

19 SEP 2022

THE BEST CHEF AWARDS 2022: MADRID, CAPITAL MUNDIAL DE LA GASTRONOMÍA

Publicado por Marta Fernández Guadaño a las 07:51h en Alex ATALA, David MUÑOZ, Diego GUERRERO. Reportajes. Tips con nombre y apellido - o Comentarios



La lista alternativa, creada por la neurocientífica polaca Joanna Slusarczyk y el gastrónomo italiano Cristian Gadau y centrada en chefs —en lugar de en restaurantes— se presenta mañana en Madrid, ciudad anfitriona de una sucesión de eventos en torno a la gastronomía. Ayer, 'Area Talks' sirvió para que debatieran chefs como Dabiz Muñoz, Alex Atala, Diego Guerrero, Leonor Espinosa, Eric Vilgaard o Fatmata Binta. Un repaso a 'The Best Chef Awards', su filosofía y funcionamiento; el posicionamiento de los chefs españoles y los nominados para 2022 y algunos mensajes de 'Area Talks'. Para la edición 2022, compiten los 13 chefs españoles ya presentes en la lista 2021, junto con otros 10 nacionales nominados dentro de los 100 nuevos nombres incluidos en las nominaciones de este año. En 2021, Dabiz Muñoz se llevó el puesto número uno con el título como 'Mejor Cocinero del Mundo'.



Varios cientos de **cocineros** de todo el mundo 'pueblan' estos días **Madrid**, ciudad y comunidad que añade así una razón más para consolidar su **rol como destino gastronómico mundial**. Esta vez, la 'excusa' es la celebración de edición 2022 de **'The Best Chef Awards'**, que, además de incluir la gala de presentación de la lista el martes 20 por la tarde (en la Galería de Cristal del Palacio de Cibeles, sede del Ayuntamiento de Madrid), contempla una agenda de eventos, que arrancó en la noche del sábado con una cena en **Casa José** (Aranjuez) y ha proseguido hoy con **'Area Talks'**, unas charlas que se han celebrado en **El Casino de Madrid**, cuya dirección gastronómica corre a cargo de **Paco Roncero**. Mañana, tendrá lugar **'Food Meets Science'**, apartado educativo de 'The Best Chef' centrado en la relación entre ciencia y comida. En paralelo, varios restaurantes de Madrid celebran cenas estos días, en algunos casos con algún chef extranjero como invitado.

¿Qué es 'The Best Chef'? En un sector plagado en los últimos años de premios y rankings, hay que tratar de identificar algunos rasgos diferenciales de esta clasificación, que tuvo a Dabiz Muñoz (dueño de DiverXO, único triestrellado madrileño) como líder mundial de la edición 2021, lo que ha permitido al chef español ostentar el título como 'Mejor Cocinero del Mundo':

'The Best Chef' arrancó en 2015, aunque hasta 2017 no emitió su primer listado. Es el proyecto lanzado por la **neurocientífica polaca Joanna Slusarczyk** y el **gastrónomo italiano Cristian Gadau**, movidos por el objetivo de promover una "comunidad de aficionados a la comida", que permitiera **compartir conocimientos y experiencias de chefs veteranos y jóvenes** dispuestos de "abrir nuevos caminos en el sector gastronómico global". Un rasgo clave que diferencia este ranking de otras listas como **'The World's 50 Best Restaurants'** —que suma ya 20 ediciones— es que **'The Best Chef' es una lista de personas**, no de restaurantes; así, "poné a las personas en primer lugar: **LOS CHEFS**. El mundo gastronómico se centra con frecuencia en el restaurante o el lugar. 'The Best Chef' intenta cambiar eso, destacando al chef, su enfoque de la comida y lo que lo hace destacar entre muchos", asumiendo el reto de **plantear un listado alternativo a '50 Best'**, en un momento en el que **han surgido otros rankings en los últimos años como OAD ('Opinionated About Dining')**.

A la vez, esta lista aspira a funcionar como "una sólida **plataforma donde los chefs pueden aportar conocimiento y experiencia en torno a la mesa**, ofrecer inspiración y crear debate", sin ceñirse solo a la comida para abarcar otros ámbitos o disciplinas como "tecnología, sostenibilidad, tendencias, ingredientes, experiencia o ciencia y, sobre todo, los seres humanos que lo hacen posible a través de sus propias experiencias. Por eso, aparte de los premios, estos días se sucederán los debates, mientras las redes y la web de 'The Best Chef' buscan "funcionar como **un crisol masivo de información** disponible para todos los interesados en el mundo culinario".

