

Maido by Mitsuharu Tsumura, el número uno del mundo que ya conocíamos

Cuando un restaurante alcanza la cúspide mundial, el eco es inmediato. Pero hay casos donde ese reconocimiento, más que sorpresa, confirma una certeza que muchos ya sabían. Maido, el restaurante limeño de Mitsuharu “Micha” Tsumura, ha sido elegido como el mejor restaurante del mundo en The World’s 50 Best Restaurants 2025, y desde esta redacción, en Canariasgourmet.es, lo recibimos como quien celebra el destino de un viejo amigo.

THE
WORLD'S
50
BEST
RESTAURANTS[™]
2025
presented by
S.Pellegrino & Acqua Panna

No.1

MAIDO

LIMA

Porque sí, Micha ya había cocinado con nosotros, al menos en palabras. En 2017 lo entrevistamos, cuando la cocina nikkei se consolidaba como una de las expresiones más singulares y potentes del cruce cultural entre Japón y Perú. Ya entonces intuíamos que su [proyecto](#) no era una moda, sino un manifiesto.

Y hoy, al convertirse en el número uno del planeta, no podemos evitar leer esa entrevista con otros ojos: como un prólogo que ya contenía todos los ingredientes del futuro. [Leer entrevista completa aquí.](#)

Maido: más que fusión, una cultura

Maido no es un restaurante que se esfuerce por impresionar. No lo necesita. La sorpresa no es su herramienta; lo suyo es la profundidad. En su cocina no hay juegos malabares ni adornos gratuitos, sino una precisión quirúrgica que nace del conocimiento y del respeto por cada ingrediente. Su propuesta no busca llamar la atención, sino sostenerla en el tiempo, como hacen los clásicos. Cada plato es un relato breve, minucioso, que no grita ni se apura, pero permanece en la memoria del comensal mucho después de haberse disuelto en la boca.





Hablar de fusión en Maida es quedarse corto. No es un ejercicio de mezcla: es una cultura nueva en sí misma. Perú y Japón no se combinan; se funden en una identidad que no necesita explicaciones. No hay contraste forzado ni deseo de exotismo: hay naturalidad, [armonía](#), sentido. Como si el ceviche y el dashi hubieran nacido del mismo mar. Como si el

umami y el ají se hubieran criado juntos en la misma cocina familiar.

El menú 2025 de Maido habla con voz firme y contenido lúcido.

Desde los fondos marinos cocinados durante horas –que recuerdan la paciencia del ramen más ortodoxo– hasta las texturas vegetales tratadas con mano japonesa y corazón andino, todo tiene lugar porque todo tiene un porqué. El miso se insinúa donde antes estuvo el ajonjolí. El shoyu encuentra su eco en una leche de tigre sin estridencias. Cada elemento ha sido pensado no para adornar, sino para contar una historia que solo puede contarse en ese plato, en ese lugar y en ese tiempo.

Y eso, en un mundo gastronómico donde el algoritmo dicta tendencias efímeras, es una revolución silenciosa. Maido no compite en la feria del asombro: propone otra forma de mirar, de cocinar, de entender lo que significa representar un país –o, mejor dicho, dos– desde el lenguaje profundo del sabor. En su menú, la técnica es una herramienta, pero la emoción es el propósito. Lo sabíamos



Mitsuharu Tsumura José Garavito y Virgilio Martínez previo a la entrega 50 best restaurants 2018



Mitsuharu Tsumura



Mitsuharu “Micha” Tsumura

No es arrogancia. Es memoria. Cuando entrevistamos a Tsumura hace siete años, lo hizo con esa serenidad que tienen los cocineros que no necesitan demostrar nada. Hablaba de arroz como quien habla de poesía. De los dashi, los fondos, el ají, la paciencia. Su visión era la de alguien que sabía que para emocionar no basta con impresionar.

Hoy que el mundo lo corona como el mejor, nosotros solo asentimos. Ya lo sabíamos. Porque había una honestidad en su mirada, una coherencia en su discurso y una madurez en su cocina que no se improvisa. Era cuestión de tiempo. Y ese tiempo, por fin, ha llegado.

¿Cuánto cuesta comer en el mejor restaurante del mundo?

[ReservasMaido](#)

Convertirse en el número uno del mundo no solo es una

distinción simbólica, también eleva el deseo –y la responsabilidad– de vivir esa experiencia. **Comer en Maido es acceder a una de las expresiones más sofisticadas y emocionales de la cocina global**, y como toda obra de alta artesanía, tiene su precio.

