -conocidos como los "Óscares" del mundo de los restaurantes- reflejando el entusiasmo continuo alrededor de su exclusivo tratamiento de los ingredientes locales y regionales.

Ha sido un año memorable para Noma y el nombre del chef Rene Redzepi se ha convertido en sinónimo de la "nueva guardia" de la cocina mundial, una forma breve de referirnos a un destino de restaurante joven y apasionante.

William Drew, editor de la revista Restaurant, ha afirmado "Este año ha traído una apasionante lista de restaurantes que abarca una superficie geográfica todavía mayor y reconoce la influencia de naciones culinariamente en ciernes, como Perú y Rusia. Damos nuestra sincera felicitación a René Redzepi por la difícil tarea de conservar su puesto como el restaurante número uno de nuestra lista, lo cual remarca su compromiso con la redefinición de la cocina nórdica."

No obstante, los restaurantes españoles dominan la parte superior de la lista de los 50 mejores restaurantes del mundo de este año. Aunque el legendario El Bulli no se incluyó en la lista porque está previsto su cierre, El Celler de Can Roca y Mugaritz ha reclamado el segundo y tercer puesto respectivamente, planteando un difícil reto a Noma. El Celler de Can Roca, dirigido por los tres hermanos Roca, el más joven de los cuales cuenta tan sólo con 33 años, ha escalado dos puestos en la lista de este año hasta el número dos. Asimismo, dos puestos más arriba se ha situado el tercero, Mugaritz, demostrando claramente que se ha recuperado por completo tras un devastador incendio en 2010.

El restaurante Arzak ha subido un puesto en la lista hasta el número ocho, pero para Juan Mari Arzak, el anuncio de ser el ganador de 2011 del Premio a la trayectoria profesional será sin duda su tema de conversación en los premios de este año.

El chef español es la tercera generación de su familia que ha desempeñado este cargo en el restaurante Arzak de San Sebastián desde 1897. Desde que se puso al frente del restaurante en 1966, ha recibido elogios permanentes por haber convertido a Arzak en un punto de referencia tanto en la gastronomía nacional como en la internacional. Juan Mari Arzak ha sido pionero entre aquellos que defienden sus países de origen en la mesa. Arzak es un defensor incondicional no sólo de su ciudad, sino también de la cocina vasca en su conjunto. Sus esfuerzos por promocionar la herencia gastronómica de la región vasca condujeron, con el tiempo, a lo que muchos denominan en la actualidad la "Nueva cocina vasca". A día de hoy, Arzak sigue siendo un negocio familiar donde Juan Mari trabaja junto a su talentosa hija Elena.

Al aceptar este reconocimiento, Juan Mari Arzak pasa a formar parte de un prestigioso grupo de chefs. Entre los anteriores ganadores del Premio a la trayectoria profesional de los 50 mejores restaurantes del mundo de S. Pellegrino se encuentran Joël Robuchon, Gualtiero Marchesi, Paul Bocuse, Albert y Michel Roux, Eckart Witzigmann y Alice Waters.

Uno de los galardones más codiciados de la noche es el premio Chefs' Choice. Votado por sus compañeros, el ganador de este año es Massimo Bottura, cuyo restaurante Osteria Francescana es uno de los más conocidos de Italia. Massimo está cosechando a gran velocidad una gran reputación internacional por su cocina de vanguardia, la cual, aunque descaradamente moderna, refleja las técnicas tradicionales y amplía constantemente los límites del concepto de novedad.

Además del dominio de los restaurantes españoles a la cabeza de la lista, el restaurante brasileño D.O.M. ha realizado uno de los progresos más impresionantes: ha ascendido 11 puestos en la lista hasta el número siete. La crítica ha reconocido su creciente influencia en la cocina mundial emitiendo un gran número de votos a su favor. Asimismo, la mejora del perfil del país ha sido reconocida por la Academia Electrolux de los 50 mejores restaurantes del mundo, organizada por la revista Restaurant, que cuenta ahora con un jurado exclusivo para Brasil. Conocido por su utilización de ingredientes del Amazonas, el chef Alex Atala está despertando el interés del mundo por la nueva cocina brasileña sostenible.