¿Cómo se elabora la lista 'The Best Chef'? Parte de una **lista corta de 200 nominados con 100 "caras nuevas"** (elegidas por 150 profesionales anónimos —antes, eran 100—, como periodistas gastronómicos o personalidades destacadas con un amplio conocimiento de la alta cocina) y el **'Top 100' de la edición anterior**. Esta 'shortlist' de 200 chefs nominados, anunciada cada año a finales de abril, **se queda en un ranking con el 'Top 100'**. ¿Cómo? Se contabilizan **votos** de los 150 profesionales, de los 100 mejores chefs del ranking actual y de los 100 candidatos, aplicando una **ponderación del 70% al voto de chefs y del 30% al resto**. La votación se lleva a cabo en mayo a través de una encuesta online; cada persona puede votar 10 chefs, eligiendo de una lista desplegable y el sistema de puntos es de 10 a 100. Desde 'The Best Chef', señalan que con este sistema de votación **"los chefs pueden influir más en la lista"**, de modo que "el Top 100 es una forma de mostrar a los chefs, donde pueden presentar sus respetos a sus compañeros y, por lo tanto, el grupo de profesionales tiene un poder de voto más bajo.

La idea es, en todo caso, premiar a "un **chef moderno, líder** y que enaltezca la comida con tecnología o ciencia o, incluso, con impacto social positivo", mientras se mezclan los protagonistas actuales y los chefs de nuevas generaciones, para funcionar como "puente entre el pasado y el futuro" y reflejar "lo mejor de la escena gastronómica mundial", con la idea adicional de identificar **"pensadores y líderes del mundo de la gastronomía"** que marcan tendencias en el mercado.



CITA EN MADRID

En 2017, la presentación de la primera edición de la lista se celebró en Varsovia; en 2018, en Milán; en 2019, en Barcelona; en 2020, fue online por el contexto de pandemia; y, en 2021, se celebró en Ámsterdam.

La **sexta edición**, impulsada por Perlage y con el respaldo del Ayuntamiento de Madrid y la Comunidad de Madrid, es un **nuevo espaldarazo para el momento de ebullición culinaria en el que se encuentra inmerso Madrid**, que cuenta con tres representantes en la edición 2021: Dabiz Muñoz (DiverXO), número 1; **Paco Roncero** (45) y **Diego Guerrero** (89).

Según la organización, **cocineros, periodistas y gastronomos de más de 30 nacionalidades** se dan cita estos días en Madrid, como una representación —según los organizadores— de "la flor y nata de la gastronomía mundial, que podrán disfrutarán un programa concebido para intercambiar conocimiento y experiencias y para destapar talentos".

Los eventos son abiertos al público previo pago de entrada: 250 euros por asistir a la gala y otros 250 euros al evento de mañana **'Food Meets Science'**.



ESPAÑOLES EN 2021

En los últimos años, **Joan Roca** (El Celler de Can Roca) fue en 2017 y 2018 el líder de 'The Best Chef Awards' como mejor cocinero del mundo. En 2019, recayó en **Björn Frantzén** (Frantzén, Estocolmo); en 2020, en **René Redzepi** (Noma, Copenhague); y, en 2021, **Dabiz Muñoz** (DiverXO, Madrid).

La edición 2021 logró **buena representación española**, con un total de **13 puestos (15 cocineros**, ya que son 3 los chefs de Disfrutar) **en el ránking**. **Andoni Luis Aduriz**, de Mugaritz, fue tercero, por detrás de Muñoz y **Björn Frantzén** en segunda, **Joan Roca**, de El Celler de Can Roca, ocupó el cuarto puesto y recibió el **premio 'The Best Chef Science Award'**.

Los dueños de **Disfrutar (Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas)** se posicionaron en el puesto número 6 y el resto de españoles fueron los vascos **Martín Berasategui** (28) y **Eneko Atxa** (31), el madrileño **Paco Roncero** (45), el andaluz **Ángel León** (48), el cordobés **Paco Morales** (54), el extremeño afincado en Comunidad Valenciana **Quique Dacosta** (57), el catalán **Jordi Cruz** (59), **Toni Romero** de Suculent (87) y el vasco instalado en Madrid **Diego Guerrero** (89). Se podría añadir al italiano **Paolo Casagrande** (puesto 37), al frente del triestrellado Lasarte, en Barcelona.

