

The World's 50 Best Restaurants: La cúspide gastronómica

El más alto reconocimiento en la gastronomía internacional, honrando la excelencia culinaria a nivel mundial

La lista **The World's 50 Best Restaurants** es una de las más prestigiosas en la industria gastronómica internacional. Creada en 2002 por la revista británica **Restaurant**, se basa en las opiniones y experiencias de más de 1.000 expertos internacionales en [gastronomía](#). La lista y los premios son organizados y compilados por **William Reed**, una empresa de medios del **Reino Unido** que posee la misma empresa de medios que la revista **Restaurant**.



El proceso de selección es riguroso y transparente. La lista se basa en los votos de la Academia The World's 50 Best Restaurants, compuesta por 1.080 expertos internacionales con un equilibrio de género del 50/50.

La academia está dividida en 27 regiones separadas en todo el mundo, cada una con su propio panel de votación de 40 miembros, incluido un presidente para dirigirlo. Al menos el 25% de los panelistas de cada región cambian cada año. El panel en cada región está compuesto por escritores y críticos gastronómicos, chefs, propietarios de restaurantes y comensales viajeros, cada uno de los cuales tiene 10 votos.

Los votantes de la academia son independientes y no están afiliados a ningún restaurante o marca. No hay criterios específicos para votar, y los votantes pueden elegir cualquier restaurante en el mundo, siempre y cuando hayan comido allí en los últimos 18 meses. Los votos se [recopilan](#) y se verifican de forma independiente por **Deloitte**, una de las firmas de contabilidad más grandes del mundo.



Valencia 2023

El jurado de 50 Best Restaurants está compuesto por expertos en la industria gastronómica internacional, incluyendo chefs, críticos gastronómicos, escritores y propietarios de restaurantes. Estos profesionales tienen la importante responsabilidad de supervisar el proceso de votación anual, asegurando que la lista sea justa y transparente. Además, son ellos quienes seleccionan a los ganadores de los premios especiales, como el Premio al Mejor Chef del Mundo y el Premio a la Mejor Cocina del Mundo.



The World's 50 Best Restaurants 2023, Awards Reception



En los últimos años, la lista se ha expandido para incluir listas regionales, como **Los 50 Mejores Restaurantes de América Latina** y **Los 50 Mejores Restaurantes de Asia**, para mostrar la diversidad y riqueza de la gastronomía diferentes regiones. La lista también ha lanzado iniciativas para promover la sostenibilidad y la responsabilidad social en la industria alimentaria.

Impulsando la gastronomía mundial

50 Best Restaurants ha sido fundamental para poner en el mapa destinos gastronómicos menos conocidos, como **Perú**, que ha ocupado consistentemente altas posiciones en la lista en los últimos años. La lista también ha sido una plataforma para reconocer talentos emergentes en el mundo de la gastronomía. Muchos chefs que han sido destacados en la lista han llegado a convertirse en estrellas culinarias internacionales.

Valencia se lleno de la más alta gastronomía

En la ceremonia de premiación de **Los 50 Mejores Restaurantes del Mundo de 2023**, celebrada en **Valencia, España**, el restaurante **Central de Lima, Perú**, fue elegido como el mejor del mundo. Este reconocimiento refleja la excelencia y la innovación en la cocina global, y es un hito importante para la gastronomía peruana.



The World's 50 Best Restaurants 2023, Awards Ceremony

El restaurante **Central** es conocido por su enfoque único en la exploración de los ecosistemas peruanos y la utilización de ingredientes locales y de temporada. La ceremonia de premiación de 2023 en **Valencia** también destacó la fuerte presencia de **España** en la lista, con tres restaurantes españoles en el top 5: **Disfrutar** en el segundo puesto, **DiverXO** en el tercero y **Asador Etxebarri** en el cuarto. Además, el mejor sumiller del mundo también es español, **Miguel Ángel Millán** de **DiverXO**.

La próxima ceremonia, programada para junio en Las Vegas, promete continuar con esta tradición, expandiendo el diálogo sobre las nuevas dimensiones de la cocina contemporánea y reafirmando su rol como guía indispensable para los amantes de la gastronomía, las bebidas y los viajes.

The World's 50 Best Restaurants definitivamente revela los mejores restaurantes y chefs internacionales, además de ser un termómetro de las tendencias culinarias más vanguardistas. Los eventos asociados ofrecen la oportunidad de conocer de cerca a figuras emblemáticas de la cocina y de degustar sabores que están marcando el futuro gastronómico.