

Un mirada al menú a base de plantas de Eleven Madison Park

Así son algunos de los nuevos platos desarrollados por el chef propietario [Daniel Humm](#) y su equipo. Estos cinco platos, que no incluyen ningún producto animal, resaltan la naturaleza de género del menú de degustación radical de **Eleven Madison Park**.

*“¿Qué es el lujo? Ya no es foie gras o caviar”, dice **Daniel Humm**, anticipando la muy esperada nueva experiencia gastronómica a base de plantas de su restaurante. “No estamos en contra de estas cosas, pero tenemos una plataforma en Eleven Madison Park y necesitamos inspirar el cambio”.*



Ese cambio comprende un menú degustación completo de 12 platos, 100% vegano, servido en los grandiosos alrededores del

comedor de Eleven Madison Park en Manhattan al mismo precio (\$335) que el menú previo a la pandemia, este último, repleto de langosta, pato glaseado, ricos lácteos y salsas en abundancia.

“Queremos dar a los comensales el mismo placer y alegría que antes, y demostrar que es posible sin carne ni pescado”, continúa el chef nacido en **Suiza**; “Creemos que a este menú no le falta nada. Hemos encontrado que el desafío de desarrollar este menú no es limitante, sino liberador”.

Después de estar cerrado durante 15 largos meses, el establecimiento nombrado The World’s Best Restaurant en 2017 (y parte del salón de la fama [Best of the Best](#)) reabre con la sostenibilidad a largo plazo del sistema alimentario del planeta en su punto más alto. Por supuesto, está lejos de ser el primer restaurante en prescindir de la carne y el pescado en su carta, pero es sin duda, el de mayor proyección internacional.

Una proporción de cada factura (que incluye la propina) será destinada a alimentar a los ciudadanos con mayor carencias alimentaria de **Nueva York** en asociación con la organización benéfica [ReThink Food](#) .

“Si de verdad nos referimos a la ‘reinención sin fin’, simplemente teníamos que hacer esto”, dice Humm. “Estamos vendiendo una experiencia, y esta es nuestra oportunidad de demostrarle a la gente que vale la pena”.

El menú, creado en los últimos meses con el recién nombrado chef de cocina **Dominique Roy**, el director culinario **Mike Pyers** y su equipo; también fue influenciado por un par de monjes budistas de **Japón**, maestros de la [cocina shojin](#) . Las creaciones culinarias se centran en ingredientes como las semillas de kochia, la remolacha al horno de barro, el arroz partido con celtuce, el tofu casero y el caldo de algas.

Los cinco platos que se revelan a continuación, forman la

columna vertebral del nuevo menú del **Eleven Madison Park** y cada uno es narrado en las propias palabras de **Humm**.

Mantequilla de girasol con panecillos



“Cuando nos propusimos hacer este menú y nos comprometimos a basarlo en plantas, estábamos completamente convencidos que solo lo haríamos si la comida iba a ser tan deliciosa como antes. Estamos haciendo nuestra propia mantequilla de girasol glaseada en casa, y nuestros panecillos son igual de ricos y sabrosos, tal vez incluso más.

Pepino con melón y daikon ahumado



“Nos hemos inspirado en las cocinas que diseñan menús fuera de nuestra estructura tradicional. Este plato se centra en un solo color: el verde. Es un punto de partida para nosotros, porque nuestra apariencia suele ser más sutil, pero nos entusiasmó la idea de que el plato, literalmente, destaque.

Aquí tenemos aguacate, rábano, pepino, melón dulce y menta. Hay un increíble equilibrio de sabores refrescantes y profundidad umami en este plato”.

Pimiento frito con acelgas



“Cuando pensábamos en las cosas que son universalmente deliciosas y apetecibles, inmediatamente supimos que teníamos que tener un plato frito; es una experiencia tan satisfactoria comer algo perfectamente frito.

“Con los condimentos, queríamos resaltar todas las diferentes formas en que se puede usar la pimienta para lograr sabores y texturas únicas. Tenemos variaciones de pimientos que son cremosos, fermentados, crujientes y frescos. Son platos como este los que resaltan las infinitas posibilidades de la cocina basada en plantas”.

Calabacín con limoncillo y tofu marinado

“Mientras desarrollábamos el menú, una de las técnicas más impactantes que exploramos, es el tiempo. En los últimos meses, hemos estado trabajando en estrecha colaboración con chefs budistas zen todos los días, aprendiendo nuevos enfoques. Nos enseñaron el ritual diario de moler semillas de

sésamo en leche también de sésamo y pasta de sésamo, que se convierte en el tofu que envuelve la calabaza. Esta preparación de una hora para comenzar el día es casi más una meditación que una técnica de cocina.

“Exhibimos caldos en muchos de los platos. Este caldo se basa en un curry de coco, pero aclarado: está hecho de calabaza asada con ajo, hierba de limón y makrut.

Arándano



“Crear postres sin lácteos fue todo un desafío, pero encontramos un nuevo nivel de creatividad. Probamos todos los tipos posibles de leche vegetal para la base de este plato y descubrimos que cada uno aportaba una capa diferente de sabor.

“Este es nuestro postre de arándanos con flor de saúco y helado de vainilla. Teníamos muchas ganas de capturar el brillo de comer un arándano fresco, con toda esa increíble acidez y efervescencia”.

Foto de Daniel Humm: Sebastián Nevols.
Foto Eleven Madison Park:
Imágenes de platos: Evan Sung.
Fuente corresponsal: Guillermo Drew 50Best

Panettone del Sur de Italia

Textos: [Manuela Mancino](#) – Italia – Food and wine Consultant and Food Hunter. Evoo expert and Free-lance writer

Desde hace mucho tiempo, el sur de Italia experimenta un alto nivel en la elaboración del Panettone, el postre típico italiano de Navidad que, según la historia, nace en Milán. Este año hemos optado por degustar dos interpretaciones diferentes para entender cómo los renombrados pasteleros del Sur pueden traducir su idea de celebración en un postre.

Panettone del Sur de Italia

Tommaso Perrucci – Pastelero del Bar Roma (Cerignola, Fg)

El primero, elaborado por [Tommaso Perrucci](#), es una vibrante glorificación de [Puglia](#), su tierra natal. Así, utiliza la **miel** local para elaborar la masa, que es una mezcla perfecta entre el azúcar, las **frutas confitadas** y la técnica. En la boca, se

reconoce la alta calidad de los **ingredientes** y la perfecta gestión de la **levadura**.



