

# Geranium, el número 1 en la lista The World's 50 Best Restaurants 2022

- El restaurante **Geranium**, en Copenhague, es reconocido como **The World's Best Restaurant 2022**, patrocinado por **S.Pellegrino** y **Acqua Panna**
- Anunciada esta noche en una ceremonia de entrega de premios en **Londres**, la lista de 2022 incluye restaurantes de 24 territorios en cinco continentes de todo el mundo y presenta a 12 restaurantes que hacen su debut y a dos que regresan
- América del Sur es reconocida como una potencia **culinaria**, con ocho restaurantes en la lista
- El **Central** de Lima fue reconocido como **The Best Restaurant in South America**, ocupando el puesto No.2 de la lista
- El **Pujol**, en Ciudad de México, fue reconocido como **The Best Restaurant in North America**, ocupando el No.5 de la lista
- La nueva incorporación en posición más alta de **América del Sur** es el **Mayta**, en Lima, ocupando el puesto No.32, y luego el **Oteque**, en Río de Janeiro, ubicado en el No.47
- **Jorge Vallejo**, del Quintonil, en Ciudad de México, fue elegido por sus colegas como el ganador del prestigioso premio **Estrella Damm Chefs' Choice**
- **Leonor Espinosa**, de Leo, en Bogotá, recibió, en el escenario de Londres, el premio **The World's Best Female Chef**, patrocinado por **Nude Glass**

Lo más selecto de la comunidad de restaurantes del mundo se reunió en Londres para celebrar los premios **The World's 50 Best Restaurants 2022**, patrocinados por **S.Pellegrino** y **Acqua**

Panna.

La ceremonia de entrega de los premios, organizada por el [internacionalmente](#) reconocido actor y gourmet Stanley Tucci, honró la excelencia [gastronómica de 24 territorios](#) de los cinco continentes.

Para finalmente declarar a **Geranium**, de Copenhague, como **The World's Best Restaurant 2022** y **The Best Restaurant in Europe 2022**.





**Geranium crear comida que despierte los**

## sentidos

El Geranium, liderado por el chef Rasmus Kofoed, fue elegido el restaurante No.2 en la lista de The World's 50 Best Restaurants 2021, siendo superado por el Noma, que fue promovido al salón de la fama Best of the Best.

La misión del Geranium es crear comida que despierte los sentidos, y la meticulosa cocina junto a la increíble visión del Chef Kofoed, incluyendo su reciente decisión de no servir carne, han ganado elogios y admiradores en todo el mundo.

***El Geranium está en la cima junto con el Central (No.2), en Lima, y el Disfrutar (No.3), en Barcelona.***



**William Drew, director de contenido de The World's 50 Best Restaurants**

William Drew, director de contenido de **The World's 50 Best Restaurants**, comenta: *"Estamos encantados de anunciar la lista*

de los **The World's 50 Best Restaurants 2022** y de reconocer al *Geranium* como el nuevo No. 1".

**Rasmus Kofoed, Søren Ledet** y su equipo han creado una **experiencia gastronómica** inolvidable, llevando la cocina de temporada a alturas superlativas y sirviendo platos precisos, hermosos y elegantes, que combinan arte y sabor, junto con un innovador programa de bebidas.

El *Geranium* ha consolidado su estatus de un **destino culinario** global y es un muy merecido ganador del codiciado título **The World's Best Restaurant 2022**, patrocinado por **S.Pellegrino** y **Acqua Panna**.

*"También es muy emocionante reconocer esta lista diversa de **restaurantes** esparcidos por los cinco continentes y ver esta vibrante comunidad culinaria reunirse para celebrar en Londres".*

## **América del Sur**

**América del Sur** continúa resaltando en el mundo culinario con restaurantes como el **Central**, en Lima, que ocupa el segundo puesto en la lista y fue reconocido como **The Best Restaurant in South America**, en un continente que presume de tener ocho restaurantes en la lista general, incluyendo la nueva incorporación, el **Mayta** (No.32), en Lima, y el **Oteque** (No.47), en Río de Janeiro.



Mitsuharu "Micha" Tsumura



Virgilio Martínez

Le sigue Asia con siete restaurantes en la lista, entre los que se incluyen las nuevas incorporaciones del **Sorn**, en Bangkok (No.39), y **La Cime**, en Osaka (No.41).

The Best Restaurant in Asia es el **Den**, en Tokio, (No.20), mientras que el **Fyn**, en Ciudad del Cabo (No.37), que debuta por primera vez en la lista, fue coronado como The Best Restaurant in Africa.

El **Pujol** (No.5), en Ciudad de México, ocupa por tercera vez el lugar The Best Restaurant in North America.

El Gin Mare Art of Hospitality Award fue entregado al **Atomix**, un restaurante en Nueva York con menú degustación y sólo 14 asientos, situados alrededor de un único mostrador en forma de U, y dirigido por el matrimonio formado por Junghyun “JP” y Ellia Park.



Recepción de premios en The World's 50 Best Restaurants 2019, celebrada el 25 de junio en Marina Bay Sands, Singapur



Recepción de premios en The World's 50 Best Restaurants 2019, celebrada el 25 de junio en Marina Bay Sands, Singapur.







Recepción de premios en The World's 50 Best Restaurants 2019, celebrada en Marina Bay Sands, Singapur. Chef Tetsuya Wakuda con la Edición de Singapur de la Revista Cielo Mar & Tierra



Chef Tetsuya Wakuda con la Edición de Singapur de la Revista Cielo Mar & Tierra

Con JP al frente de la **cocina** y Ellia al frente de la sala, el dúo proporciona una experiencia culinaria sobresaliente, que ofrece una cocina coreana innovadora y un servicio impecable tanto para los visitantes internacionales como para los neoyorquinos.