Para consultas de prensa:

Por favor, póngase en contacto con **Alex Tunney**,
Natasha Williamson o **Clare Gillespie** en LUCHFORD APM:
Correo electrónico: worlds50best@luchfordapm.com
Teléfono: +0044 (0)207 631 1000 o **móvil** 07919 051585

Las imágenes de los premios y los 50 mejores restaurantes del mundo se pueden consultar en sistema de archivos compartidos de LUCHFORD APM: <http://www.fm.luchfordapm.com/>
Nombre de usuario: 50Best **Contraseña:** press

Para consultas de prensa sobre S. Pellegrino, le rogamos que se ponga en contacto con **Maria Antonietta Morello**, de Weber Shandwick:
Correo electrónico: mmorello@webershandwick.com
Teléfono: +39 02 57378310

Notas para los editores:

La revista **Restaurant** es la publicación líder del Reino Unido para restauradores y chefs, y organiza los premios a los 50 mejores restaurantes del mundo desde 2002. La revista Restaurant es el único encargado de organizar los premios, analizar los votos y compilar la lista.

S. Pellegrino, marca comercial internacional de Sanpellegrino S.p.A. es el patrocinador oficial de los premios. S. Pellegrino y Acqua Panna son las marcas líderes de agua mineral en el mundo de la gastronomía de calidad. Juntos, interpretan el estilo italiano en todo el mundo como síntesis de excelencia, placer y bienestar.



www.worlds50best.com

Brought to you by
restaurant
MAGAZINE

Sponsored by



Thinking of you



In association with



EMBARGOED UNTIL 9.30PM BST MONDAY 18th APRIL 2011

El primer restaurante de la historia de Perú que figurar en la lista es Astrid Y Gaston, en el número 42. Situado en Lima, el restaurante es conocido por servir alta cocina peruana, incluidos los tradicionales cerviches y chupes (guiso de pescado).

El mejor restaurante de América del Norte por segundo año es Alinea, de Chicago, al que no hacen competencia otros favoritos estadounidenses, como Per Se de Thomas Keller (permanece en el 10) y Daniel (número 11).

A pesar de la extraordinaria competencia de todo el mundo, los restaurantes británicos figuran en la lista con The Fat Duck, de Heston Blumenthal, en el número cinco. A él se ha unido The Ledbury, que ha sido distinguido como el nuevo ingreso más alto de la lista en el número 34. Brett Graham, el chef de origen australiano, ha recibido un amplio reconocimiento por su excelente cocina de inspiración francesa y, gracias a su mención en la lista, la crítica espera que este restaurante de la zona oeste de Londres deje de ser una estrella local para convertirse en un imprescindible mundial. Hibiscus, de Claude Bosi, y St John, de Fergus Henderson, también ascienden puestos en la lista hasta los números 43 (seis en el último año) y 41 (dos) respectivamente.

Le Chateaubriand de Francia continúa su ascenso por la lista hasta el número nueve este año, tras un ascenso de dos puestos. Se le han unido L'Astrance y L'Atelier, de Joel Robuchon, en los puestos 13 y 14 respectivamente. L'Astrance es un lugar excepcional para comer, ya que quizá sea el único restaurante de la lista que no dispone de menú. Los comensales eligen cuántos platos desean y lo que sale de la cocina queda a la libre elección del chef.

El premio por el mayor ascenso es para el restaurante Nihonryori RyuGin, de Japón, que ha ascendido 28 puestos en la lista. La cocina de Seiji Yamamoto amplía los límites de la cocina japonesa sin ofender a los más tradicionalistas. Asimismo, en Tokio, y reconocido como el mejor restaurante de Asia por tercer año consecutivo, se encuentra Les Creations de NARISAWA. Su cocina francesa poco ortodoxa es conocida por la utilización de tierra orgánica y carbón en sus platos.

Quay ha sido nombrado el mejor de Australasia por segundo año consecutivo. Este año, el restaurante de Peter Gilmore ocupa el número 26, un puesto más que el año pasado y es el único restaurante australiano de la lista de los 50 mejores restaurantes del mundo.

En la segunda mitad de la lista de los 50 mejores restaurantes del mundo de S. Pellegrino se encuentran restaurantes de países nuevos en la lista, pero que sin embargo se han ganado una reputación excelente en el ámbito local y están apareciendo en la escena internacional de la alta restauración. Uno de estos restaurantes es Varvari, de Rusia, que ocupa el puesto 48. Con cocina tradicional pero de influencia europea, es en la actualidad uno de los restaurantes más famosos de Rusia.