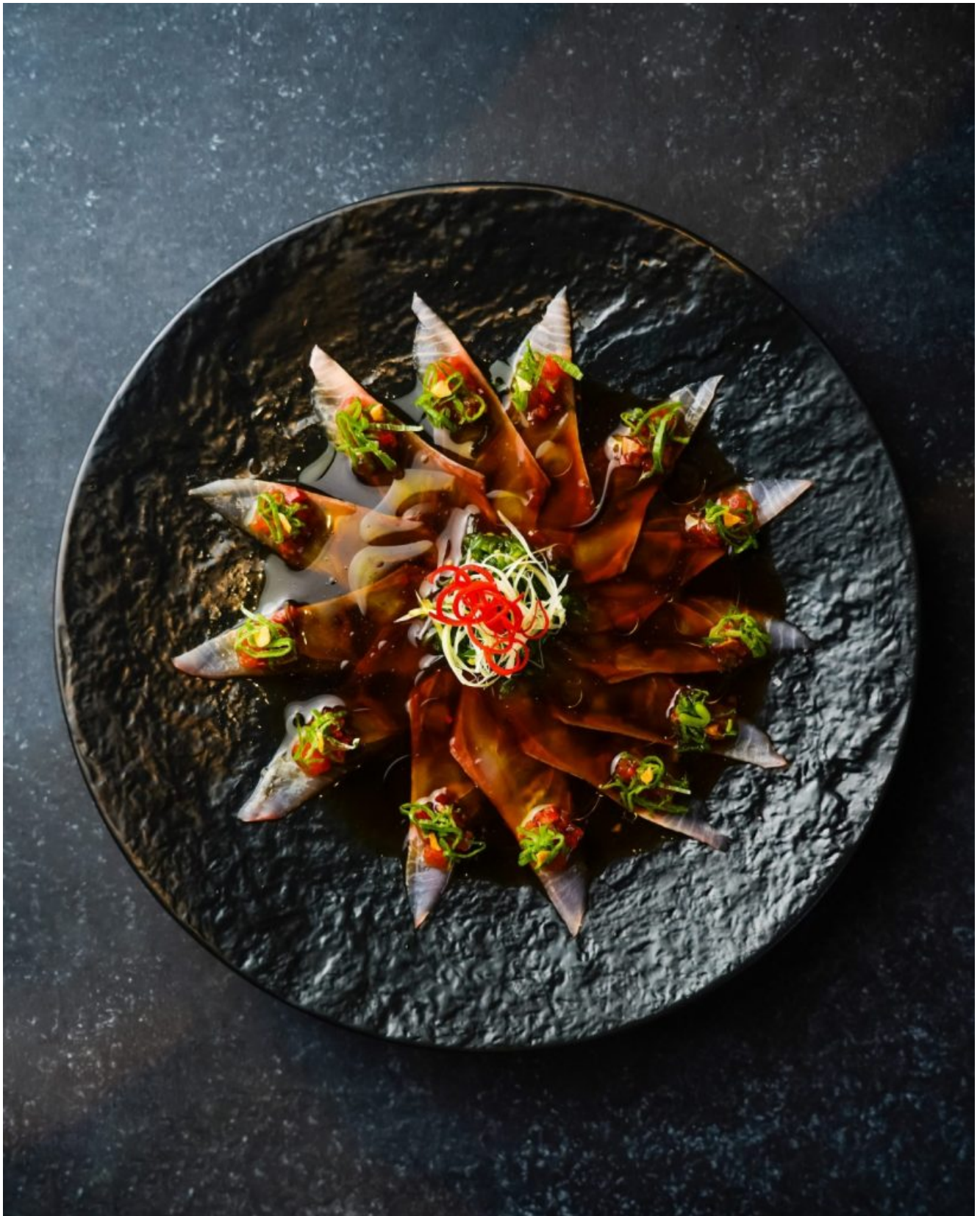
La experiencia sin maridaje cuesta S/ 1190.00 por persona, lo que equivale aproximadamente a 290 euros al cambio actual (junio 2025). Para quienes desean acompañar el menú con una selección de bebidas, hay varias alternativas:

- Con maridaje Maido: S/ 1880.00 ($\approx$ 460 euros)
- Con maridaje Tokujou: S/ 2420.00 ($\approx$ 595 euros)
- Con maridaje sin alcohol: S/ 1554.00 ($\approx$ 380 euros)

Las reservas están disponibles de lunes a sábado, en turnos de 13:00 a 21:00 horas. Todos los precios incluyen impuestos y servicio, y pueden estar sujetos a cambios sin previo aviso. Lo cierto es que, más allá del coste económico, sentarse a la mesa en Maido es **invertir en una vivencia sensorial, cultural y emocional que trasciende el acto de comer**. Porque aquí, cada plato no solo alimenta: **sostiene una historia que nace del mestizaje, se cocina con técnica y se sirve con alma**.