## The World's Best Pastry Chef

**René Frank**, del **Coda**, en Berlín, ha sido [galardonado](#) con el premio The World's Best Pastry Chef, patrocinado por Sosa. El renombrado chef pastelero dirige el primer y único restaurante especializado en postres de alta gama de Alemania.

Las creaciones innovadoras y memorables de Frank, basadas en técnicas tradicionales, han atraído a una cantidad de admiradores cada vez mayor, y han ayudado a consolidar la reputación del chef a nivel internacional.

## Beronia World's Best Sommelier

Presentado como un nuevo premio para 2022, el título de **Beronia World's Best Sommelier** fue otorgado a **Josep Roca**, sumiller y copropietario de **El Celler de Can Roca**, en Girona, España.

Roca es un sumiller de renombre mundial, cuyo talento ejemplifica la excelencia en el vino y la comida, y cuya pasión es cautivadora.







El Celler de **Can Roca**, que Josep dirige con sus hermanos Joan y Jordi, ahora se encuentra en el salón de la fama **Best of the Best**, después de haber ganado el título **The World's Best Restaurant** tanto en 2013 como en 2015.

El **Uliassi** (No.12), en Senigallia, Italia, ha sido galardonado con el Highest New Entry Award, patrocinado por Aspire Lifestyles, en reconocimiento a su cocina contemporánea, inspirada en las tradiciones de la costa adriática.

## Nuevas incorporaciones

Las otras nuevas incorporaciones son: el **Alchemist** (No.18) y el **Jordnær** (No.38), ambos en Copenhague, el **The Jane** (No.23), en Amberes, él **Le Clarence** (No.28), en París, el **St Hubertus** (No.29), en San Cassiano, Italia, y el **Ikoyi** (No.49), en Londres.

El **Nobelhart & Schmutzig** (No.17) fue galardonado con el Villa Massa Highest Climber Award, después de que el restaurante de Berlín subiera 28 peldaños desde la publicación de la lista de

2021. Orgullosa de su filosofía “*vehemente local*”, el Nobelhart & Schmutzig se centra firmemente en sus productores, lo que resulta en una gran demanda de su menú exclusivo de 10 platos.

**Jorge Vallejo**, chef y propietario del Quintonil (No.9), en Ciudad de México, ganó el Estrella Damm Chefs’ Choice Award. Votado por sus colegas, los chefs más importantes del mundo, este premio se otorga a un chef que ha tenido una influencia significativa en la comunidad culinaria.

El **Aponiente**, en el suroeste de España, se lleva a casa el Flor de Caña Sustainable Restaurant Award. Este premio es auditado de forma independiente por la Sustainable Restaurant Association, que califica a los establecimientos que se auto proponen para el premio, en función de una amplia gama de criterios, incluyendo la responsabilidad ambiental y social.

**Esa noche también se reconocieron a aquellos honrados con premios especiales que habían sido previamente anunciados.**

Entre ellos estuvieron los ganadores de Champions of Change: **Dieuveil Malonga**, **Koh Seng Choon** y el dúo formado por **Olia Hercules** y **Alissa Timoshkina**, **Leonor Espinosa**, ganadora del The World’s Best Female Chef Award, patrocinado por Nude Glass, la empresaria social **Wawira Njiru**, ganadora del Icon Award y el restaurante de Marsella **AM** par **Alexandre Mazzia**, ganador del American Express One To Watch Award.

Los premios The World’s 50 Best Restaurants 2022, patrocinados por S.Pellegrino y Acqua Panna, celebrados en el histórico mercado de Old Billingsgate en la ciudad de Londres, marcaron el vigésimo año del prestigioso ranking gastronómico mundial.

# El proceso de votación

En la votación de la lista de **The World's 50 Best Restaurants 2022** participan 1080 expertos internacionales de la industria de los **restaurantes** y **gourmets** bien viajados que conforman **The World's 50 Best Restaurants Academy**.

La Academia, equilibrada en cuanto al **género**, está conformada por 27 regiones diferentes de todo el mundo, cada una de las cuales está integrada por 40 miembros, incluyendo un presidente.

Ningún patrocinador del evento tiene influencia alguna sobre el proceso de votación.

La lista de **The World's 50 Best Restaurants** es adjudicada de forma independiente por la consultora de servicios profesionales Deloitte.

Esta adjudicación garantiza que la integridad y autenticidad del proceso de votación, así como la lista resultante de los **The World's 50 Best Restaurants 2022**, estén protegidos.

## Best of the Best

Aquellos que se ubican en el grupo de élite de los restaurantes No.1 (enumerados a continuación) han demostrado con creces su valía y ahora serán honrados para siempre como destinos gastronómicos emblemáticos en el salón de la fama Best of the Best.



### **Chef Tesuya Wakuda y el chef Massimo Bottura**

Los chefs y restauradores que han llevado sus restaurantes a la cima de la lista han expresado su deseo de invertir en el futuro del sector y “retribuir” al mundo de la alimentación a través de nuevos proyectos e iniciativas.

Los siguientes restaurantes han sido nombrados No.1 en la lista de **The World's 50 Best Restaurants** desde que comenzó el proyecto, por lo que no fueron elegibles para la votación en 2022 ni lo serán en un futuro:

- El Bulli (2002, 2006-2009)
- The French Laundry (2003-2004)
- The Fat Duck (2005)
- Noma – ubicación original (2010-2012, 2014)
- El Celler de Can Roca (2013, 2015)
- Osteria Francescana (2016, 2018)
- Eleven Madison Park (2017)
- Mirazur (2019)
- Noma – ubicación actual (2021)