

La revista restaurant publica la lista S.Pellegrino 2010 De Los 50 Mejores Restaurantes del Mundo

¡Cambio total! Los Chefs Españoles Dominan La Lista, con cuatro de las diez primeras plazas

BLOQUEADO HASTA LAS 21.30 BST DEL LUNES 26 DE ABRIL DEL 2010

DESTACADOS:

- El mejor restaurante del mundo S. Pellegrino y el mejor restaurante de Europa Acqua Panna: Noma, Copenhague, Dinamarca.
- Chef de la década de Restaurant Magazine: Ferran Adrià, España
- Premio a los logros de una vida: Eckart Witzigmann
- Mejor restaurante de Norteamérica Acqua Panna: Alinea, Chicago, EE.UU..
- Mejor restaurante de Oriente medio y África Acqua Panna: La Colombe, Ciudad del Cabo, Sudáfrica.
- Mejor restaurante de Sudamérica Acqua Panna: D.O.M, Sao Paulo, Brasil.
- Mejor restaurante de Asia Acqua Panna: Les Creations de Narisawa, Tokio, Japón.
- Premio Chef's Choice: The Fat Duck, Bray, Reino Unido.
- Mayor avance: Daniel, Nueva York, Estados Unidos.
- Mejor primera aparición: Schloss Schauenstein, Suiza.
- Premio Restaurant Breakthrough: Marque, Sídney, Australia.

Los restaurantes El Bulli, El Cellar de can Roca, Mugaritz, Arzak y Martín Berasategui han sido incluidos hoy en la lista S. Pellegrino de los 50 mejores restaurantes del mundo para el 2010.

Trás cuatro impresionantes años consecutivos en poder del título de mejor restaurante del mundo S. Pellegrino, El Bulli ha cedido su duradero primer lugar a Noma, en Copenhague. La revista Restaurant ha reconocido los logros de Ferran Adrià nombrándolo Chef de la década, puesto que ha dominado la lista en los años recientes y ha obtenido el título de mejor restaurante del mundo en no menos de 5 ocasiones en total.

Paul Wootton, editor de Restaurant , que organiza los premios, ha dicho: "La de este año es una lista apasionante que subraya en especial la cantidad de chefs jóvenes y dinámicos que están aportando nuevas ideas al mundo de la gastronomía. La ascensión de René Redzepi al número uno muestra que los miembros de la Academia que votan están dispuestos a reconocer esta nueva oleada de talento que comparte escenario con nombres de fama internacional más establecidos. Sin embargo, queda por ver si los destacables triunfos de Ferran Adrià en el primer puesto de la lista serán igualados en el futuro, y hemos celebrado sus logros con nuestro nuevo premio de Chef de la década. Esperamos con mucha ilusión los 10 próximos años, con una lista que continuará estimulando debates y pareceres en todo el mundo".

El Cellar de Can Roca (4), con sede en Girona, se ha labrado reputación de vanguardista gracias a su deseo de expresar la idea de que la comida ha de hacer mucho más que llenar el estómago. Ha de involucrar el intelecto o estimular las emociones. Sus propietarios -los tres hermanos Roca,



www.theworlds50best.com

Sponsored by



Slow Food® UK



que han seguido las huellas de sus padres en el sector de la restauración- pueden disfrutar de su reciente éxito, puesto que el restaurante aparece en el cuarto puesto de la lista. Le sigue de cerca Mugaritz (5), que ha sido objeto de titulares a causa del devastador incendio que destruyó el interior del restaurante en febrero de este año.

En la cima, los títulos de mejor restaurante del mundo S.Pellegrino y mejor restaurante de Europa para el 2010 han sido para Noma, en Copenhague. Dirigido por el chef Rene Redzepi, de 32 años, Noma obtuvo el codiciado primer puesto por mayoría de votos de los expertos y críticos de gastronomía de todo el mundo que forman la Academia y ayudan a crear la lista.

Ubicado en el puerto de Copenhague, en un almacén marítimo del siglo XVIII remodelado con estilo en el que la mayoría de los platos son servidos por los propios chefs, Noma lidera la tendencia de la "cocina de clima frío". Famoso por utilizar ingredientes auténticamente locales y de temporada, muchos de ellos desconocidos fuera de Escandinavia, y crear platos, como los rábanos en tierra comestible, que ejemplifican inteligentemente la naturaleza en un plato, el restaurante se ha establecido rápidamente como un lugar de peregrinación. Copenhague ya no es la última parada de la autopista gastronómica.