Una victoria de la cocina como legado (y la despensa como continente)

Este primer puesto no es solo un reconocimiento individual. Es un acto de justicia poética para toda una región que durante años fue mirada como recurso, no como narrativa. El triunfo de Maido es el triunfo de Latinoamérica como gran despensa del planeta, no solo por su biodiversidad incomparable, sino por la inteligencia culinaria que ha sabido leer ese territorio con respeto, sabiduría y creatividad.



Es una victoria para Perú, sí, pero también para México, Colombia, Brasil, Argentina, Chile, Bolivia, Venezuela... y para todos los pueblos que han convertido el maíz, la papa, la quinoa, el cacao, el ají, la yuca o el plátano en relatos de identidad. Y es también –por fin– una victoria para los chefs

que no subordinan su cocina al mercado, sino que cocinan con la tierra en las manos y la memoria en el fuego. Esos que han entendido que cada ingrediente es también un documento, una raíz, una lengua viva que merece ser hablada con el cuerpo, no solo con el ego.

En un contexto global donde la gastronomía corre el riesgo de volverse puro espectáculo, marketing o accesorio de lujo, Maido nos recuerda que aún hay verdad cocinada a fuego lento. Que todavía existen cocinas que no persiguen viralidad sino permanencia. Y que hay chefs –como Mitsuharu– que piensan en función del sabor, no del algoritmo, y que logran emocionar no por lo que muestran, sino por lo que despiertan.

Desde Canariasgourmet.es, donde creemos que el periodismo gastronómico debe caminar al ritmo de los grandes procesos y no detrás de titulares efímeros, celebramos este hito con respeto, con alegría y con la complicidad de quien ya sabía, hace años, lo que hoy el mundo acaba de descubrir. Porque hay cocinas que llegan a la cima por moda. Y hay otras que llegan por destino. Maido es de estas últimas.

Los mejores destinos gastronómicos

Cada región del mundo tiene su propia gastronomía influenciada por factores como el clima, los recursos naturales, la historia y la cultura.

La climatología es un factor importante en la formación de las costumbres culinarias de los

países.

El clima y el medio ambiente influyen en la disponibilidad y variedad de alimentos en una determinada región, lo que a su vez influye en la forma en que los alimentos son cultivados, preparados y consumidos.

Los países cálidos y húmedos, como la mayoría de América Central y del Sur, los cultivos tropicales como la banana, el plátano, la yuca y el maíz, son abundantes y formaron la base de la dieta local.

India, un país donde el clima es cálido y húmedo, la comida es picante y especiada debido a la disponibilidad de chiles y especias.

Existen regiones frías como Rusia y Escandinavia, donde los cultivos son más limitados y la gastronomía se basa en carnes y productos lácteos.

Ahora en países con veranos calientes e inviernos fríos, como Italia, el recetario incluye una gran variedad de verduras y frutas de verano, mientras que en invierno se depende de productos secos y conservas.

Mientras la gastronomía francesa es conocida por su sofisticación y su uso de ingredientes de alta calidad, la gastronomía mexicana se caracteriza por su sabor picante y su uso de platillos tradicionales como los tacos y el mole.

Hay muchos destinos gastronómicos en todo el mundo que son considerados excelentes. Depende de las preferencias personales y los gustos culinarios de cada uno para decidir a donde ir.

Destinos gastronómicos

Francia

Conocida por su rica tradición culinaria, es considerada el hogar de algunos de los mejores chefs y restaurantes del mundo.

Sofisticada y con una especial selección de productos e ingredientes de muy alta calidad, es sin lugar a dudas una de las cocinas más antigua y desarrollada en Europa.

Entre la gran variedad de platos con los que podemos identificar los fogones franceses está la sopa de cebolla gratinada, la Escargot, el Coq Au Vin y el Ratatouille.



Coq Au Vi



Escargots

Los quesos y los vinos son de los más valorados en todo el mundo por su calidad y sabor.