Panettone del Sur de Italia. Tommaso Perrucci – Pastelero del Bar Roma (Cerignola, Fg)

El **bocado** es una explosión de sabor: miel, frutas confitadas (limón y naranja), **huevos**, **azúcar y mantequilla**, y es un equilibrio inesperado entre **dulzura y fragancia**. Es fácil adivinar la gran destreza de Tommaso Perrucci, que podría elogiar una experiencia relevante en famosas escuelas italianas e internacionales, así como un profundo conocimiento de las materias primas. Su **panettone** merece realmente la pena. No es habitual encontrar una masa tan ligera y suave, llena de aromas y con historia que contar.

Pietro Macellaro – Pastelero en Piaggine (Salerno)

La segunda, elaborada por [Pietro Macellaro](#), es un homenaje a la antigua biodiversidad del Cilento, esa parte de Italia que

no está lejos de **Penisola Sorrentina**. Es imposible no reconocer la destreza de Pietro y el profundo estudio de la masa, ya que es una rara mezcla entre un proceso de **fermentación** perfecto (hecho de tres pasos diferentes) y los aromas que son el resultado de ello.



Pietro Macellaro – Pastelero en Piaggine (Salerno)

El **panettone**, infecto, demuestra las habilidades de Pietro: la suavidad de la masa, las perfectas cavidades a su alrededor, el glaseado uniforme son el resultado de un hábil proceso de elaboración. Las 54 horas de fermentación confieren al postre un **bocado** ligero, caracterizado por el **sabor típico** de las **frutas confitadas** caseras y el de la masa madre. Pietro, en este concepto personal de panettone, muestra todo el conocimiento de las materias primas adquirido a lo largo de los años y su idea de la **pastelería**.

Seis restaurantes españoles y siete de América Latina, entre los 50 mejores del mundo

Seis restaurantes españoles y siete latinoamericanos figuran entre los 50 Mejores Restaurantes del Mundo, dados a conocer en una ceremonia en Amberes (Bélgica) en la que se impusieron los daneses Noma y Geranium, que coparon el primer y el segundo puesto de la clasificación.

Efeagro

La primera gala de los [“Oscar del mundo gastronómico”](#) celebrada desde 2019 fue retransmitida en directo a través de las redes sociales.

Entre los españoles en la lista de los 50 mejores figura en tercera posición **Etxebarri** (Vizcaya) y su chef Victor Arguinzoniz, calificado de *“indiscutible rey del grill”*.

Disfrutar, nacido en Barcelona después de años de trabajo intenso en elBulli, donde Mateu Casañas, Oriol Castro y Eduard Xatruch se conocieron y formaron profesionalmente, fue reconocido por continuar con *“la tradición de la gastronomía molecular española de vanguardia”* escalando cuatro puestos, hasta la quinta posición.

Por su parte **Mugaritz** (Guipúzcoa) bajó del séptimo al décimo

cuarto y **Azurmendi** (Vizcaya) cayó del décimo cuarto al 49.



Seis restaurantes españoles y siete de América Latina, entre los 50 mejores del mundo



Mugaritz (Guipúzcoa)

Elkano (Guipúzcoa) subió del 30 al 16 y **DiverXo**, capitaneado

por Dabiz Muñoz y con tres estrellas Michelin, subió del puesto 75 al 20.

Entre los latinoamericanos, los restaurantes más exitosos en la última edición de los [50 Mejores Restaurantes del Mundo](#) fueron los peruanos, con **Central** y **Maidó**, ambos en Lima, en los puestos cuarto y séptimo de la clasificación.

“El restaurante insignia de los chefs Virgilio Martínez y Pía León es un santuario para todo lo peruano, incluidos muchos ingredientes que rara vez se sirven en otros lugares”, destacaron los premios en relación con el restaurante Central, elegido Mejor Restaurante de Sudamérica 2021.



Los chefs Pía León y Virgilio Martínez

También fue premiado el dominio y *“herencia cultural”* del chef peruano de ascendencia japonesa **Mitsuharu Tsumura, Micha**, cuya familia procede de Osaka (Japón) pero que nació en Perú y que, con su restaurante de Lima, se ha convertido en el máximo exponente de la cocina Nikkei, que fusiona los platos e ingredientes peruanos y japoneses para crear una mezcla que,

en el alto nivel, no encuentra oponente en América Latina.



Mitsuharu Tsumura, Micha

[Pujol](#), en México, elegido ***“Mejor restaurante de Norteamérica 2021”***, se hizo con el puesto noveno.

En décimo tercer lugar se situó el argentino ***“Don Julio”***, calificado de *“joya”* a manos del chef Pablo Rivero, que *“no solo toma la mejor carne de res de animales alimentados con pasto y verduras locales”, sino que también “aplica la magia de la cultura de la parrilla argentina para crear explosiones de sabor extravagante”, según el jurado.*

Quintonil (México), calificado de *“fresco, auténtico y rebosante de sabor”,* quedó en 27 lugar, por sus *“mejores sabores mexicanos con un toque personal inconfundible del chef Jorge Vallejo”.*

El restaurante **Leo**, en Bogotá, quedó en el puesto 46, después de haberse *“reinventado”.*

Por su parte, **Borago** (Santiago de Chile) ganó el premio al restaurante sostenible Flor de Caña y se situó en el puesto

38.

En la ceremonia, en la que hubo muchas alusiones al impacto de la crisis sobre el sector, se rindió homenaje a los establecimientos que tuvieron que cerrar en los últimos años, y en particular se hizo alusión a los restaurantes españoles Tickets y Enigma.

René Redzepi, chef del danés **Noma**, se mostró encantado de poder estar de nuevo en un acto como el celebrado hoy después de *“tiempos muy difíciles”* y ver a muchos de sus compañeros de profesión tras dos años.

En la lista del 51 al 100 Mejores Restaurantes del Mundo, que ya se dio a conocer en septiembre, figuraban asimismo **cuatro establecimientos españoles**: Quique Dacosta Restaurante (Denia, Alicante) en el puesto 74, Aponiente (El Puerto de Santa María, Cádiz), en el 79, Nerua Guggenheim (Bilbao), en el 53 y Arzak (San Sebastián), en el 94.

