The World’s 50 Best Restaurants 2026 en Abu Dhabi: por qué noviembre será mucho más que una gala

@Acquapanna

En noviembre de 2026 (con fecha exacta aún por anunciar), **Abu Dhabi** dejará de ser “solo” una sede y pasará a funcionar como un **gran foro gastronómico temporal**: la comunidad internacional de **chefs**, sumilleres, equipos de sala, marcas y prensa especializada se reunirá allí para la semana de The World’s 50 Best Restaurants 2026, que culminará con el anuncio del ranking mundial.

El movimiento no es menor: será la primera vez que la lista global se revele en la capital de Emiratos, en alianza con el Department of Culture and Tourism – **Abu Dhabi** y con el patrocinio de S.Pellegrino & Acqua Panna. Además, el propio anuncio subraya que la ciudad ya había acogido la edición regional MENA (la más reciente, en febrero de 2026), pero ahora se le concede el foco global.

A nivel práctico, conviene contarlo bien: el mes está confirmado, pero el día y el escenario concreto todavía no han sido detallados, así que el calendario se seguirá afinando a medida que avance el año.

Lo que sí se ha adelantado es la arquitectura de la semana: **#50BestTalks, Signature Sessions y el Chefs’ Feast** como piezas centrales, antes de la gala final; y, como suele ocurrir, el

“run-up” incluirá anuncios previos como la lista ampliada 51-100 y varios premios especiales. En la ciudad, ese cóctel se traducirá en chaquetillas viajando en fundas, libretas con preguntas incómodas, sobremesas donde se “cocinan” colaboraciones futuras y, sí, ese ritual contemporáneo de móviles en alto, como si el aplauso necesitara prueba documental.

Para el lector de Canariasgourmet.es, la clave narrativa es simple: 50 Best no se limita a premiar, también ordena la conversación global sobre alta cocina, territorios, tendencias y poder simbólico, con una geopolítica culinaria cada vez más explícita.

Event week: una semana para vivir la gastronomía, no verla en streaming

La **“event week”** se construye como una escalada suave hacia la noche de la gala: encuentros, comidas, charlas y cenas que van generando contexto antes de que aparezca el número 1. Esa estructura funciona porque el evento no se comporta como un congreso clásico; se parece más a una ciudad con dos velocidades. Por un lado, lo oficial: acreditaciones, agendas, horarios y formatos que marcan el pulso.

The World’s 50 Best Restaurants 2026 – Date & Location announcement

Por otro, lo real: conversaciones de lobby, bares donde se intercambian recomendaciones como quien pasa una dirección secreta, y terrazas con vista al Golfo donde se cruzan idiomas, escuelas gastronómicas y estilos de sala sin pedir permiso. En esas escenas se percibe que la “tribu” 50 Best tiene códigos propios: se habla de creatividad, sí, pero también de logística, de cansancio, de cómo sostener un **menú largo** sin dejarse el alma (ni el margen) en el intento, y de por qué la sala se está volviendo el gran tema de esta década.

Además, para el público no profesional suele aparecer un detalle revelador: el ambiente tiende a ser más permeable de lo que uno imagina.

Se puede estar a dos metros de un **chef** al que se ha leído durante años y comprobar que, fuera del escenario, la conversación gira más alrededor de oficio, equipos y cultura de trabajo que de fuegos artificiales. Y como todo se vive en formato “ciudad-evento”, el visitante acaba leyendo señales

pequeñas: quién llega con prisas, quién se queda a la última copa, quién toma notas como si estuviera cazando una idea. En **Abu Dhabi** esa mezcla se verá amplificada por la propia intención del destino: ser anfitrión, escaparate y argumento a la vez, mientras la programación va tensando el relato hasta la noche final.

#50BestTalks: donde se cocina el futuro (sin humo, o con el justo)

Entre los pilares de la semana, **#50BestTalks** se ha consolidado como el espacio de pensamiento: un formato de "thought leadership" donde figuras de la hospitalidad comparten ideas, fricciones y aprendizajes que rara vez caben en un post de Instagram. En **Abu Dhabi** tendrá un matiz extra porque se celebrará en una región que quiere consolidar identidad culinaria propia y, al mismo tiempo, entrar con autoridad en la conversación global.

Aquí no se debate "qué plato fue más bonito", sino qué modelo

de restaurante será viable, cómo se retiene talento en un sector exigente, qué políticas internas se están aplicando para bienestar mental, diversidad o sostenibilidad, y cuánto de todo eso se está midiendo de verdad.

