

Sopa fría de guisantes con menta, suero de leche y jamón

By Chef Daniel Humm

Sopa de guisantes

- 1/2 taza de cebollines
- picados, las partes verdes
- 4 tazas de guisantes
- ingleses sin cáscara
- 1 taza de suero de leche
- 4 cucharadas de aceite de
- oliva
- 2 cucharadas de sal
- 10 hojas de menta

Pon a hervir una olla grande con agua y sal. Agrega los cebollines y cocina durante unos 30 segundos. Transfiérellos a un recipiente con agua helada y cuela. Agrega los guisantes al agua hirviendo y cocínalos 3 minutos. Transfiere a un tazón de agua con hielo y cuela. En una licuadora, has un puré con los cebollines, los guisantes, el suero de leche, el [aceite de oliva](#), la sal, las hojas de menta y 6 tazas de agua. Mezcla hasta obtener una textura suave y pásalo por un chino. Deja enfriar sobre hielo y refrigéralo.

Nieve de suero de leche

- 1 cuartillo de suero de leche
- 1 1/2 cucharada de sal
- 1 pizca de pimienta de cayena
- Nitrógeno líquido (opcional)

Combina el suero de leche con la sal y la pimienta. Alinea un tazón grande de metal con acetato. Llena el recipiente hasta la mitad con nitrógeno líquido y luego vierte cuidadosamente la mantequilla en el nitrógeno líquido. Cuando se congele, comenzará a volverse frágil. Transfiere rápidamente el suero congelado a un procesador de alimentos y muele. El acabado debe tener textura de polvo. Reserva en el congelador.

Mantequilla de prosciutto

1 taza de recortes de jamón 450g de [mantequilla](#). En una olla pequeña a fuego medio-bajo, añade los recortes de prosciutto hasta que suelte toda la grasa. Agrega la mantequilla y lleva a 70 °C. Mantenlas en un lugar cálido durante 2 horas (cerca de un horno o una estufa caliente). Cúbrela y mantén caliente.

Patatas fritas de prosciutto

- 10 hojas de pasta brick
- 2 tazas de mantequilla de prosciutto derretida
- 450g de finas láminas de prosciutto

Cepilla 1 lado de una lámina de masa brick con la mantequilla de prosciutto. Coloca 5 láminas de prosciutto en el medio de la hoja, dejando 2,50 cm de margen en los bordes. Coloca otra lamina de masa brick en la parte superior (en forma de sándwich) y cepilla nuevamente con la mantequilla de prosciutto. Repite con las 8 hojas restantes para crear 4 sandwiches más.

Refrigere por 1 hora. Precalienta el horno a 160 °C. Coloca una bandeja para hornear con bordes rebordeados y cúbrela con papel de cocina. Retira los sándwiches de prosciutto del refrigerador de a uno por vez y trabajando rápidamente, córtalos en tiras de 15 por 2 cm.

Coloca las tiras en el papel de cocina y coloca otro trozo de

papel por encima junto con otra bandeja para hornear. Para hacer peso, coloca sobre la bandeja para hornear una sartén de hierro fundido y hornea de 15 a 20 minutos. Las tiras deben ser doradas y crujientes. Enfría las patatas fritas de prosciutto de a temperatura ambiente y guárdalas entre toallas de papel en un recipiente hermético.

Gel de suero de leche

- Hace 2 tazas
- 2 tazas de suero de leche
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharada de agar-agar (7 gramos)

En una cacerola mediana, mezcla el suero de leche, la sal y el agar-agar. Coloca la sartén a fuego medio y deja hervir, batiendo constantemente. Una vez que comience a hervir, batir durante 2 minutos. Vierte en una fuente para hornear y refrigere durante 1 hora, hasta que se endurezca. Cortar en trozos pequeños y hacer puré en una licuadora a alta velocidad hasta que estén brillantes y lisas. Pasa a través de un tamiz de malla fina.