El restaurante noma, dirigido por René Redzepi, Mejor Restaurante del Mundo 2021

- El restaurante noma, dirigido por René Redzepi, nombrado no. 1 durante el anuncio de The World's 50 Best Restaurants 2021
- El restaurante Noma, situado en Copenhague (Dinamarca) ha sido nombrado The World's Best Restaurant 2021, en esta entrega de premios patrocinada por S.Pellegrino y Acqua Panna.

- La lista de 2021 incluye restaurantes de 26 países de todo el mundo y en ella aparecen ocho nuevos restaurantes y dos que ya habían hecho aparición en ediciones anteriores.
- Lido 84, un restaurante situado en Gardone Riviera (Italia), aparece en la lista como la Highest New Entry, un premio patrocinado por Aspire Lifestyles, al debutar en el puesto No.15.
- The Chairman, un restaurante situado en Hong Kong (China), recibe el premio Highest Climber Award, patrocinado por Alaska Seafood, al ascender nada menos que 31 puestos de la lista hasta alcanzar el número 10.
- Steirereck, en Viena (Austria), gana el premio Gin Mare Art of Hospitality Award.
- A Víctor Arguinzoniz de Asador Etxebarri en Atxondo (España), le han votado sus colegas como el ganador del premio Estrella Damm Chefs' Choice Award.
- Will Goldfarb de Room4Dessert en Bali (Indonesia), se lleva a casa el premio The World's Best Pastry Chef Award, patrocinado por Cacao Barry.
- Boragó, en Santiago (Chile), es el ganador del premio Flor de Caña Sustainable Restaurant Award.

Las estrellas del mundo de la restauración se han reunido esta noche (5 de octubre de 2021) en la entrega de premios The World's 50 Best Restaurants 2021, un evento patrocinado por S.Pellegrino y Acqua Panna y celebrado en Amberes (Flandes). En el evento de este año estuvieron presentes restaurantes de 26 países de los cinco continentes, y en él se anunció el nuevo No.1 de la lista. René Redzepi, el máximo galardonado, subió al escenario para recoger la doble distinción de su restaurante **Noma**, en Copenhague (Dinamarca), como The World's Best Restaurant 2021 y The Best Restaurant in Europe 2021.

Tras arrebatarse el puesto No.1 a Mirazur, que ha pasado a formar parte del salón de la fama conocido como Best of the Best, Noma ha subido a la cabeza de la lista desde el puesto

número 2 que obtuvo en 2019, cuando fue anunciado como Highest New Entry en la nueva versión de la lista. Al **Noma** le acompañan en los tres primeros puestos el restaurante **Geranium** (No.2), también en Copenhague (Dinamarca), y el **Asador Etxebarri** (No.3) en Atxondo (España).



El restaurante noma, dirigido por René Redzepi, nombrado no. 1 durante el anuncio de The World's 50 Best Restaurants 2021. Foto: Chef René Redzepi y el director de contenido de The World's 50 Best Restaurants

La distinción de [Noma](#) es un reconocimiento al trabajo infalible del chef **Redzepi** y su equipo, cuyo secreto es utilizar ingredientes inusuales de temporada que se obtienen localmente y se llevan al plato de forma creativa y compleja. El menú es estrictamente estacional y está dividido en tres periodos: sirven mariscos en invierno, verduras en verano y productos de caza y bosque en otoño. Esta nueva iteración del Noma (a veces denominada Noma 2.0) cumple los requisitos de la lista **The World's 50 Best Restaurants** debido a tres cambios

clave respecto al restaurante original: su ubicación, su concepto y su propietario, cambios que han hecho que a este establecimiento se le considere como un nuevo restaurante. La versión anterior del Noma encabezó la lista de los 50 Best en cuatro ediciones previas: 2010, 2011, 2012 y 2014.

William Drew, director de contenido de The World's 50 Best Restaurants, afirmó: *«Podría decirse que el Noma ha sido el restaurante más influyente de su generación, estableciendo nuevos estándares en términos de investigación y abastecimiento de ingredientes, elaboración de platos y presentación. Se ha convertido en uno de los destinos gastronómicos más buscados por los consumidores de todo el mundo y estamos encantados de anunciarlo como el restaurante No.1 de este año. También es maravilloso ver el debut de ocho nuevos restaurantes, así como la reincorporación de otros dos tras uno de los años más difíciles que ha vivido el sector. Ha sido un honor ser testigo de la resistencia y el espíritu comunitario de tantos restaurantes, tanto aquellos que se han hecho un hueco en la lista de The World's 50 Best Restaurants como los muchos otros que se han quedado fuera de ella».*

España y Estados Unidos encabezan la lista de los países con más restaurantes en la lista de The World's 50 Best Restaurants al conseguir, cada uno de ellos, que seis de restaurantes sean seleccionados. Es más, en el caso de España, dos de estos restaurantes se encuentran en el top 10: el **Asador Etxebarri** (No.3) y el restaurante **Disfrutar** de Barcelona (No.5). A estos, les siguen de cerca **Elkano** (No.16), en **Getaria**, y el sempiterno **Mugaritz** (No.14), en San Sebastián. En Estados Unidos, el restaurante Cosme de Nueva York ocupa el No.22, el Benu de San Francisco el 28 y el SingleThread el 37. Italia también está bien representada con cuatro restaurantes en la lista, entre ellos el nuevo Lido 84 de Gardone Riviera (No.15), también ganador del premio Highest New Entry Award, patrocinado por Aspire Lifestyles.







Sudáfrica ha causado un gran revuelo este año con la entrada de Wolfgat en el No.50, que ha ganado asimismo el premio de **The Best Restaurant in Africa**. Otro de los nuevos participantes en el top 10 de este año es The Chairman, de Hong Kong, que sube 31 puestos y se sitúa en el No.10, lo que le hace merecedor del premio Highest Climber Award de este año, patrocinado por Alaska Seafood. Pujol de Ciudad de México alcanza el No.9 y recibe el premio The Best Restaurant in North America. **Odetto**, en **Singapur**, sube 10 puestos hasta el No.8 y recibe también el premio The Best Restaurant in Asia, mientras que Frantzén, en Estocolmo, asciende 15 puestos hasta ocupar el No.6. El maestro parrillero vasco Víctor Arguinzoniz gana el premio [Estrella Damm](#) Chefs'

ChoiceAward. Este premio, elegido por sus colegas, los principales chefs del mundo, se otorga a un chef que ha tenido una influencia significativa en la comunidad culinaria.