Para quien escribe, el valor es doble: primero, porque se escuchan frases que explican época; y segundo, porque se detectan tendencias antes de que se vuelvan eslogan.

Además, el formato -ponencias, mesas y debates- favorece que salgan los puntos ciegos: la tensión entre excelencia y accesibilidad, el impacto real (o el marketing) de ciertos discursos verdes, o el papel de la sala como inteligencia emocional del restaurante.

También se pone sobre la mesa un asunto incómodo pero central: cómo se financia la innovación sin convertir la creatividad en una ruleta rusa. Dicho sin solemnidad: en **#50BestTalks** se empieza a intuir qué ideas sobrevivirán a la moda y cuáles quedarán como decoración. Y si algo “frena el scroll” en

periodismo gastronómico, suele ser justamente eso: contar el porqué, antes de que el algoritmo decida que ya es tarde.

También se ponen en común temas de gestión que suelen quedar fuera del glamour: formación continua, salarios y turnos sostenibles, relación con productores y cómo se comunica la identidad sin convertirla en folclore de escaparate. Y, de fondo, aparece una pregunta clave: qué significa hoy "alta cocina" cuando el mundo pide impacto, no solo aplausos.

50 Best Signature Sessions: cenas irrepetibles en una ciudad que se está contando a sí misma

Si las mañanas invitan a pensar, las noches suelen reservarse para sentir. Las 50 Best Signature Sessions se plantean como una serie de experiencias gastronómicas que emparejan talento local con cocineros vinculados al universo 50 Best para diseñar menús de una sola noche, y ahí se entiende la estrategia: Abu Dabi no solo "alquila" una gala, sino que exhibe su escena y la pone a dialogar con el mapa global.

El atractivo no está solo en "quién cocina", sino en lo que ocurre cuando un chef cuya identidad nace de un paisaje

concreto -costa cantábrica, Amazonia, altiplano o un barrio de Tokio- aterriza en Abu Dabi y se ve obligado a reescribir su gramática con producto, técnicas y memoria culinaria del Golfo.

Dátil, especias, panes planos, arroces aromáticos, pescados de la zona… y el reto de no caer en la postal fácil.

Para el comensal, la experiencia funciona como un laboratorio con mantel: se prueban combinaciones que quizá no vuelvan a aparecer, se ensayan ideas que luego viajarán de regreso a restaurantes de medio mundo y se mide en directo cómo dialogan dos identidades sin que una aplaste a la otra.

A esto se suma el factor escenario: espacios elegidos con intención, desde restaurantes ya emblemáticos hasta formatos efímeros que convierten el skyline nocturno en parte del maridaje. Y, en términos de relato, estas sesiones sirven para explicar por qué viajar tiene sentido: no es “una cena más”, es una pieza diseñada para ser irrepetible, justo donde se mezclan producto, ciudad y momento.

En muchos casos, el maridaje de bebidas -vinos, coctelería o tés- se utiliza como hilo conductor, y eso ayuda a que el relato salga del plato y entre en la experiencia completa.

Chefs’ Feast: backstage, comunidad y el pulso emocional de la semana

Aunque no siempre sea el evento más visible para el gran público, el Chefs’ Feast suele marcar el pulso emocional: una gran cita concebida como homenaje de la ciudad anfitriona a los equipos de cocina y sala que sostienen el ecosistema 50 Best.

La diferencia con la gala es clara: si el escenario funciona como escaparate, aquí se celebra el oficio sin focos directos, con una atmósfera de comunidad que a veces dice más que cualquier discurso. Además, la propia organización lo define como un evento exclusivo para los equipos de los restaurantes

de la lista, con una propuesta culinaria que celebra lo mejor de la cultura gastronómica local; es decir, **Abu Dhabi** no solo "recibe", también se cuenta a sí misma a través de lo que sirve.

En ese marco, el potencial narrativo es enorme: hospitalidad árabe, guiños a técnicas beduinas, reinterpretaciones de mezze, y esa diversidad cultural que define a un destino donde conviven comunidades árabes, indias, filipinas, europeas y muchas otras.

En una misma mesa pueden coincidir un stagiaire latinoamericano, un maître japonés y una chef con trayectoria africana, y la escena -tan cotidiana como extraordinaria- recuerda que 50 Best es también una red social real, de carne y cuchillo.