Daniel Humm es un chef suizo y propietario de un restaurante; es chef/propietario de Eleven Madison Park (New York).

Su cocina se centra en ingredientes de origen local, con énfasis en la sencillez, la pureza y los sabores de temporada.

Filete de lubina con frijoles cannellini, chorizo y salsa bouillabaisse

By Chef Daniel Humm

1/2 taza de los frijoles para decorar (sólo los que no se han partido). Cocina el resto de los frijoles hasta que comiencen a desmoronarse, unos 30 minutos más.

Retira y desecha la bolsa. Has un [puré](#) con los frijoles en la licuadora con 1/4 taza de su líquido de cocción y el aceite de oliva. Sazonar con sal y enfriar sobre hielo.

Aceite de chorizo

Hace 2 tazas

- 2 Kl de chorizo fresco
- 2 tazas de aceite de canola

Retira el chorizo de sus tripas. En una [sartén ancha](#), calienta 1 taza de aceite a fuego medio. Agregue el chorizo y saltea eventualmente por 30 minutos.

Agrega el aceite restante y continúa cocinando durante 2 horas. Después de 2 horas, cubre la sartén, retírala del fuego y deja el chorizo en el aceite durante

3 horas. Cuela el chorizo del aceite. El resultado debe ser naranja y tener un fuerte aroma y sabor a chorizo.

Refrigera en un recipiente hermético hasta que esté listo para usar, hasta por 1 semana.

Para terminar

- 8 cucharadas de puré de frijoles blancos
- Lubinas y mariscos
- Salsa de bullabesa
- 1/4 taza de chorizo español en cubos
- Almejas de Manila
- 24 ramitas de albahaca
- 1/2 taza de frijoles
- cannellini cocidos reservados
- 8 aceitunas taggiasca
- 8 cucharaditas de aceite de chorizo

Calienta el puré de frijoles cannellini en una olla pequeña a fuego lento. Coloca 1 cucharada de puré en un plato y arrastra hacia abajo con el dorso de una cuchara para hacer una coma. Coloca el filete de lubina en la base del puré y vierte 1 cucharada de la salsa bouillabaisse salsa en el surco del puré.

Adorna con los tacos de chorizo, las almejas, 3 ramitas de albahaca, 1 cucharada de frijoles, camarones, calamares, 1 aceituna y 1 cucharadita de aceite de chorizo.

Repita con los ingredientes restantes para servir 8.



Daniel Humm es un chef suizo y propietario de un restaurante; es chef/propietario de Eleven Madison Park (New York).

Su cocina se centra en ingredientes de origen local, con énfasis en la sencillez, la pureza y los sabores de temporada.

Atún marinado con espárragos con menta, suero de leche y jamón

By Chef Daniel Humm

Puré Sorrel

Hace 2 tazas

- 680 g de espinacas
- 3 tazas de hojas de acedera sueltas
- 1 yema de huevo
- 1 1/2 tazas de aceite de canola
- 2 a 3 cubitos de hielo
- 1 1/2 cucharaditas de sal
- 1 cucharadita de salsa Tabasco

Pon a hervir una olla de agua con sal. Agrega la espinaca y cocina de 15 a 20 segundos, hasta que se marchite. Transfiere a un tazón de [agua helada](#) y, una vez que esté frío, drena. En una licuadora, has un puré con la [acedera](#), la yema de huevo y espinaca blanqueada. Con la licuadora en funcionamiento, vierte lentamente el aceite junto con los cubitos de hielo para mantener el puré frío y mantener su tonalidad verde.

Si el puré se calienta, se pondrá marrón. Una vez que [el puré](#) esté suave, pásalo a través de un tamiz y enfríalo sobre hielo. Sazona con la flor de sal y el tabasco. Se puede preparar hasta 1 hora antes del montaje del plato.