El premio **Gin Mare Arte of Hospitality Award** es para el

restaurante **Steirereck de Viena** (No.12), un restaurante famoso por romper los límites de la cocina austriaca. Bajo la dirección de Heinz y Birgit Reitbauer, chef y jefa de sala respectivamente, Steirereck se ha convertido en un sinónimo de cocina de vanguardia arraigada en la campiña de Estiria, mientras que cada detalle del servicio está elegantemente orquestado por Birgit, desde la apetitosa carta de vinos hasta la amplia oferta de quesos.





The World's 50 Best Restaurants 2021, sponsored by S.Pellegrino & Acqua Panna – group shot













Boragó, en Santiago de Chile (No.38), gana el **premio Flor de Caña Sustainable Restaurant Award 2021**. Este premio está auditado de forma independiente por **Food Made Good Global**, la rama internacional de la Sustainable Restaurant Association, que califica a los establecimientos de la lista de 100 restaurantes que se auto nominan al premio en función de unos criterios de sostenibilidad previamente establecidos.

Will Goldfarb, de **Room4Dessert**, en Bali (Indonesia), se lleva el premio **The World's Best Pastry Chef Award**, patrocinado por Cacao Barry. Goldfarb se ha centrado fervientemente en los postres a lo largo de su carrera y centra gran parte de su trabajo en la sostenibilidad, al cultivar plantas y especias para su propio restaurante. Este chef abrió su primer Room4Dessert en Nueva York en 2006, seguido de una nueva iteración en 2014, en Bali (Indonesia), donde reside actualmente.

Por último, entre los ganadores de los premios especiales anunciados con antelación que recibieron sus galardones en la

ceremonia de Flandes figuran la chef peruana **Pía León**, de **Central**, **Kjolle** y **Mil**, ganadora del premio **The World's Best Female Chef Award**, patrocinado por **Nude Glass**; la chef francesa afincada en San Francisco **Dominique Crenn**, de **Atelier Crenn**, ganadora del premio **Icon Award**, y el restaurante londinense **Ikoyi**, ganador del premio **American Express One To Watch Award**.

[Descarga la lista 50 Best](#)

The world's 50 best restaurants anuncia la lista de restaurantes clasificados entre los puestos 51 y 100 de 2021

[The World's 50 Best Restaurants](#), patrocinado por S.Pellegrino y Acqua Panna, revela hoy la lista de restaurantes clasificados entre los puestos 51 y 100 antes de la ceremonia de entrega de premios anual, que tendrá lugar el martes [5 de octubre](#) de 2021 en Amberes, Flandes. La lista anual la elabora un jurado compuesto por más de 1000 expertos independientes del mundo de la

gastronomía, entre los que se encuentran chefs internacionales de renombre, y periodistas y viajeros gastronómicos. Esta noticia se esperaba con mucha expectación desde que se reveló la última lista en 2019.

Lista de restaurantes clasificados entre los puestos 51 y 100 en números

- La lista de restaurantes clasificados entre los puestos 51 y 100 incluye la entrada de 13 establecimientos de 9 países diferentes, lo que ofrece una representación global que abarca lugares como Bélgica o Tailandia.
- La lista de restaurantes clasificados entre los puestos 51 y 100 incluye restaurantes de 22 países repartidos entre 6 continentes.
- Gracias a las dos nuevas entradas en Tokio de los restaurantes Sazenka y L'Effervescence, Japón cuenta con cinco establecimientos entre los puestos 51 y 100, la cifra más alta de cualquier país.
- Reino Unido, Francia y España le siguen con cuatro restaurantes cada uno
- 21 entradas son de Europa, 13 de Asia y 9 de América del Sur
- Las dos nuevas entradas en Perú para 2021 son los restaurantes Kjolle y Mil, cuya copropietaria es la ganadora del premio The World's Best Female Chef Award, Pía León.
- La novedad más destacada de la lista de restaurantes clasificados entre los puestos 51 y 100 es Alchemist, en Copenhague (Dinamarca), con el nro. 58.
- San Huberto, que se encuentra en San Cassiano (Italia), es el restaurante que más puestos ha subido en la clasificación, puesto que ha mejorado en 62 posiciones desde 2019 cuando la lista se amplió a 120 restaurantes
- La lista incluye dos entradas de Sudáfrica: Fyn y La Colombe en Ciudad del Cabo

Además de incluir muchos restaurantes en lugares gastronómicos conocidos, este año la lista también reconoce a los restaurantes de muchas otras partes del mundo. Willem Hiele representa a la ciudad costera belga de Koksijde en el nro. 77, mientras que La Grenouillère, en La Madelaine-sous-Montreuil (norte de Francia), vuelve a entrar en el nro. 91. La estrella gastronómica de Ciudad del Cabo también está en alza, puesto que La Colombe sube 33 puestos hasta el nro. 81, mientras que Fyn entra por primera vez en el nro. 92.

Más restaurantes asiáticos que nunca

En la lista ampliada de este año hay más establecimientos asiáticos que nunca, con cinco países representados en la lista. Los restaurantes son Nihonryori RyuGin (Tokio, nro. 51), Il Ristorante Luca Fantin (Tokio, nro. 73) y Sazenka (Tokio, nro. 75), La Cime (Osaka, nro. 76) y L'Effervescence (Tokio, nro. 99) en Japón; Mingles (nro. 62) en Seúl (Corea del Sur); Sorn (nro. 63), Le Du (nro. 72) y Gaa (nro. 93) en Bangkok (Tailandia); Vea (nro. 71), Belon (nro. 88) y Amber (nro. 100) en Hong Kong y Indian Accent (nro. 82) en Nueva Delhi (India). Dos restaurantes de Japón ([Luca Fantin](#) y L'Effervescence) y dos nuevos restaurantes de Tailandia (Sorn y Le Du) se incorporan a la lista de 2021.



