

El restaurante noma, dirigido por René Redzepi, Mejor Restaurante del Mundo 2021

- El restaurante noma, dirigido por René Redzepi, nombrado no. 1 durante el anuncio de The World's 50 Best Restaurants 2021
- El restaurante Noma, situado en Copenhague (Dinamarca) ha sido nombrado The World's Best Restaurant 2021, en esta entrega de premios patrocinada por S.Pellegrino y Acqua Panna.
- La lista de 2021 incluye restaurantes de 26 países de todo el mundo y en ella aparecen ocho nuevos restaurantes y dos que ya habían hecho aparición en ediciones anteriores.
- Lido 84, un restaurante situado en Gardone Riviera (Italia), aparece en la lista como la Highest New Entry, un premio patrocinado por Aspire Lifestyles, al debutar en el puesto No.15.
- The Chairman, un restaurante situado en Hong Kong (China), recibe el premio Highest Climber Award, patrocinado por Alaska Seafood, al ascender nada menos que 31 puestos de la lista hasta alcanzar el número 10.
- Steirereck, en Viena (Austria), gana el premio Gin Mare Art of Hospitality Award.
- A Víctor Arguinzoniz de Asador Etxebarri en Atxondo (España), le han votado sus colegas como el ganador del premio Estrella Damm Chefs' Choice Award.
- Will Goldfarb de Room4Dessert en Bali (Indonesia), se lleva a casa el premio The World's Best Pastry Chef Award, patrocinado por Cacao Barry.
- Boragó, en Santiago (Chile), es el ganador del premio Flor de Caña Sustainable Restaurant Award.

Las estrellas del mundo de la restauración se han reunido esta noche (5 de octubre de 2021) en la entrega de premios The World's 50 Best Restaurants 2021, un evento patrocinado por S.Pellegrino y Acqua Panna y celebrado en Amberes (Flandes). En el evento de este año estuvieron presentes restaurantes de 26 países de los cinco continentes, y en él se anunció el nuevo No.1 de la lista. René Redzepi, el máximo galardonado, subió al escenario para recoger la doble distinción de su restaurante **Noma**, en Copenhague (Dinamarca), como The World's Best Restaurant 2021 y The Best Restaurant in Europe 2021.

Tras arrebatarle el puesto No.1 a Mirazur, que ha pasado a formar parte del salón de la fama conocido como Best of the Best, Noma ha subido a la cabeza de la lista desde el puesto número 2 que obtuvo en 2019, cuando fue anunciado como Highest New Entry en la nueva versión de la lista. Al **Noma** le acompañan en los tres primeros puestos el restaurante **Geranium** (No.2), también en Copenhague (Dinamarca), y el **Asador Etxebarri** (No.3) en Atxondo (España).



El restaurante noma, dirigido por René Redzepi, nombrado no. 1 durante el anuncio de The World's 50 Best Restaurants 2021.

Foto: Chef René Redzepi y el director de contenido de The World's 50 Best Restaurants

La distinción de [Noma](#) es un reconocimiento al trabajo infalible del chef **Redzepi** y su equipo, cuyo secreto es utilizar ingredientes inusuales de temporada que se obtienen localmente y se llevan al plato de forma creativa y compleja. El menú es estrictamente estacional y está dividido en tres periodos: sirven mariscos en invierno, verduras en verano y productos de caza y bosque en otoño. Esta nueva iteración del Noma (a veces denominada Noma 2.0) cumple los requisitos de la lista **The World's 50 Best Restaurants** debido a tres cambios clave respecto al restaurante original: su ubicación, su concepto y su propietario, cambios que han hecho que a este establecimiento se le considere como un nuevo restaurante. La versión anterior del Noma encabezó la lista de los 50 Best en cuatro ediciones previas: 2010, 2011, 2012 y 2014.