Vinagreta de verduras de primavera

Rinde 1 taza

- 20 yemas de huevo
- 3 cucharaditas de sal
- 3 cucharadas de chícharos sin cáscara
- 3 cucharadas de chalotas en cubitos
- 3 cucharadas de zanahorias en cubitos
- 3 cucharadas de guisantes de nieve
- 1/2 taza de aceite de limón
- 2 cucharadas de jugo de limón

Coloca 10 huevos con su cascara en una olla de agua fría. Coloque la olla a fuego medio-alto y cocina a fuego lento durante 12 minutos, retira del fuego y transfiere los huevos a un recipiente de agua con hielo durante 10 minutos. Pela y desecha los blancos y corta las yemas en trozos de 0,20 cm. Sazona con 1/2 cucharadita de sal.

En un tazón pequeño, mezcla los vegetales con 3 cucharadas de la yema de huevo en cubos. Agrega el aceite de limón, el jugo de limón y 1 1/2 cucharaditas de sal. Prueba el condimento y ajústalo si es necesario. Almacena a temperatura ambiente.

Para terminar

- 8 cucharadas de puré de Sorrel de acetosa
- Vinagreta de verduras de primavera
- 16 hojas de acedera verde
- 32 flores de Oxalis (oca o vinagrera)
- 8 hojas de trébol
- Yema de huevo crujiente

Coloca una cucharada de puré sorrel en un plato. Con el lado de la cuchara, arrástralo unos 10 cm a través del plato. Coloca 2 puntas de espárragos envueltos en atún a lo largo de

la línea del puré. Coloca 1 1/2 cucharadita de la vinagreta de verduras sobre o aun lado del atún. Con un cortador de anillo, obtén pequeños círculos de la hoja de acedera verde y adorne con 2 círculos, 4 flores de oxalis y una hoja de trébol. Termine con la yema de huevo crujiente. Repite con los ingredientes restantes para servir 8.



Daniel Humm es un chef suizo y propietario de un restaurante; es chef/propietario de Eleven Madison Park (New York).

Su cocina se centra en ingredientes de origen local, con énfasis en la sencillez, la pureza y los sabores de temporada.

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, Michal

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.

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); Veal (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.

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 Ambers: 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.

Ostra, pasta de trigo y coco

Atelir Crenn by Chef Dominique Crenn – [Premio Icono 2021 50 Best Restaurants](#)

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.



Ostra, pasta de trigo y coco

Ostra, pasta de trigo y coco

Ingredientes

- 5 gramos de acyl gellan (Goma gellan)
- 0,4 gramos de Hexametáfosfato de sodio (SHMP)
- 1,3 gramos de lactato de calcio
- 30 gramos de hojas de germinado de trigo
- 5 gramos de sal marina fina
- 0,4 gramos de ácido ascórbico

En una olla grande, combine 500 gramos (2 tazas más 5½ cucharaditas) de agua con la goma gellan y el SHMP y llevar a ebullición a fuego medio-alto. Incorporar el lactato de calcio y volver a hervir la mezcla. Transfiera la mezcla a un recipiente poco profundo y refrigere hasta formar un gel. Transfiera el gel a una licuadora y agregue las hojas de germinado de trigo (wheatgrass), la [sal marina](#), y el ácido ascórbico y mezcle hasta que esté liso. Transferir el puré a un biberón de cocina y refrigerar.

Agua de coco y algas

Ingredientes

- 4 cocos jóvenes

- 2 gramos de agar-agar
- 15 gramos de algas verdeazuladas
- 5 gramos de sal marina fina
- 2 gramos de azúcar
- 0,75 gramos de goma xantana

Abrir los cocos y recoger el agua. En una olla grande, combine 500 gramos del agua de coco con el agar-agar. Llevar a ebullición, retirar inmediatamente del fuego. Transferir a un recipiente poco profundo y refrigerar hasta obtener un gel. Batir el gel y colar a través de un filtro de café. En una licuadora, mezclar 500 gramos del gel de agua de coco filtrado con las algas, la sal marina, el azúcar y la goma xantana. Mezclar a alta velocidad hasta emulsionar, unos 20 segundos. Refrigere, cubra, hasta que todas las burbujas se hayan disipado, al menos 1 hora o hasta que esté listo para servir.