Chef Luca Fantin



Il Ristorante Luca Fantin (Tokio, nro. 73)



The world's 50 best restaurants anuncia la lista de restaurantes clasificados entre los puestos 51 y 100 de 2021

Entradas nuevas

Además de los países asiáticos, otros seis países pueden presumir de haber entrado en la lista este año: Dinamarca (Alquimista, Copenhague, nro. 58); **Bélgica** (Willem Hiele, Koksijde, nro. 77); dos restaurantes en el Reino Unido (Brat, nro. 78, e Ikoyi, nro. 87 y ganador de **American Express One To Watch Award**, ambos en Londres); Colombia (El Chato, Bogotá, nro. 80); Francia (Le Clarence, París, nro. 84); dos también en Perú (Mil, Cusco, nro. 90 y Kjolle, Lima, nro. 95, ambos de la ganadora del **premio Best Female Chef Pía León**) y uno en Sudáfrica (Fyn, Ciudad del Cabo, nro. 92).

William Drew, director de contenido de The World's 50 Best Restaurants, afirma: «La lista de restaurantes clasificados entre los puestos 51 y 100 de este año, con restaurantes en 22 países de seis continentes, reconoce más destinos distintos que nunca. Estamos encantados de que 13 nuevos restaurantes se unan a la lista por primera vez, en un momento en el que el mundo gastronómico sigue superando los enormes retos que plantea la pandemia. Estamos deseando celebrar estos premios juntos en la ceremonia de entrega de premios en Amberes, Flandes, el 5 de octubre».

The World's Best Female Chef

Pía León, la ganadora del premio The World's Best **Female Chef Award** patrocinado por [Nude Glass](#), cuenta por primera vez con dos restaurantes en la lista de establecimientos clasificados entre los puestos 51 y 100. Kjolle entra en el nro. 95 tras recibir el premio Highest New Entry Award en los premios 50 Best Restaurants 2019 de América Latina. [Mil](#), el restaurante y centro de investigación cusqueño que León dirige junto con su marido [Virgilio Martínez](#), debuta en el nro. 90.









El proceso de votación

Más de 1000 expertos internacionales del sector de la restauración y gourmets viajeros que forman parte de la Academia **The World's 50 Best Restaurants** han votado la lista **The World's 50 Best Restaurants 2021**. La Academia, paritaria en cuanto a género, comprende 26 regiones distintas de todo el mundo, cada una de las cuales cuenta con 40 miembros, entre ellos un presidente. Ningún patrocinador del evento tiene influencia en el proceso de votación.

La consultora de servicios profesionales **Deloitte** adjudica de forma independiente la lista World's 50 Best Restaurants, en la que se incluye la lista de restaurantes clasificados entre los puestos 51 y 100. Esta resolución garantiza la protección de la integridad y la autenticidad del **proceso de votación** y de las listas resultantes.



D.O.M.

Chef – Giovane Carneiro







Resultados

Se anunciará el ganador del premio **The World's 50 Best Restaurants 2021** en directo en una ceremonia que se celebrará en **Amberes**, Flandes, el martes 5 de octubre. Además, se transmitirá en directo en los canales de Facebook y YouTube de 50 Best. Antes de la ceremonia, el renombrado chef [Massimo Bottura](#), del antiguo restaurante nro. 1 Osteria [Francescana](#) y que forma parte del exclusivo grupo «Best of The Best», presentará una retransmisión en directo desde la alfombra roja, donde las estrellas del mundo culinario se reunirán en persona de nuevo. El anuncio de la lista y los premios individuales se podrá seguir a través de los canales de redes sociales de **50 Best**, y la retransmisión en directo comenzará a las 16:30 CET.

La kermesse de Ge.Co.: otra forma de imaginar el helado

Una nueva forma de imaginar el helado. Este ha sido el punto clave de la quinta edición de Ge.Co., Gelato Contemporáneo, la kermesse dedicada al futuro del helado.

Textos: [Manuela Mancino](#) – Italia – Food and wine Consultant and Food Hunter. Evoo expert and Free-lance writer

PUENTES GASTRONÓMICOS – ITALIA

CasaCiomod, la [casa del Ciomod](#) –*el chocolate artesanal de Modica*– ha sido el escenario de la kermesse, donde se han reunido del 13 al 15 de septiembre famosos heladeros y

renombradas personalidades del [mundo de la gastronomía](#). Gracias a ellos, el encuentro de tres días ha sido una interesante e importante oportunidad para repensar el futuro del helado, no sólo como un simple postre, sino también como una deliciosa forma de jugar con la textura, los **aromas** y el sabor de los **alimentos**.

Ponencias realmente fascinantes a lo largo de los tres días han confirmado que las fronteras del **helado** han avanzado a una velocidad vertiginosa. Corrado Assenza, el célebre pastelero del Caffè Sicilia (Noto), ha propuesto su propia idea de contemporaneidad jugando con maridajes poco convencionales, hechos de carencias y sabores impactantes; Loretta Fanella –**pastelera** crecida con chefs como **Ferran Adrià**, Carlo Cracco y Giorgio Pinchiorri- ha realizado tres recetas diferentes de **helados** partiendo de la misma base; Claudio Gaiaschi (propietario del Podere Santa Bianca) ha destilado el hinojo silvestre siciliano y Luca Bernardini -instructor de diseño de alimentos de relevancia internacional- ha preparado **pralinés** rellenos de **ganache** congelada y no congelada con una piel de **chocolate** y relleno de pacha de cacao (el jugo del cacao fresco).







La intervención de Pierpaolo Ruta, hijo de Franco Ruta –**conocido como el padre del chocolate**– y propietario de Dolceria Bonajuto (en Modica), sobre el pasado, el presente y el futuro del **chocolate** ha captado la atención de todos por su pasión y conocimientos.









Al final de la kermesse, Taila Semerano y Erika Quattrini (propietarias de Ciccio en Piazza, Ostuni) han sido premiadas

como las mejores **heladerías** contemporáneas de 2021. Su receta, “*Essenza*”, es un ejemplo vanguardista de técnica: basado en la famosa [almendra de Toritto](#), el **helado** es una mezcla de extracción, infusión, tostado y destilación. Así, ha obtenido el premio del jurado compuesto por Corrado Assenza, Loretta Fanella, Pierpaolo Ruta, Nicolò Vellino, Luca Bernardini, Luis Concepción Sepúlveda, y de la crítica.



La kermesse de Ge.Co.: otra forma de imaginar el helado
Los tres días de festival han estado llenos de **experiencias** interesantes, como la visita al Fattojo Bonajuto, la inusual mezcla de **mixología**, café y helado propuesta por Caffè Moak con un cóctel antes de **la cena**, la cena preparada por Carmelo Chiaramonte (en colaboración con los célebres heladeros Gianfrancesco Cutelli, Ida Di Biaggio y Giovanna Musumeci) que ha sido un perfecto y profundo homenaje a la **biodiversidad** siciliana, celebrada en un delicado juego de acidez, **temperatura**, textura e increíbles **maridajes**.