A veces, incluso se entiende mejor el mapa del sector viendo quién agradece a quién, quién abraza a quién y quién se sienta con el equipo antes que con la cámara. No se anuncian colaboraciones en un comunicado; se insinúan en una sobremesa y se cierran con un **"te escribo cuando vuelva"**. Ahí, con afecto y estrategia, es donde la comunidad se vuelve industria creativa.

Cuando el anfitrión acierta, el menú funciona como mapa cultural comestible: producto local, gestos de hospitalidad, ritmos de servicio y una puesta en escena que no compite con el mensaje, lo sostiene.

La gala y lo que se lee entre líneas: ranking, premios y el efecto “Best of the Best”

La noche de la gala en **Abu Dhabi** será el clímax: alfombra, flashes, discursos, reconocimientos especiales y la cuenta atrás del 50 al 1. Sin embargo, lo más útil para interpretar el evento no está solo en el aplauso, sino en la lectura política del ranking: qué regiones ganan peso, qué países consolidan presencia, qué proyectos irrumpen y qué relatos se premian en categorías especiales.

La organización ya ha confirmado que el anuncio del ranking será el cierre de la programación y que la ceremonia se emitirá en directo por su canal oficial de YouTube; para quien lo siga desde Canarias, ese dato es práctico, pero también simbólico: el evento está diseñado para ser global incluso cuando se vive localmente.

En paralelo, se han citado premios especiales (como el Icon Award o el Chefs’ Choice Award) y se ha señalado que varios ganadores se conocerán en las semanas previas, alimentando la conversación antes de la noche final.

En 2026 el tablero estará especialmente abierto porque Maido (Lima), número 1 en 2025, pasará a la lista “Best of the Best” junto a otros antiguos primeros puestos y quedará fuera de competición en futuras clasificaciones. Dicho de forma sencilla: el trono simbólico cambia de manos, y eso aumenta la

tensión narrativa. También se ha indicado que la lista ampliada 51-100 volverá a actuar como termómetro de diversidad y de “próximos grandes”.

En sala, lo que se percibe -y en streaming se intuye- es la intensidad humana: el temblor cuando se escucha un nombre, el abrazo al bajar del escenario, la alegría sin coreografía. Eso, por mucha pantalla que haya, sigue siendo irremplazable. Para quien analiza tendencias, también cuenta el “cómo”: qué historias se repiten en los vídeos, qué palabras se subrayan en los discursos y qué regiones se convierten en conversación al día siguiente.

Abu Dabi como destino gastronómico: el argumento que acompaña al premio

Elegir Abu Dabi como sede de The World’s 50 Best Restaurants 2026 es también una declaración de intenciones: la ciudad viene construyendo reputación como destino gastronómico y cultural, y el evento le ofrece una vitrina con audiencia mundial. En esos días, al visitante le será fácil entender la apuesta porque la ciudad se muestra en capas: lujo, hospitalidad, arquitectura contemporánea y una escena culinaria que se está definiendo entre tradición local y mezcla internacional.

Entre evento y evento, el relato se completa fuera de la mesa: paseos frente al mar, escapadas al desierto al atardecer, museos y espacios culturales que se han convertido en imán, y esa convivencia de acentos que hace que un café pueda sonar a medio mundo sin dejar de ser **“Abu Dhabi”**.

flavours of
50 BEST
EVENING BRUNCH
An evening brunch collaboration at
GRAPHOS SOCIAL KITCHEN,
HILTON ABU DHABI
YAS ISLAND

Para el aficionado, estar allí significa poner rostro y voz a nombres que normalmente se consumen en titulares; para el profesional, es una oportunidad de medir el pulso del sector y tejer alianzas sin tanta pose. Y para la ciudad, es el objetivo final: que quien viaje vuelva a casa convertido -sin que nadie se lo pida- en embajador espontáneo de su oferta gastronómica.

En otras palabras: se podrá ver desde casa, claro; pero viajar cambia la textura del relato, porque las noticias no solo se leen, también se generan en un pasillo, en una sobremesa o en una comida improvisada. Consejo de supervivencia periodística: duerme cuando puedas, hidrátate y no prometas “solo una copa”, porque la gastronomía global tiene la mala costumbre de alargar la sobremesa.

Eso, incluso en tiempos de streaming, sigue siendo la ventaja competitiva de estar. Si el viaje se hace con mirada de reportero, conviene dejar huecos para lo imprevisto: ahí aparecen las mejores historias, las que no caben en la agenda

oficial.