Con más de 400 diferentes tipos de quesos de todos los tipos (vaca, oveja, cabra, curados, semicurados, frescos, azules...) y

13 grandes zonas productoras de vino:

Alsace, Beaujolais, Bourgogne, Bourdeaux, Corse, Champagne, Jura, Languedoc-Rousillon, Loire, Provence, Savoie, Sud-Ouest y Vallée du Rhône.

Para los franceses su su sector gastronómico es razón de un gran orgullo y claro está, el champagne.

Entre los grandes cocineros de Francia tenemos a [Paul Bocuse](#), “padre de la nouvelle cuisine”; Alain Ducasse, el primer chef en tener tres estrellas Michelin en tres diferentes ciudades; Joel Robuchon, Guy Savoy, Michel Guérard o Michel Bras quien ha marcado su cocina creativa a través del uso de hierbas frescas.

Italia

Reconocida en todo el mundo por su sabor y su gran variedad de platillos.

La cocina italiana se basa en ingredientes frescos y simples, como la pasta, el tomate, el aceite de oliva, el queso y las hierbas aromáticas.

Cada región de Italia tiene su propia cocina tradicional, influenciada por factores como el clima, los recursos naturales y la historia.





Por ejemplo, la cocina de la Toscana se caracteriza por su uso de carnes y vegetales a la parrilla, mientras que la cocina de Sicilia se conoce por su uso de frutos del mar y especias.

La pasta, uno de los platos más icónicos de la cocina italiana, cuenta con una gran variedad de formas y sabores y cada región tiene su propio recetario de pastas tradicionales.



La pizza también es muy popular en Italia, siendo Napoli la cuna de la pizza.

Los vinos y los quesos también son motivo de orgullo para los italianos, pero en el tema de los quesos se debe abrir un paréntesis, ya que este país cuenta con más de 90 variedades de quesos.

De todos estos, el parmesano elaborado con leche de vaca es el ícono que acompaña a la pasta alrededor del mundo.

España

España cuenta con una muy variada y rico espectro gastronómico, con influencias de la cocina mediterránea, árabe y judía.

En nuestro país no se puede dejar de mencionar las tapas, una costumbre que data del siglo XIII y que según historiadores, tiene diferentes anécdotas alrededor de su origen.

La cultura del jamón serrano, es otra costumbre ancestral. Arribó con la llegada de los fenicios a Gádir, hoy conocida como Cádiz, quienes introdujeron esta técnica y sabor.

La tortilla española es otro de sus emblemáticos, como muchos otros platos reconocidos de hoy día, la tortilla buscó apalejar la hambruna y facilitar una comida nutritiva y económica

La paella el ícono de la gastronomía española

La paella valenciana es considerada la versión original del plato. En su preparación lleva ingredientes como el arroz, judías verdes, garrofó (judiones), también se utilizan productos como carnes, pollo y conejo.

La paella de mariscos se cree que es la variante introducida por los marinos de la época y hablamos del siglo XVII según algunos registros.



Paella, uno de los ícono gastronómicos en el mundo

Al igual que Italia y Francia, España es conocida por su gran variedad de quesos y vinos.

La cocina regional varía mucho en con cada región teniendo sus propias especialidades culinarias, además de diferentes influencias.

Islas Canarias, con huella africana

En las [Islas Canarias](#) la gastronomía es una mezcla de influencias africanas, europeas y americanas debido a su historia como colonia española.

Algunos platos típicos de este archipiélago, incluyen el gofio, una harina de cereales tostada que se utiliza en muchas recetas; papas arrugadas con mojo, una salsa hecha con ajo, cilantro y aceite de oliva; el sancocho, costillas y millo, guiso de pescado y vegetales.



Papas arrugadas con mojo, una salsa hecha con ajo, cilantro y aceite de oliva

También son conocidas por platos como la carne de cabra y por su pesca fresca, incluyendo todas las variedades de atún, sardinas y pescado del día.

La fruta tropical también es abundante en las Islas Canarias y se utiliza en muchas recetas dulces y saladas.

Paraísos Gastronómicos

Japón

Hay muchas razones para viajar a Japón y probar su gastronomía, la primera es que es una experiencia inolvidable.



Calidad de los ingredientes

Japón es conocido por tener una de las mejores calidades de alimentos en el mundo. La mayoría de los ingredientes utilizados en la cocina japonesa son frescos y de alta calidad, lo que les da a los platos un sabor único y delicioso.