Para la edición 2022, compiten los **13-15 españoles ya presentes en la lista 2021**, junto con **10 chefs nacionales nominados** dentro de los 100 nuevos nombres incluidos en las nominaciones de este año. Se trata de **Martina Puigdevall** y **Martina Puigvert** (Les Cols), **Dani García** (Grupo Dani García), **Javier y Sergio Torres** (Cocina Hermanos Torres), **Ricard Camarena** (Ricard Camarena Restaurante), **Albert Sastregener** (Bo.TIC), **Javier Olleros** (Culler de Pau), **Jordi Vilà** (Alkimia), **Bittor Arguinzoniz** (Etxebarri), **Paco Pérez** (Miramar) y **Mario Sandoval** (Coque), además del argentino **Paulo Airaudo**, del donostiarra Amelia (con el que serían 11 los nominados del mercado español si se considera la ubicación de los negocios).



'AREA TALKS', EL ARRANQUE DEL DOMINGO

En la tarde del domingo, han arrancado los debates con **'Area Talks'**, charlas celebradas en **El Casino de Madrid**, donde se han sucedido dos paneles de discusión, que han estado dirigidos por **Rafa Tonon**, periodista brasileño residente en Oporto. **Cuatro conclusiones** llamativas derivadas de estos debates: uno, el abuso de la palabra **'sostenibilidad'** es una realidad en el sector gastronómico, que chefs y otros agentes —como periodistas— reconocen, mientras abogan por apoyarla en acciones realistas; dos, ya no se habla del problema de **escasez de personal en la industria gastronómica**, sino de las posibles **soluciones** para elevar el atractivo del sector; tres, la **polarización** existente en cuanto a la **información** sobre gastronomía en la actualidad ha cambiado radicalmente las reglas de juego, de modo que, por ejemplo, un reto actual es analizar el potencial de redes como Instagram con sus pros y contras, y, cuatro, las implicaciones sociales del estrecho e histórico **vínculo entre comida / cocina y cultura**.

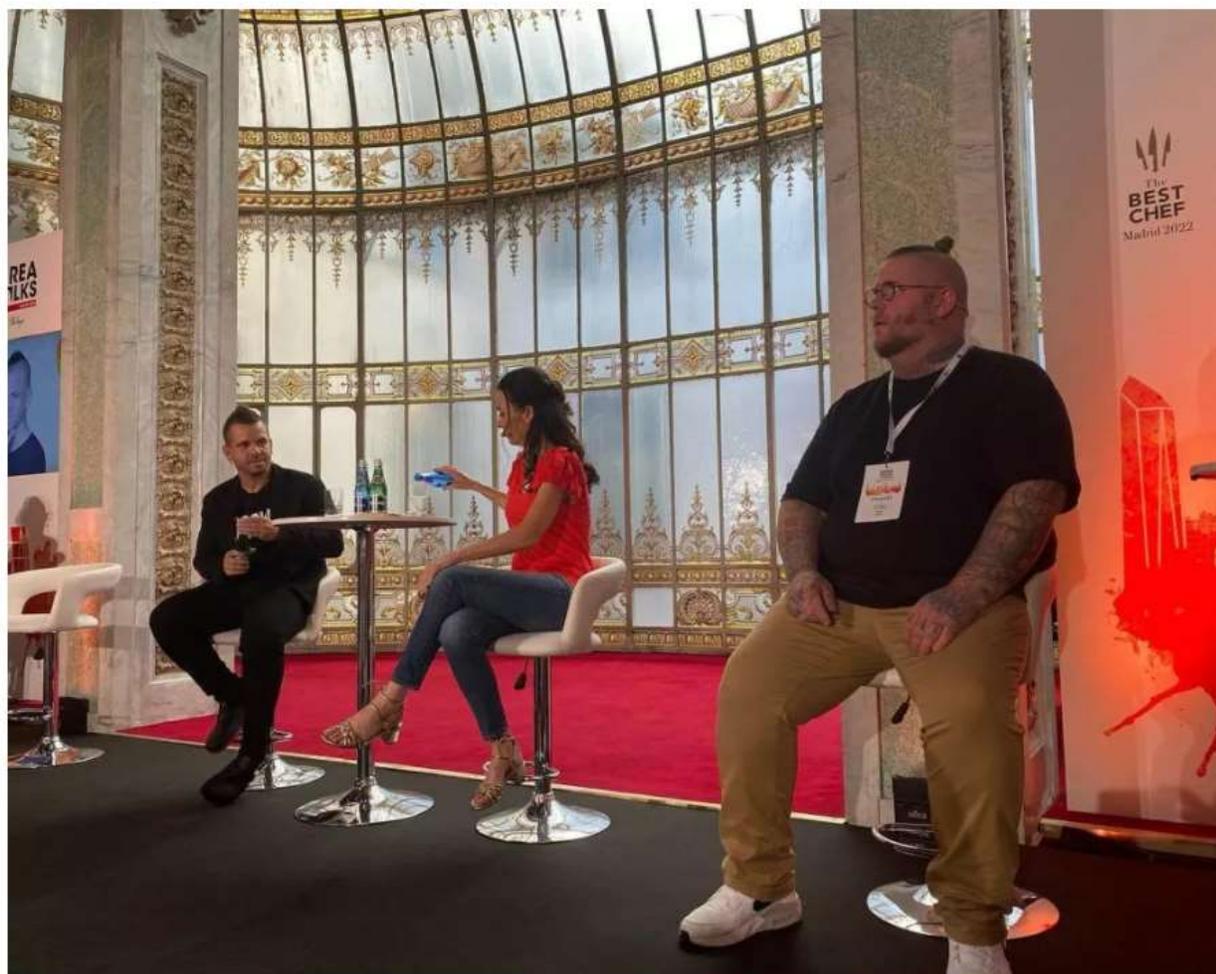
'Food and Peace' ('Comida y Paz') ha sido el eje de la primera 'mesa', con **Alex Atala, Diego Guerrero, Fatmata Binta, Alena Solodovichenko y Geeta Bansal**, que, en realidad, han debatido sobre el creciente rol social de los chefs. Aparte de liderar **Instituto ATÁ** desde su fundación en abril —allí aborda con óptica multidisciplinar la relación entre comida y conocimientos—, **Alex Atala**, chef y dueño de **D.O.M.**, en Sao Paulo, lleva años trabajando en el Amazonas y con comunidades locales de su país, donde "uno de los principales problemas que afecta es el narcotráfico", con la inestabilidad social y política asociada. Como chef, ¿cómo se puede participar en la gestión de situaciones de conflicto como estas? "Es todo sentido común. La mayor red social que existe es la comida", defiende Atala, que en cambio, fue crítico con el exceso de visión cortoplacista del contexto actual. "Las redes sociales [en sentido estricto] suelen poner el foco en problemas presentes, que están ocurriendo justo en este momento, pero hay muchos problemas que exigen un seguimiento a largo plazo y ese debería ser el compromiso que debemos asumir".

