

El español Dabiz Muñoz es premiado en Ámsterdam como mejor chef del año

Efeagro

El cocinero español Dabiz Muñoz, del DiverXo con tres estrellas Michelin, ha sido galardonado como el mejor chef del año en la quinta edición de los premios The Best Chef Awards 2021, celebrados de forma presencial en Ámsterdam, tras su edición digital del año pasado.

En una rueda de prensa posterior a la entrega de los premios, Muñoz destacó que **el momento actual “es duro debido a la pandemia”** para los cocineros de todo el mundo, y subrayó que este tipo de galardones *“ayudan a los restaurantes, pero también a la gente del país”* de los cocineros que se encuentran en la lista de los 100 mejores chefs del año, entre los que hay 13 españoles.

“Lo mismo va para mí, [Madrid](#), que me parece una de las ciudades más emocionantes del mundo en la actualidad para la gastronomía”, señaló Muñoz, que cree que este premio ayudará también a la capital española a *“seguir creciendo”*.

El pasado marzo, Muñoz repasó en San Sebastián el cúmulo de incidencias que ha logrado superar de una forma *“disruptiva”* desde que se declaró la pandemia de coronavirus y que le han llevado a *“renovar sus votos”* con su restaurante madrileño.

El chef **Björn Frantzén**, de Suecia, quedó como el segundo mejor cocinero en la lista de los 100 seleccionados, pero también se llevó el galardón *“Votado por todos los [chefs](#)”*, mientras que el cocinero vasco **Andoni Luis Aduriz**, del restaurante Mugaritz, quedó segundo en la misma lista.

El español **Joan Roca** recibió el Premio Ciencia y, al recoger el premio, destacó que su equipo *“está fuertemente comprometido con la ciencia y la sostenibilidad”*.



El cocinero español Dabiz Muñoz (d), en los premios The Best Chef Awards 2021 en Ámsterdam. Efeagro/Imane Rachidi

Roca destacó además que este tipo de premios *“benefician más al país que al chef”* porque los cocineros representan *“una estructura, unos productos, unos productores, y eso acaba beneficiando más al territorio, que al propio chef”*, y recordó que los cocineros también acaban reforzando el turismo y el trabajo de los productores locales.

El chef italiano **Alfonso Iaccarino** ha sido premiado como *“Leyenda de la gastronomía”*, y, durante la recogida del premio, ha recordado sus *“casi cincuenta años de trabajo duro”* en los que *“puso toda su atención en la calidad de la comida”* para hacer sus platos mediterráneos.

El galardón de joven estrella emergente ha sido para **Fatmata Binta**, de Sierra Leona, por su proyecto Fulani Kitchen, y explicó que es una chef que aprovecha *“todo lo que crece a nuestro alrededor”* para elaborar sus platos, por lo que -aseguró- *“dedica todo su tiempo a los ingredientes”* y a mantener *“una relación con los agricultores”* de la región.

El premio a la mejor pizza lo recibió el chef italiano **Franco**

Pepe, mientras que el galardón artístico se lo llevó **Vicky Lau**, jefa de cocina del restaurante Tate en Hong Kong, que cuenta con dos estrellas Michelin.