

# Els xefs guardonats als The Best Chef Awards 2022

*El xef madrileny Dabiz Muñoz renova el títol de Millor Cuiner del Món i les garrotxines Martina Puigvert i Fina Puigdevall entren al Top 100.*



Premiats de l'edició 2022. | The Best Chef Awards.

El passat dimarts 20 de setembre es va celebrar a Madrid la sisena edició dels premis **The Best Chef Awards 2022**, amb una gran gala en la qual es va donar a conèixer la renovada classificació dels 100 millors cuiners del món. L'esperada llista està encapçalada, per segon any consecutiu, per Dabiz Muñoz, xef de DiverXO (Madrid).

Els votants tornen a reconèixer així una cuina personalíssima, imprevisible i instal·lada en l'excel·lència que fuig de mimetismes malgrat assimilar influències i inspiracions disperses, des de corrents coquinaris a un univers oníric propi que impregna cada visita de l'emoció d'una ruleta russa i la converteix en un veritable XOW. El lema està justificat: avantguarda o morir.



Dabiz Muñoz. Foto: The Best Chef Awards 2022.

## PREMIATS DESTACATS AL THE BEST CHEF AWARDS 2022

---

- 1) **Dabiz Muñoz (Espanya)**
- 2) Rene Redzepi (Dinamarca)
- 3) Joan Roca (Espanya)
- 4) Massimo Bottura (Itàlia)
- 5) Andoni Luis Aduriz (Espanya)
- 6) Bjorn Frantzén (Suècia)
- 7) Oriol Castro, Eduard Xatruch i Mateu Casañas (Espanya)
- 8) Alain Passard (França)
- 9) Ana Rož (Eslovènia)
- 10) Alex Atala (Brasil)

Més enllà del Top 10 anterior, a la llista del Top100 hi ha més representants de restaurants de l'estat espanyol, que han quedat en les següents posicions:

- 13) Ángel León
- 18) Eneko Atxa



- 
- 19) Victor Arguinzoniz
  - 33) Quique Dacosta
  - 36) Paco Roncero
  - 38) Diego Guerrero
  - 41) Javier & Sergio Torres
  - 42) Martin Berasategui
  - 43) Paco Morales
  - 56) Dani García
  - 87) Paco Pérez
  - 96) Martina Puigvert i Fina Puigdevall

## PREMIS ESPECIALS

---

Al marge de l'esperada llista, The Best Chefs Awards també ha concedit 12 reconeixements especials que premien d'altres qualitats específiques. Dos d'ells, un decidit pels seus propis companys, han recaigut també a Dabiz Muñoz.

**The Best Chef votat per professionals:**  
Dabiz Muñoz (DiverXO, Madrid, Espanya)

**The Best Pastry Award** impulsat per Valrhona:  
Antonio Bachour (Bachour, Coral Gables, EEUU)

**The Best Chef Pristine Award** impulsat per GinRaw:  
Ana Ro? (Hi?a Franko, Kobarid, Eslovènia)

**The Best Chef Dining Experience Award** impulsat per Ron Matusalem:  
Anne-Sophie Pic (Pic, Valence, França)

**The Best Chef FoodArt Award** impulsat per Arturo Sánchez:  
Natsuko Shojj (Éte, Tokyo, Japó)

**The Best Chef City Gourmet Award** impulsat per Correos:  
Dabiz Muñoz (DiverXO, Madrid, Espanya)

**The Best Chef Innovation Award** impulsat per Custom Culinary:  
Josh Niland (Saint Peter, Sídney, Austràlia)

**The Best Chef Rising Star Award** impulsat per Perrier-Jouët:  
Jessica Rosval (Casa Maria Luigia, Modena, Itàlia)

**The Best New Entry** impulsat per Le Nouveau Chef:  
Riccardo Camanini (Lido 84, Gardone Riviera, Itàlia)

**The Best Chef Pizza Award** impulsat per Molini Pizzuti:



---

Franco Pepe (Pepe in Grani, Caiazzo, Itàlia)

**The Best Chef Legend Award** impulsat per Difference Coffee:  
Pierre Koffmann (Tarbes, França, 1948)

**The Best Chef Science Award** impulsat per l'Academia Madrileña de Gastronomía:  
Andoni Luis Aduriz (Mugaritz, Rentería, Espanya)