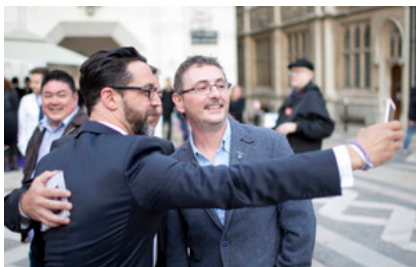


LA CASA DE LOS HERMANOS JOAN, JOSEP Y JORDI ROCA EN GIRONA BAJA A LA SEGUNDA POSICIÓN

La lista de los 50 mejores restaurantes del mundo

Es la lista '50 Best Restaurants in the World' y su edición 2014 se hizo pública hace justo una semana, el pasado 28 de abril, en Londres.

Gastroeconomy | 05 mayo del 2014 - 07:09 hrs.



Cada año, a finales de abril, llega el ránking que, para una parte de la clientela foodie, se marca la agenda anual de los destinos gastronómicos imprescindibles. Es la lista '50 Best Restaurants in the World' y su edición 2014 se hizo pública hace justo una semana (el pasado 28 de abril) en Londres, con dos conclusiones básicas desde la óptica del gastrosector español. Una es que, durante este año, no habrá reinado Made in Spain en esta lista de los 50 mejores restaurantes del mundo: Noma, el espacio de René Redzepi en Copenhague (Dinamarca), que ya fue número uno mundial de 2010 a 2012 (en su día, sustituyó como líder global a elBulli de Ferran Adrià), recupera el liderazgo del ránking, a cambio de la salida del número uno de El Celler de Can Roca.

La casa de los hermanos Joan, Josep y Jordi Roca en Girona baja a la segunda posición, lo que lleva a la segunda conclusión: ésta es una de las malas noticias de este ejercicio, en el que Mugaritz, de Andoni Luis Adúriz en Rentería (Guipúzcoa), pasa del cuarto al sexto lugar y Quique Dacosta Restaurante, la matriz de este cocinero en Denia, baja quince puestos, del 26 al 41.

Pero, en este balance general y pese a estos tres retrocesos, también hay buenas noticias para la gastronomía española, que firma el mejor año de su en cuanto a su posición en el Top 50 mundial, en el que tiene 7 restaurantes, un récord nunca alcanzado en ejercicios anteriores y con el que se iguala con Estados Unidos. Además, es el país con más establecimientos entre los diez primeros puestos del ránking, con 3 restaurantes. Este año, hay avances a tener en cuenta: Azurmendi, de Eneko Atxa (al lado de Bilbao) llega por primera vez Al Top 50 en el puesto 26; Asador Etxebarri (Atxondo) sube del 44 al 34; y Martín Berasategui (Lasarte) avanza del número 64 al 35. Además, Arzak, la sede de Juan Mari Arzak en San Sebastián, sigue en octavo lugar, por cuarto año.

Aunque el listado '50 Best Restaurants in the World' es conocido por la elección de 50 establecimientos, tiene una extensión de los puestos 51 al 100, entre los que hay tres españoles: dos conceptos de Albert Adrià en Barcelona, con Tickets, que avanza del puesto 77 al 57, y 41º, que se coloca en el puesto 74; y DiverXO, de David Muñoz en Madrid, llega a esta lista, en el número 94.

Así queda el Top 10 y la situación de los españoles en el Top 100:

1. Noma (Copenhague, Dinamarca)
2. El Celler de Can Roca (Girona)
3. Osteria Francescana (Modena, Italia)
4. Eleven Madison Park (Nueva York)
5. Dinner (Londres)
6. Mugaritz (Rentería)
7. DOM (Sao Paulo)
8. Arzak (San Sebastián)
9. Alinea (Chicago)
10. The Ledbury (Londres)
26. Azurmendi (Vizcaya)
34. Etxebarri (Atxondo)
35. Martín Berasategui (Lasarte)
41. Quique Dacosta Restaurante (Denia)
57. Tickets (Barcelona)
74. 41 Grados (Barcelona)
94. DiverXO (Madrid)

Aquí se puede [leer el listado completo, del 1 al 50](#).

Mientras, el [ránking del 51 al 100](#) queda así.

Para la clientela más viajera, conviene tomar nota de algunos nombres

internacionales: Osteria Francescana, de Massimo Bottura en Modena (Italia), es de nuevo el tercer mejor restaurante del mundo; Eleven Madison Park, de Daniel Humm y Will Guidara en Nueva York (Estados Unidos), gana un puesto hasta el número cuatro; Dinner by Heston Blumenthal, en Londres, avanza del séptimo al quinto; y D.O.M., de Alex Atala en São Paulo (Brasil), retrocede del seis al siete.

Este ránking, conocido también como 'Lista S. Pellegino' (la marca italiana de agua mineral es su sponsor clave) es un proyecto de la revista británica 'Restaurant Magazine', que elabora el listado a partir de los votos de un jurado de 900 expertos de todo el mundo (periodistas, críticos, empresarios de hostelería, clientes gourmet y chefs). Cada miembro del jurado debe votar por 7 restaurantes, de los que al menos 3 deben ser de espacios situados fuera de su región.