Ostras

- 12 ostras pequeñas y su líquido

Transferir la carne de ostra y su líquido a una bolsa de vacío, descartando las conchas. Selle la bolsa y comprima al 99%. Cocine las ostras en un sous vide a 55 °C durante 2 minutos. Servir inmediatamente. Deseche el líquido.

Se desvelan los ganadores de la primera edición de los “Campeones del Cambio” en la

próxima fase del programa vital

50 mejores para la recuperación

“Campeones del Cambio”

Kurt Evans – Chef, artista-activista y emprendedor social en Filadelfia (EE.UU.), que utiliza sus **habilidades culinarias** para reunir a la comunidad en torno a la eliminación del encarcelamiento masivo.

Viviana Varese – Chef del restaurante Viva de Milán (Italia), que rompe las barreras en torno al colectivo LGBTQ+ y la inclusión.

[Deepanker Khosla](#) – propietario del **restaurante Haoma** en **Bangkok** (Tailandia), que se convirtió en un comedor social durante la pandemia y creó oportunidades de empleo cruciales para los inmigrantes.

50 Best desvela los [tres ganadores](#) de una nueva iniciativa llamada **“Campeones del Cambio”**, que destaca a los héroes anónimos del sector de la hostelería, capaces de crear un cambio positivo a partir de los extraordinarios acontecimientos de los últimos 18 meses. Presentada en colaboración con [S.Pellegrino](#), **“Campeones del Cambio”** reconoce y celebra a las personas que han utilizado este periodo como trampolín para impulsar una acción significativa en sus respectivas comunidades.



Deepanker Khosla, Campeones del Cambio

“Campeones del Cambio”, que forma parte del próximo programa [The World’s 50 Best Restaurants 2021](#), patrocinado por **S.Pellegrino & Acqua Panna**, es un pilar fundamental de la iniciativa **“50 Best for Recovery”** de la organización. Este año trae consigo oportunidades de cambio positivo a medida que el sector se reconstruye y remodela con un mayor enfoque en la inclusión y la sostenibilidad a largo plazo, lo que se refleja en el poderoso trabajo de los ganadores. El Fondo **50 Best for Recovery** hará una importante donación a cada una de las causas de los ganadores, lo que les permitirá seguir desarrollando sus iniciativas y apoyar el progreso a largo plazo en el ámbito de la restauración y la **alimentación**.

El primero de los ganadores de este año es [Kurt Evans](#), cofundador de **Down North Pizza**, un “restaurante con fines de lucro” de Filadelfia (EE.UU.) que emplea exclusivamente a personas que han estado encarceladas y les ofrece oportunidades de **carrera culinaria** con un salario justo. Además de ofrecer **pizzas** al estilo de Detroit, [Down North](#)

pretende reducir la reincidencia y acabar con el encarcelamiento masivo a largo plazo. Evans es el **chef** y activista que está detrás de la **exitosa** serie de cenas ***“End Mass Incarceration”***, en la que las familias afectadas por el encarcelamiento masivo se reúnen con legisladores y comensales para entablar una conversación sobre la reforma penitenciaria durante una comida de varios platos.



[Kurt Evans](#), cofundador de Down North Pizza

También es cofundador de ***“Todo el mundo come en Filadelfia”***, un equipo de colaboración de chefs negros que lidera la lucha contra la inseguridad alimentaria en la ciudad, una iniciativa nacida de la pandemia. [Evans](#) utilizará la donación de ***“Campeones del Cambio”*** para ayudar a financiar su serie de cenas ***“Acabar con el encarcelamiento masivo”***, así como para promover el trabajo que ***“Todo el mundo come en Filadelfia”*** está llevando a cabo para proporcionar comidas gratuitas y productos básicos a los necesitados.