Tradición culinaria

La cultura culinaria del país oriental es una de las más antiguas y respetadas del mundo. Con más de mil años de tradición, la gastronomía japonesa es una mezcla única de técnicas e ingredientes que se han perfeccionado a lo largo del tiempo.



Experiencia gastronómica única

La comida japonesa es más que simplemente comer. Es una experiencia sensorial completa que incluye la presentación de los platos, el servicio y el ambiente en el que se come. Cada detalle cuenta.

Variedad de opciones

La gastronomía japonesa ofrece una amplia variedad de opciones, desde el sushi hasta el ramen, pasando por el tempura y el udon. Hay algo para todos los gustos y presupuestos.



Comida saludable

El recetario japonés es conocido por ser saludable, ya que se basa en la utilización de ingredientes frescos y de alta calidad y se evita el uso excesivo de grasas y azúcares añadidos.

Viajar a Japón para probar su gastronomía es una experiencia única y enriquecedora. ya que, sin duda es una de las mejores del mundo.

Perú una fusión centenaria

Hablar de la gastronomía peruana es hablar de una de la más claramente influenciada por diferentes culturas, la cocina del Perú es el resultado de la combinación de influencias indígenas, españolas y asiáticas.

Cada región del Perú tiene platos típicos e ingredientes propios de la zona, lo que hace que la cocina peruana sea diversa y vibrante.

Un plato que representa al Perú a nivel mundial es el ceviche, una combinación de mariscos o pescados crudos marinados en jugo de limón, con ajíes y cebolla.

Se puede encontrar en todo el país, y cada región tiene su propia versión del plato.



Otro plato típico es el ají de gallina, una especie de guiso hecho con pollo desmenuzado, especias, leche y ají amarillo. Se sirve con arroz y papas rellenas, y es uno de los platillos

más populares de Lima, la capital del país.

La papa, un cultivo originario de los Andes, es un ingrediente clave en muchos platillos peruanos, incluyendo los famosos tacos de papa rellenos.



Además de los platos típicos, la gastronomía peruana también ha adoptado influencias de la cocina asiática, especialmente la china y la japonesa.

El arroz chaufa, por ejemplo, es una versión peruana del fried rice chino, mientras que el lomo salteado es un plato que combina ingredientes peruanos y asiáticos.

La cocina Nikkei

La cocina Nikkei es un estilo culinario que combina las tradiciones culinarias japonesas y peruanas.

Se originó en Perú en el siglo XIX cuando los inmigrantes japoneses llegaron al país en busca de nuevas oportunidades.

Con el tiempo, estos inmigrantes adoptaron y fusionaron sus tradiciones culinarias con los ingredientes y técnicas locales para crear un estilo de cocina único.

El resultado es una combinación de sabores y técnicas de la cocina japonesa con los productos y las especias peruanas.



Por ejemplo, el tiradito, un plato peruano de pescado crudo marinado, se ha fusionado con el sashimi japonés para crear el tiradito Nikkei.

Otro ejemplo es el arroz con mariscos, una versión Nikkei del conocido plato peruano.

Los restaurantes Nikkei ofrecen una experiencia culinaria única y auténtica, y los chef Nikkei están experimentando y fusionando aún más los sabores y técnicas culinarias japonesas y peruanas.

México lindo y querido

Reconocida por la UNESCO como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. La comida mexicana es representada por innumerable gama de sabores y texturas. Influenciada por la cultura precolombina, española y otros elementos extranjeros

Una característica distintiva de la gastronomía mexicana es el uso de chiles, especies y hierbas frescas, lo que la hace única en cuanto a sabor y aroma.

La variedad de chiles incluye desde los más dulces como el ancho, hasta los más picantes como el habanero. Estos ingredientes son utilizados para dar sabor a los platillos típicos, como el pozole, el guacamole, y las salsas.





Otro producto emblemático es el maíz, tanto en forma de tortillas como en el platillo típico como el pan de elote. La importancia del maíz en la cultura mexicana es evidente dada la amplia variedad de platillos que lo incluyen, desde los tamales hasta los tacos de elote.



No se puede dejar de mencionar el frijol, se utiliza en muchos platillos como el pozole, los tacos y las enchiladas. El frijol es una fuente importante de proteínas y es un ingrediente versátil que puede ser frito, hervido o molido en una pasta.

Hablando de las bebidas, la gastronomía mexicana es conocida por el tequila y la margarita, pero también cuenta con una amplia variedad de bebidas no alcohólicas, como el agua fresca, el horchata y el atole.

**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).