

La llista del The World's 50 Best Restaurants 2021

El barceloní Disfrutar, cinquè millor restaurant del món.



El restaurant barceloní Disfrutar, dels excaps de cuina d'elBulli Oriol Castro, Eduard Xatruch i Mateu Casañas, és el cinquè millor restaurant del món. Així ho ha revelat aquest dimarts el **rànquing britànic The World's 50 Best Restaurants** en una gala a Anvers (Bèlgica), que ha situat de nou al capdavant de la prestigiosa llista el Noma, l'establiment del xef danès René Redzepi a Copenhaguen (Dinamarca). D'aquesta manera iguala elBulli, de Ferran Adrià, en coronar-se per cinquena vegada com a líder global. Completen el podi Geranium, també a Copenhaguen, i l'Asador Etxebarri, a Atxondo (Biscaia).

Després que la pandèmia obligués a suspendre l'edició del 2020, la prestigiosa llista global de restaurants ha tornat aquest any a marcar el calendari gastronòmic amb una gala d'entrega de premis protagonitzada per dos establiments danesos. Es tracta del Noma, del xef René Redzepi, "el més visionari del món", segons l'organització, i el seu etern rival, el Geranium, també a Copenhaguen, distingit per servir "art" prenent com a paleta la cuina de temporada d'Escandinàvia.

S'ha endut la tercera posició l'Asador Etxebarri, de Victor Arguinzoniz, que ha rebut de mans de la resta de cuiners el premi Estrella Damm Chefs' Choice Award 2021. El segueix el restaurant peruà



Central, de Lima, i el barceloní Disfrutar.

L'establiment d'Oriol Castro, Eduard Xatruch i Mateu Casañas, situat al carrer Villarroel, ha estat distingit per l'organització pels seus "plats paradoxals" i per oferir una experiència gastronòmica "única".

Més avall del rànking, la cuina espanyola també ha comptat amb representació de la mà de Mugaritz, d'Andoni Luis Aduriz, que ha quedat 14è; Elkano, en 16a posició; Diverxo, liderat pel xef David Muñoz, en 20è lloc, i més enrere, Azurmendi, d'Eneko Atxa, a la 49a posició.

L'any 2019, The World's 50 Best Restaurants va canviar de format i tots aquells restaurants que ja han estat alguna vegada números 1 ja no poden tornar a formar part del rànking. Entren dins d'un nou programa batejat amb el nom 'The Best of the Best', en reconeixement a la seva trajectòria i excel·lència. Per tant, ni el restaurant gironí El Cellar de Can Roca ni els que han encapçalat llista algun cop apareixeran més a la classificació.

El Noma, però, ha pogut repetir per cinquena vegada al capdavant del rànking després de reconvertir-se en un nou restaurant. L'any 2016, va baixar la persiana i, dos anys més tard, va reobrir en una nova ubicació, amb èmfasi aleshores en els àpats de temporada.