

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)