50 Best honra a Dominique Crenn con el Premio Icono 2021

El Premio Icono celebra a una persona que ha hecho una contribución sobresaliente a la industria de la restauración digna de reconocimiento mundial

Dominique Crenn es copropietario y chef del Atelier Crenn en San Francisco, EE.UU.

La chef Crenn es una activista del colectivo LGBTQ+, de la inclusión y de la sostenibilidad y autora de Rebel Chef – In Search of What Matters (2020)

Recibirá el trofeo del Premio Icono en la ceremonia de entrega de los premios The World's 50 Best Restaurants 2021 en Amberes, Flandes, el 5 de octubre

50 Best concede el Premio Icono 2021 al [chef francés Dominique Crenn](#). El Premio Icono reconoce a una persona que ha hecho una contribución sobresaliente al sector de la **restauración** digna de reconocimiento internacional y que ha utilizado su plataforma para concienciar e impulsar un cambio positivo. Además de haber sido nombrada mejor **chef femenina del mundo en 2016**, Crenn ha hecho historia a lo largo de su carrera y ha abierto un camino para los futuros chefs.



50 Best honra a Dominique Crenn con el Premio Icono 2021. Atelier Crenn

La **chef**, nacida en **Francia** y afincada en **San Francisco**, recibió de sus padres un gran interés por la cocina antes de trasladarse a **Estados Unidos** con 24 años y comenzar su formación. A continuación, Crenn se convirtió en la primera mujer chef ejecutiva en Yakarta (Indonesia), donde dirigió la cocina del **Hotel Intercontinental**.

Tras regresar a San Francisco para trabajar en el aclamado **Luce**, abrió el **Atelier Crenn** en la ciudad en 2011. Al año siguiente, Crenn se convirtió en la primera mujer cocinera de Estados Unidos en dirigir un restaurante con dos estrellas. Luego batió su propio récord una vez más en 2018, cuando **Atelier Crenn** se graduó con tres estrellas. En 2019, Atelier Crenn ocupó el puesto número 35 en la lista [The World's 50 Best Restaurants](#).

Dominique Crenn recibirá su premio en la ceremonia oficial de **The World's 50 Best Restaurants**, patrocinada por **S.Pellegrino** y **Acqua Panna**, que se celebrará en Amberes, Flandes, el 5 de octubre.

William Drew, director de contenidos de **The World's 50 Best Restaurants**, afirma: *"Dominique Crenn no es sólo una excelente chef y restauradora, sino un ejemplo de alguien que dice la verdad al poder en todos los aspectos de su vida, a través de su liderazgo, su humanidad y su interminable campaña en favor de la justicia social, tanto dentro como fuera del ámbito de la hostelería. Su dedicación a la sostenibilidad, a su comunidad y a los equipos de sus restaurantes, al tiempo que logra y ofrece la excelencia culinaria una y otra vez, la convierten en una digna receptora del Premio Icono de este año"*.

Crenn afirma: *"Es un honor increíble haber sido seleccionada para recibir el premio 50 Best Icon de este año. Que mi trabajo sea reconocido por mis colegas me llena de orgullo y*

aprecio. Espero utilizar esta plataforma como una oportunidad para devolver y para inspirar a la próxima generación a ser fiel a sí misma y a disfrutar siempre del viaje."

Atelier Crenn se centra en el tema de la "**culinaria poética**", la creencia de Crenn en la narración de historias a través de sus **platos**, cada uno de los cuales tiene su propia narrativa. Crenn abrió su segundo **restaurante, Petit Crenn**, en San Francisco en 2015, adoptando su **educación culinaria** en un entorno más informal.

El **bistró** de lujo es una oda a la **cocina** casera de Bretaña y a las cenas organizadas por la madre y la abuela de Crenn. El Bar Crenn, un **bar de vinos** situado al lado del **Atelier Crenn**, se abrió en 2018 como homenaje a los salones parisinos de principios del siglo XX.



[Ostra, pasta de trigo y coco by Dominique Crenn. Ver receta](#)

A poca distancia de San Francisco, en **Sonoma**, la **chef** Crenn cultiva productos en su **granja** Bleu Belle, un importante proyecto que apoya su misión de conseguir que todo su grupo de **restaurantes** esté libre de residuos, ya que el compost de cada local se devuelve a la granja.

La **chef** Crenn, que es un miembro activo de la **comunidad culinaria internacional**, promueve la innovación, la **sostenibilidad** y la igualdad a través de sus colaboraciones con organizaciones como el **Basque Culinary Center** y la Pan American Development Foundation.

También participa en paneles y cumbres, incluyendo su intervención en el foro de liderazgo de pensamiento **#50BestTalks** en San Francisco en 2018. Cuando la pandemia golpeó la primavera pasada, Petit Crenn se transformó de un **restaurante** íntimo de alta gama en una **cocina** que proporciona **comidas** para los trabajadores de primera línea y también ha estado **alimentando** a las personas sin hogar de San Francisco con 2.000 **comidas saludables**, orgánicas y basadas en plantas a la semana.



Desde que le diagnosticaron cáncer de mama en 2019 (ahora en remisión), Crenn ha sido una defensora de hablar abiertamente sobre su salud, para ayudar a concienciar sobre la enfermedad. Como individuo auto identificado como medio europeo y medio norteafricano, Crenn también hizo una campaña apasionada por Black Lives Matter en 2020 y más allá.

El Premio Icono se introdujo en 2019 con el ganador inaugural, el chef y restaurador de origen español José Andrés, honrado por su trabajo con World Central Kitchen, donde utiliza la

comida para empoderar a las comunidades y fortalecer las economías, así como promover el desarrollo de sistemas alimentarios sostenibles.50 Best anunciará otro premio especial antes de la ceremonia de Amberes: el premio American Express One to Watch el 15 de septiembre.

La lista de restaurantes clasificados del 51º al 100º en la votación anual se publicará el 23 de septiembre, antes de que se anuncien los 50 mejores restaurantes del mundo el 5 de octubre.

