

Els xefs catalans destaquen al The Best Chef Awards 2023

El madrileny Dabiz Muñoz renova el títol de Millor Cuiner del Món i fins a cinc xefs catalans estan al Top 10.



Guardonats als The Best Chef Awards 2023. | The Best Chef Awards.

Del 18 al 20 de novembre de 2023 ha tingut lloc a Yucatán (Mèxic) la setena edició dels premis **The Best Chef Awards 2023**. És la primera vegada a la història que aquests guardons tenen lloc fora del continent europeu. A la gran gala celebrada la nit del dilluns 20 de novembre a Mérida, capital de Yucatán, es va donar a conèixer la renovada classificació dels 100 millors cuiners del món.



Dabiz Muñoz. Foto: The Best Chef Awards.

L'esperada llista està encapçalada, per tercer 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 dispars, 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.



Catalans al Top 10. Foto: The Best Chef Awards.

Catalunya però, també està d'enhorabona. Albert Adrià, del restaurant Enigma del Barri de Sant Antoni de Barcelona, ha quedat en segona posició i s'ha endut també el guardó New Entry. El trio de xefs del Disfrutar (Oriol Castro, Eduard Xatruch i Mateu Casañas) han quedat en setena posició i Joan Roca d'El Celler de Can Roca, en vuitena.



Catalans al Top 100. Foto: The Best Chef Awards.

En la llista dels 100 millors xefs del món, també hi ha els germans barcelonins Javier i Sergio Torres, més coneguts com a Hermanos Torres, i Fina Puigdevall i Martina Puigvert, mare i filla que regenten Les Cols Restaurant d'Olot.

TOP 10 - THE BEST CHEF AWARDS 2023

- 1) Dabiz Muñoz (Espanya)
- 2) Albert Adrià (Espanya)
- 3) Ana Roš (Eslovènia)
- 4) René Redzepi (Dinamarca)
- 5) Andoni Luis Aduriz (Espanya)

- 6) Rasmus Munk (Dinamarca)
- 7) **Oriol Castro, Eduard Xatruch i Mateu Casañas (Espanya)**
- 8) **Joan Roca** (Espanya)
- 9) Junghyun Park (Corea del Sud)
- 10) Rodolfo Guzmán (Xile)

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

- 13) Ángel León
- 20) Javier i Sergio Torres

- 26) Eneko Atxa

- 30) Quique Dacosta

- 42) Diego Guerrero

- 51) Victor Arguinzoniz

- 60) Paco Roncero

- 82) Paco Morales

- 91) Fina Puigdevall i Martina Puigvert

PREMIS ESPECIALS

Al marge de l'esperada llista, The Best Chefs Awards també ha concedit 11 reconeixements especials que premien d'altres qualitats específiques. Per segona vegada consecutiva s'ha premiat a Jordi Roca d'El Cellar de Can Roca i Rocambolesc com a millor pastisser del món i s'ha distingit a Ferran Adrià com a Llegendat entre els millors xefs del món gràcies a la seva trajectòria professional als fogons d'El Bulli.



Catalans als Premis Especials. Foto: The Best Chef Awards.

The Best Chef - Rising Star:
Tala Bashmi (Bahrain)

The Best Chef - New Entry:
Albert Adrià (Espanya)

The Best Chef - Legend:
Ferran Adrià (Espanya)

The Best Chef - Pastry:
Jordi Roca (Espanya)

The Best Chef - Dining Experience:
Grégoire Berger (França)

The Best Chef - Pizza:
Franco Pepe (Itàlia)

The Best Chef - FoodArt:
Karime López (Mèxic)

The Best Chef - Voted by Professionals:
Rasmus Munk (Dinamarca)

The Best Chef - Science:
Rodolfo Guzmán (Xile)

The Best Chef - Local Award:
Wilson Alonzo (Mèxic)
Roberto Solís (Mèxic)