[Viviana Varese](#), que recibió una estrella **Michelin** por su

restaurante Viva, con sede en Milán, convirtiéndose en una de las pocas mujeres de Italia en conseguirlo, también ha sido seleccionada como **Campeona del Cambio**. Defensora del colectivo LGBTQ+ y de la inclusión, tras sus propias experiencias personales de discriminación, Varese también forma parte de la asociación sin ánimo de lucro **“Parabere Forum”**, cuyo objetivo es empoderar a las mujeres en la hostelería. Como resultado de la pandemia, Viviana reabrió Viva en la primavera de 2021, así como el nuevo restaurante W Villadorata en **Sicilia**, con un fuerte enfoque en la inclusividad del personal, independientemente del género, la raza, la edad o la sexualidad. Además de emplear y formar a los agricultores mayores de 60 años que han perdido su trabajo, colabora con proveedores que emplean a personas con discapacidad para fabricar sus platos y cerámicas.



[Viviana Varese](#), recibió una estrella Michelin por su restaurante Viva, con sede en Milán

En otoño de 2021, [Varese](#) tiene previsto abrir una nueva heladería en Milán y está contratando y formando

específicamente a mujeres que han sido víctimas de la violencia doméstica para que trabajen en ella. Varese utilizará la donación de **“Campeones del cambio”** para apoyar este nuevo proyecto de venta al por menor, que ofrecerá oportunidades de empleo muy necesarias a mujeres vulnerables.

Cuando la pandemia azotó a Tailandia, [Deepanker Khosla](#), un chef indio afincado en **Bangkok**, convirtió su **restaurante** Haoma -cuyo personal está formado en gran parte por inmigrantes- en un comedor social para los residentes de Bangkok que no tenían trabajo. Recaudó fondos para hacer comidas con su campaña No One Hungry (Nadie tiene hambre), en la que sus empleados prepararon comidas gratuitas para los sin techo, y pudieron recibir también alimentos para ellos y sus familias. **Khosla** emplea a personas de **Myanmar** y **Nepal** que a menudo carecen de ciudadanía, y pudo retener a todo su personal con éxito a pesar del impacto de la pandemia.

Haoma también ha recibido una certificación de tres estrellas por parte de la organización de sostenibilidad *“La comida se hace bien”* y está en camino de convertirse en un centro de cero residuos para 2022. Khosla utilizará la donación de **“Campeones del Cambio”** para crear y dotar de personal una cocina completa para el proyecto **No One Hungry**, que proporcionará comidas a miles de personas necesitadas.

William Drew, Director de Contenidos de **The World’s 50 Best Restaurants**, afirma: *“Estamos encantados de reconocer a Kurt, Viviana y Deepanker con los primeros premios Campeones del Cambio. Su pasión y fortaleza en la creación de un cambio positivo en el sector de la hostelería nos hace sentir humildes y estamos deseando ver cómo utilizarán estas donaciones para impulsar sus extraordinarios proyectos. Nos sentimos honrados de saludar el trabajo que están haciendo y el ejemplo que están proporcionando al mundo de la alimentación y más allá”*.

Stefano Bolognese, **Director** de la Unidad de Negocio

Internacional de [Sanpellegrino](#), afirma: “El talento y el capital humano son el auténtico patrimonio de todos los restaurantes, activos que corren un alto riesgo de dispersión cuando reina la incertidumbre y que, por tanto, hay que fomentar y promover. Por esta razón, estamos orgullosos de apoyar la nueva iniciativa **“Campeones del Cambio”**: los premios nos permiten celebrar a los héroes locales que, con sus habilidades y creatividad, están contribuyendo positivamente a la evolución de la industria gastronómica, ofreciendo una oportunidad más de reflexión sobre su papel estratégico dentro de la sociedad.”