El premio al Mejor restaurante de África se ha concedido a Le Quartier Francais, de Ciudad del Cabo, un favorito de la lista desde hace ya muchos años. Su chef principal, la holandesa Margot Janse, ha dirigido la cocina durante 16 años y se la conoce habitualmente como la mejor chef de África.

Cada año, un restaurante situado entre el puesto 51 y el 100 de la lista recibe la calificación de "One to Watch" (Futura promesa). Este año ha recibido el galardón el restaurante sueco Frantzen /Lindeberg. Es uno de los restaurantes más pequeños de la lista con mesas para tan solo 16 comensales; se inauguró en 2008 y la comida de este lugar ha sido descrita como un "espectáculo impresionante" con caracoles y caviar de caracol, servidos en un plato junto con una caja de música, hierba gatera, violetas, polen y semillas de colza.

William Drew, editor de la revista Restaurant, ha afirmado: "Lo que hace de este restaurante de Estocolmo un lugar apasionante es que no dispone de un menú tradicional, sino que cocinan con un estilo libre en función de lo que llegue ese día, con muchos platos que contienen ingredientes enigmáticos. El resultado es una experiencia culinaria verdaderamente extraordinaria."

Otros galardones

Por primera vez en 2011 y como ya se ha anunciado anteriormente, Anne-Sophie Pic (Maison Pic (Francia)) ha recibido el Premio inaugural Veuve Clicquot a la mejor chef femenina del mundo. Al agradecer este premio, Anne-Sophie Pic ha afirmado "Es un gran honor recibir este reconocimiento y formar parte de una empresa con tanto talento". Asimismo, entre las candidatas al premio se encontraban Elena Arzak (Arzak, España) y Nadia Santini (Dal Pescatore, Italia).

La lista de S. Pellegrino de los 50 mejores restaurantes del mundo, que organiza la revista Restaurant, constituye el retrato anual de las opiniones y experiencias de más de 800 expertos internacionales del sector de la restauración. No existe ninguna lista de criterios definidos previamente y los resultados son un mero recuento de votos. Los votantes tienen que haber visitado los restaurantes por los que votan en los 18 meses anteriores y deben votar por restaurantes que se encuentren tanto en su región como fuera de ella.

Los premios de este año, patrocinados por S. Pellegrino, el agua mineral con gas famosa en todo el mundo que representa el estilo de Italia en todo el planeta, se celebraron en el Guildhall de Londres, ceremonia a la que asistió la mayor parte de los 50 mejores restaurantes del mundo.

Para consultas de prensa:

Por favor, póngase en contacto con **Alex Tunney**,
Natasha Williamson o **Clare Gillespie** en LUCHFORD APM:
Correo electrónico: worlds50best@luchfordapm.com
Teléfono: +0044 (0)207 631 1000 o **móvil** 07919 051585

Las imágenes de los premios y los 50 mejores restaurantes del mundo se pueden consultar en sistema de archivos compartidos de LUCHFORD APM: <http://www.fm.luchfordapm.com/>
Nombre de usuario: 50Best **Contraseña:** press

Para consultas de prensa sobre S. Pellegrino, le rogamos que se ponga en contacto con **Maria Antonietta Morello**, de Weber Shandwick:
Correo electrónico: mmorello@webershandwick.com
Teléfono: +39 02 57378310

Notas para los editores:

La revista **Restaurant** es la publicación líder del Reino Unido para restauradores y chefs, y organiza los premios a los 50 mejores restaurantes del mundo desde 2002. La revista Restaurant es el único encargado de organizar los premios, analizar los votos y compilar la lista.

S. Pellegrino, marca comercial internacional de Sanpellegrino S.p.A, es el patrocinador oficial de los premios. S. Pellegrino y Acqua Panna son las marcas líderes de agua mineral en el mundo de la gastronomía de calidad. Juntos, interpretan el estilo italiano en todo el mundo como síntesis de excelencia, placer y bienestar.



www.worlds50best.com

Brought to you by
restaurant
MAGAZINE

Sponsored by



Thinking of you



Veuve Clicquot
REIMS FRANCE

In association with



Slow Food UK