Jeong Kwan, la monja budista que enseña a salvar el planeta con su comida

Menuda, risueña y muy lejos de aparentar su edad, la monja budista Jeong Kwan está aprovechando la fama mundial que le dio el capítulo de “*Chef’s Table*” (Netflix) para salir esporádicamente del templo en el que reside en Corea del Sur y enseñar que se puede *“salvar el planeta a través de la comida”*.

Está estos días en Madrid -*invitada por el Festival Veranos de la Villa, con Corea del Sur como país invitado, y por la celebración del décimo aniversario del Centro Cultural de Corea-* cocinando ante profesionales, aficionados y periodistas platos budistas como arroz envuelto en hoja de loto, [kimchi](#) depurativo de verduras y setas shiitake estofadas con sirope de malta, con las que convenció a su padre de que no era

necesario comer carne.

Efeagro

“Me comunico con la gente a través de la comida”, explica quien se define como *“asceta y monja, no chef”* pero que ha ganado su popularidad gracias a platos que atraen a su templo a multitud de admiradores y a futuros cocineros que compaginan las enseñanzas de Kwuan con la formación en escuelas de hostelería.

No busca la fama, recalca, pero se ha animado a *“salir más hacia el mundo”* con la *“misión”* de demostrar que ***“podemos salvar el planeta a través de la comida; para eso es muy importante respetar la naturaleza y tener un pensamiento de no violencia”***

“Cuando intento cuidarme a mí misma, intento cuidar al mundo y hacerlo más puro, mi alimentación es más sostenible y más natural para hacer el mundo más sostenible”, ha expuesto quien lleva **45 años siendo vegana, justo desde que ingresó a los 17 años en el monasterio de Baekyangsa.**



**Jeong Kwan *"Me comunico con la gente a través de la comida"*
Efeagro/ Chema Moya**

Ataviada con su hábito gris claro y zapatillas de deporte, Kwan dice a Efeagro que aunque al principio rechazó la oferta de Netflix, no se ha arrepentido de haber protagonizado un capítulo de la tercera temporada de "Chef's Table" porque le ha dado la oportunidad de "dar a conocer la cocina budista al mundo, lo que supone también compartir su pensamiento".

De hecho, aunque no se plantea abrir un restaurante porque *"la comida de un templo budista no es para un negocio"*, sí **le interesa profundizar en la formación culinaria, bien abriendo su propia escuela bien colaborando con las ya establecidas.**

Por el momento, la escogida por el prestigioso Culinary Institute of America como una de las 50 representantes mundiales del movimiento Plant-forward, que **reivindica el mundo vegetal frente a la proteína animal**, imparte los fundamentos en diversos foros, entre ellos universitarios.

"En una facultad que fui a dar una clase vi un cubo lleno de

restos de alimentos; cociné con todo ello porque en la cocina budista no puedes desperdiciar nada, hay que aprovechar toda la energía de los seres vegetales”, indica en su lucha, también, contra el ingente desperdicio alimentario que contrasta con situaciones de hambrunas y necesidad.

Otro de los pilares de sus enseñanzas es **“concienciar sobre el medioambiente y el cambio climático”** a través de la comida, lo que excluye el consumo de animales. *“No veo muy adecuado comer animales criados en jaulas, ni tampoco ejercer la violencia contra ellos (sacrificarlos) para comerlos; ni siquiera tiene mucho karma comer un animal muerto de forma natural. Hay que respetarlos”,* subraya convencida.

Advierte de que los platos que prepara para divulgar la gastronomía budista poco tienen que ver con los que consumen los monjes en sus templos. Kwan se levanta a las cuatro de la madrugada, dedica dos horas a meditar, desayuna gachas de arroz y verduras encurtidas, vuelve a la meditación y al mediodía come arroz hervido, soja, kimchi y dos tipos de verduras cocidas y sazonadas.

Después de dedicar la tarde a sus tareas, entre ellas la agricultura, no cena. “Lo que sobra del almuerzo se destina a los monjes débiles o enfermos; como lo mínimo para tomar solo la energía suficiente para meditar, no soy avariciosa”, dice con una risa breve y discreta.

El té sí forma parte de la dieta de los monjes porque *“la comida va al cuerpo, el té despeja la mente y retiene la energía espiritual”*. Y es que, argumenta, en los templos budistas la comida busca favorecer la meditación de los ascetas.

Evitar las grasas o alimentos considerados “estimulantes” como el ajo, la cebolla, la cebolleta, el puerro y el cebollino son parte de esta filosofía culinaria, aunque más allá de los monasterios, el budismo sí contempla su consumo dentro de una

alimentación natural, respetuosa con la naturaleza y la temporalidad, y en la que se descartan los procesados, los azúcares se sustituyen por siropes de frutas y los fermentados juegan un papel fundamental porque aportan energía.

“La comida es un puente entre la energía espiritual y la física, lo que consumimos afecta a la mente, por eso es importante tener un buen equilibrio en nuestra alimentación”, argumenta quien en Madrid ha disfrutado mucho con la paella.

También defiende que es importante que los cocineros profesionales conozcan el origen de los alimentos para saber cómo tratarlos, cómo darles “un valor añadido en forma de comida” a través de la creatividad. *“Pero la creatividad y el ego no pueden convivir; el ego no vale la pena, ese es mi credo”,* asevera.

50 Best reconoce la excelencia otorgando a Pía León el Premio THE WORLD'S BEST FEMALE CHEF 2021, patrocinado por NUDE GLASS

El premio busca realzar a las mujeres chefs, ya que la mayoría de los restaurantes que gozan de reconocimiento a nivel mundial están dirigidos por hombres

La peruana, Pía León, es la chef propietaria de Kjolle, en Lima, y copropietaria de Central, tres veces ganador del premio The Best Restaurant in Latin America

León fue nombrada anteriormente Latin America's Best Female Chef 2018

La serie de premios Best Female Chef reconoce el talento para concienciar sobre la disparidad de género en el sector de la restauración

La serie de premios **Best Female Chef** reconoce el talento para concienciar sobre la disparidad de **género** en el sector de la restauración

50 Best proclama hoy a la **chef** peruana **Pía León** como la ganadora del **premio The World's Best Female Chef 2021**, patrocinado por [Nude Glass](#). La chef y propietaria de [Kjolle](#), en Lima, y copropietaria de Central, recibe el reconocimiento por llegar a lo más alto en el mundo de la gastronomía.