Tras el segundo puesto ya comentado para El Bulli, The Fat Duck, en el Reino Unido, completa la tríada de mejores restaurantes y confirma la reputación de Heston Blumenthal como uno de los más apasionantes y admirados chefs del mundo. Como distinción adicional, Heston también ha recibido este año el premio Chefs' Choice tras ser elegido por sus colegas como "el chef de los chefs": un auténtico elogio.

EE.UU. cuenta con una sólida representación, con tres restaurantes entre los diez primeros, incluido Alinea, de Grant Achatz y ubicado en Chicago, en el número siete, y ocho restaurantes en los puestos 1-50.

Alinea ha recibido también la distinción de ser nombrado mejor restaurante de Norteamérica Acqua Panna, lo que corona una ascensión meteórica en la lista en solo tres años. Otro de los restaurantes estadounidenses en los diez primeros puestos fue también el que presentó un mayor avance: Daniel Restaurant, de Daniel Boulud, en Nueva York, subió 33 puestos con respecto al pasado año.

El talento francés más reciente se afianza con firmeza en el mapa con los "chefs estrellas del rock" de Le Chateaubriand de París, que a buen seguro impresionarán tras avanzar 29 puestos y colocarse en el número 11, convirtiéndose así en el restaurante francés mejor posicionado, tal vez una indicación de que este año un estilo más casual de salir a comer ha acaparado la atención de los chefs y críticos gastronómicos de todo el mundo.

La primera aparición de México D.F. en la lista con Biko no ha sido un sorpresa para los miembros de la Academia S.Pellegrino de los 50 mejores restaurantes del mundo. Abierto por los chefs vascos Bruno Oteiza y Mikel Alonso, platos como el foie 100% demuestran perfectamente por qué han dado a su estilo el nombre de "cocina de evolución". Biko ha entrado en el puesto 46 de la lista este año y podría ser un nombre a tener en cuenta en los años venideros.

Otras nuevas apariciones destacables en la lista del 2010 son Aqua en la ciudad industrial de Wolfsburg, en Alemania (34), De Librije (Países Bajos, 37) y Schloss Schauenstein (Suiza, 30).

Marque, el restaurante de Mark Best en Sídney y destino secreto de gourmets, ha sido distinguido como el restaurante destinado a irrumpir entre los 50 mejores en el 2011. A Marque le faltó tan poco que Restaurant Magazine piensa que, de todos los restaurantes situados entre los puestos 51 y 100, este es el mejor posicionado para irrumpir en la lista el próximo año.



www.theworlds50best.com

Sponsored by



Finalmente, uno de los premios más prestigiosos es el premio a los logros de una vida, que se concede anualmente y que este año ha sido para el chef austríaco Eckart Witzigmann, que ha desarrollado una larga y destacada carrera en Alemania a lo largo de muchos años. Las contribuciones de Witzigmann, el primer chef germanófono en recibir tres estrellas Michelin, al mundo gastronómico han sido reconocidas por Restaurant Magazine y el comité de la Academia.

Los premios a los 50 mejores restaurantes del mundo S.Pellegrino se entregaron en el Guildhall de Londres el lunes 26 de abril del 2010 en una ceremonia que a menudo es descrita como los Óscar del mundo gastronómico global. La organización humanitaria Action Against Hunger ha sido elegida una vez más como la asociación benéfica oficial de los 50 mejores restaurantes del mundo S.Pellegrino.

Los aficionados a la gastronomía de todo el mundo tendrán la oportunidad de adquirir la experiencia excepcional de comer en los 50 mejores restaurantes del mundo pujando en eBay; todos los beneficios se destinarán a Action Against Hunger y su labor salvadora de vidas en 40 países de todo el mundo, incluido Haití. La puja comienza el 27 de abril de 2010. <http://myworld.ebay.co.uk/actionagainsthungeruk>

Notas para los editores:

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

S.Pellegrino sigue prestando su exitosa colaboración como patrocinador que da nombre a 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.

PR contact details

Para más información sobre los premios S. Pellegrino 2010 a los mejores 50 restaurantes del mundo, le rogamos que se ponga en contacto con:

Oficina de prensa de los 50 mejores restaurantes del mundo del 2010 en el

+ 44 (0) 207 631 1000 (en horas de oficina)

Alternativamente:

+44 (0) 7989 3437271

+44 (0) 7749 617 395

Alternativamente, escriba un correo a:

Alexandra.tunney@luchfordapm.com

worlds50best@luchfordapm.com

Para consultas de prensa sobre S. Pellegrino

Por favor, contacte con Maria Antonietta Morello en Weber Shandwick:

Correo electrónico: mmorello@webershandwick.com

webershandwick.com

Teléfono: +39 02 57378310



www.theworlds50best.com

Sponsored by



Slow Food® UK