William Drew, director de contenido de The World's 50 Best Restaurants, afirmó: *«Podría decirse que el Noma ha sido el restaurante más influyente de su generación, estableciendo nuevos estándares en términos de investigación y abastecimiento de ingredientes, elaboración de platos y presentación. Se ha convertido en uno de los destinos gastronómicos más buscados por los consumidores de todo el mundo y estamos encantados de anunciarlo como el restaurante No.1 de este año. También es maravilloso ver el debut de ocho nuevos restaurantes, así como la reincorporación de otros dos tras uno de los años más difíciles que ha vivido el sector. Ha sido un honor ser testigo de la resistencia y el espíritu comunitario de tantos restaurantes, tanto aquellos que se han hecho un hueco en la lista de The World's 50 Best Restaurants como los muchos otros que se han quedado fuera de ella».*

España y Estados Unidos encabezan la lista de los países con más restaurantes en la lista de The World's 50 Best

Restaurants al conseguir, cada uno de ellos, que seis de restaurantes sean seleccionados. Es más, en el caso de España, dos de estos restaurantes se encuentran en el top 10: el **Asador Etxebarri** (No.3) y el restaurante **Disfrutar** de Barcelona (No.5). A estos, les siguen de cerca **Elkano** (No.16) , en **Getaria**, y el sempiterno **Mugaritz** (No.14), en San Sebastián. En Estados Unidos, el restaurante Cosme de Nueva York ocupa el No.22, el Benu de San Francisco el 28 y el SingleThread el 37. Italia también está bien representada con cuatro restaurantes en la lista, entre ellos el nuevo Lido 84 de Gardone Riviera (No.15), también ganador del premio Highest New Entry Award, patrocinado por Aspire Lifestyles.





The Best Restaurant in Africa. Otro de los nuevos participantes en el top 10 de este año es The Chairman, de Hong Kong, que sube 31 puestos y se sitúa en el No.10, lo que le hace merecedor del premio Highest Climber Award de este año, patrocinado por Alaska Seafood. Pujol de Ciudad de México alcanza el No.9 y recibe el premio The Best Restaurant in North America. **Odette**, en **Singapur**, sube 10 puestos hasta el No.8 y recibe también el premio The Best Restaurant in Asia, mientras que Frantzén, en Estocolmo, asciende 15 puestos hasta ocupar el No.6. El maestro parrillero vasco Víctor Arguinzoniz gana el premio [Estrella Damm](#) Chefs'

ChoiceAward. Este premio, elegido por sus colegas, los principales chefs del mundo, se otorga a un chef que ha tenido una influencia significativa en la comunidad culinaria.

El premio **Gin Mare Arte of Hospitality Award** es para el restaurante **Steirereck de Viena** (No.12), un restaurante famoso por romper los límites de la cocina austriaca. Bajo la dirección de Heinz y Birgit Reitbauer, chef y jefa de sala respectivamente, Steirereck se ha convertido en un sinónimo de cocina de vanguardia arraigada en la campiña de Estiria, mientras que cada detalle del servicio está elegantemente orquestado por Birgit, desde la apetitosa carta de vinos hasta la amplia oferta de quesos.



The World's 50 Best Restaurants 2021, sponsored by S.Pellegrino & Acqua Panna – group shot













Boragó, en Santiago de Chile (No.38), gana el **premio Flor de Caña Sustainable Restaurant Award 2021**. Este premio está auditado de forma independiente por **Food Made Good Global**, la rama internacional de la Sustainable Restaurant Association,

que califica a los establecimientos de la lista de 100 restaurantes que se auto nominan al premio en función de unos criterios de sostenibilidad previamente establecidos.

Will Goldfarb, de **Room4Dessert**, en Bali (Indonesia), se lleva el premio **The World's Best Pastry Chef Award**, patrocinado por Cacao Barry. Goldfarb se ha centrado fervientemente en los postres a lo largo de su carrera y centra gran parte de su trabajo en la sostenibilidad, al cultivar plantas y especias para su propio restaurante. Este chef abrió su primer Room4Dessert en Nueva York en 2006, seguido de una nueva iteración en 2014, en Bali (Indonesia), donde reside actualmente.

Por último, entre los ganadores de los premios especiales anunciados con antelación que recibieron sus galardones en la ceremonia de Flandes figuran la chef peruana **Pía León**, de **Central**, **Kjolle** y **Mil**, ganadora del premio **The World's Best Female Chef Award**, patrocinado por **Nude Glass**; la chef francesa afincada en San Francisco **Dominique Crenn**, de **Atelier Crenn**, ganadora del premio **Icon Award**, y el restaurante londinense **Ikoyi**, ganador del premio **American Express One To Watch Award**.

[Descarga la lista 50 Best](#)