La chef y propietaria de [Kjolle](#), Pía León ganadora del premio **The World's Best Female Chef 2021**

Este año, el premio es más relevante que nunca en sus 10 años de historia, ya que el panorama de la restauración sigue sufriendo una disparidad de género generalizada. La cocina de **Pía León** busca la inclusión de todas las personas cualificadas, independientemente de su género.

El premio [The World's Best Female Chef](#), patrocinado por **Nude Glass**, forma parte del próximo programa de **The World's 50 Best Restaurants 2021**, patrocinado por S.Pellegrino y Acqua Panna, y la ceremonia principal de entrega de premios tendrá lugar en **Amberes**, Flandes, en octubre de este año.





León ya fue nombrada **Latin America's Best Female Chef 2018**, un galardón que honra los logros y el impacto de la chef en la **región** y su contribución al panorama **gastronómico** de América Latina. **Kjolle** también recibió el premio Highest New Entry en la lista **Latin America's 50 Best Restaurants 2019** cuando, apenas 15 meses después de su apertura, debutó en el No.21.

Tras graduarse en [Le Cordon Bleu](#) en la capital peruana, la

limeña comenzó su carrera entre los fogones de la ciudad. Después de ocupar un puesto en Central en 2009, ascendió hasta convertirse en su chef principal. Junto con su ahora marido **Virgilio Martínez**, convirtieron su restaurante insignia en un referente de la **gastronomía** no solo en **Perú**, sino en todo el mundo, ya que Central fue nombrado **The Best Restaurant in Latin America** tres veces entre 2015 y 2017.



Chef Pía León y el Chef Virgilio Martínez. Foto: CCN español

León y Martínez también han abierto juntos Mil, un restaurante situado a 3500 m de altura en **Cuzco**, que es también un centro de investigación, desarrollo e interpretación que abarca Mater Iniciativa. León es una pieza clave en esta organización de **investigación**, fundada por Martínez y su hermana Malena, que trabaja estrechamente con los hermanos en **investigaciones** y estudios para conocer mejor los productos **peruanos** y su lugar de origen.

Kjolle es el primer proyecto en solitario de León: inaugurado en la capital **peruana** hace tres años, el restaurante renuncia a un menú fijo para crear platos que expresen su propia personalidad **culinaria** de acuerdo con los **ingredientes** de **temporada** y la **comida** autóctona de la región.

El propio nombre de **Kjolle** procede de una **flor de naranjo**

local que crece a gran altura. El restaurante, junto con Central, refleja la visión de León y Martínez de mostrar algunos de los ingredientes menos conocidos y autóctonos de Perú, muchos de los cuales se utilizan en sus menús.

William Drew, director de contenido de [The World's 50 Best Restaurants](#), afirma: *“Es un honor nombrar a Pía León como The World's Best Female Chef 2021. Su dedicación a la paridad de género en su cocina y su pasión por el uso de los ingredientes autóctonos de su país han establecido un punto de referencia para los demás. No dudamos de que el trabajo de Pía cambiará el futuro de la gastronomía y contribuirá a que más mujeres tengan éxito en algunas de las mejores cocinas del mundo”.*

“Lo más positivo de estos momentos tan excepcionales y difíciles es que he podido seguir trabajando con un equipo de personas formidables. Ellos verán este premio, al igual que yo, como una gran señal de que vamos por el camino correcto de cara al futuro”. **Pía León**

Aslı Aydoğan, director de **Nude Glass**, afirma: *“Estamos encantados de apoyar un premio que pone de relieve los logros de las mujeres en el ámbito de la restauración. Lo que Pía ha creado en sus años al frente de Central y Kjolle es extraordinario. Es un placer premiar tanto su devoción creativa por su cocina nativa como su impulso de encumbrar la gastronomía peruana en todo el mundo”.*



Entre los galardonados con el premio The World's Best Female Chef se encuentran Daniela Soto-Innes, anteriormente de Cosme

y Atla en Nueva York (2019); Clare Smyth, del Reino Unido (2018); Ana Roš, de Hiša Franko en Eslovenia (2017); Dominique Crenn, en San Francisco (2016), y la chef francesa Hélène Darroze (2015).

México acogerá el 43º Congreso Mundial de la Viña y el Vino en 2022

México organizará la 43 edición del Congreso Mundial de la Viña y el Vino 2022, el cual tendrá lugar en Ensenada, en el noroccidental estado de Baja California, según anunciaron autoridades del sector.

Efeagro

“La [fiesta del vino](#) será mexicana y tecnológica. El congreso mundial es un evento histórico y tiene como objetivo reunir a los más grandes expertos del sector para tratar y exponer temas relevantes y de impacto para el sector”, indicó durante un evento virtual Alberto Curis, secretario del **Consejo Mexicano Vitivinícola**.

El evento será tentativamente en **noviembre de 2022** y, según abundó el experto, tiene como propósito reunir a los expertos más importantes en el sector vitivinícola en el mundo.

Regresa a México tras más de 40 años, pues en 1980 el país organizó el primer congreso de este tipo.

Víctor Manuel Villalobos, secretario de Agricultura y

Desarrollo Rural del Gobierno de México, explicó que en los últimos tres años se ha logrado **una aceleración mayor en la producción de uva industrial.**



México acogerá el 43º Congreso Mundial de la Viña y el Vino en 2022

Destacó que actualmente **14 estados mexicanos tienen viñedos** y acumulan una superficie de 39.243 hectáreas con más de 50 variedades.

“De ese total, 8.431 hectáreas se dedican a la producción de vinos y otros productos industriales”, destacó.

Villalobos detalló también que este sector genera **más de 470.300 toneladas de uvas de todas las variedades** y más de 73.000 toneladas de uva industrial, *“lo que nos permite producir casi 36 millones de litros de vino al año, y en*

adición otros dos millones de litros de derivados como vinagres”.

Aunado a ello, resaltó que esta industria genera **más de 500.000 empleos**, lo que la convierte en la segunda fuente de empleo en el sector agrícola, solo detrás del hortícola.

Mario Jesús Escobdeo, secretario de Economía Sustentable y Turismo de Baja California, indicó que con este evento se espera una derrama económica de **3.600 millones de pesos (181 millones de dólares)**.

Pese a que destacaron que el [vino mexicano](#) está buscando tener más presencia en mercados internacionales como Canadá, China, Estados Unidos y algunos países árabes, los expertos aseguraron que la gran apuesta es hacer crecer el mercado en México.