El chef brasileño citó a **José Andrés** por su labor en **World Central Kitchen** (WCK), ONG que ha trabajado en varadas situaciones de conflicto. "Lo que está haciendo José Andrés es grandioso, pero no podemos esperar que José Andrés cambie el mundo; tenemos que ver qué podemos hacer por nosotros mismos", recalzó Atala.

WCK desarrolló una intensa labor durante la pandemia en muchos países; entre ellos, España, con la implicación de chefs como **Diego Guerrero**, chef y dueño del biestrellado madrileño **DSTAGE**. "Lo hicimos en primera persona y tuvimos la oportunidad de participar. Vimos cómo la gente necesitaba comida y podíamos ayudarles, gracias a cómo funcionaba la organización, apoyada por gente local y chefs locales. Eso muestra, sin duda, el poder de la comida", señaló el chef vasco afincado en Madrid.

Una joven y peculiar figura que está adquiriendo relevancia en la escena culinaria internacional es **Fatmata Binta**, nacida en Sierra Leona, perteneciente a los fulanis —mayor pueblo nómada de África— y residente en Ghana, desde donde ha creado un modelo de cocina nómada para llevar la cultura culinaria de África por el mundo con cenas 'pop-up', mientras con **Fulani Kitchen Foundation** ayuda a educar mujeres y niñas. Este proyecto le valió el pasado julio el premio de corte social **Basque Culinary World Prize**, concedido por el Gobierno Vasco y Basque Culinary Center. "El compromiso social o temas como la sostenibilidad deben abordarse obligatoriamente con una visión local que no nos aleje de los problemas que tenemos más cerca", afirma Binta.

El segundo panel de discusión, titulado "Una discusión no políticamente correcta", contó con **Dabiz Muñoz, Eric Vildgaard, Leonor Espinosa, Alexandra Forbes y Malgosia Minta**.



DABIZ MUÑOZ Y EL PODER DE LAS REDES SOCIALES

Con 1,3 millones de seguidores en Instagram, **Dabiz Muñoz** tiene claro que se trata de un canal con muchos pros —por la conversación generada con sus usuarios—, pero también contras. Puso como ejemplo cómo en las últimas semanas se ha generado una polémica adicional sobre la subida del precio del menú degustación de DiverXO: a raíz de la publicación de una entrevista en un medio italiano, sus declaraciones sobre que su restaurante 'no es para ricos' se viralizaron —fuera de contexto— y el chef fue objetivo de duras críticas (ver este REEL en Instagram de Gastroeconomy). "Puede que hace años fuera más salvaje en mi tono, pero llevo tiempo siendo realmente cuidadoso y respetuoso [...]. Definitivamente, me siento cómodo en las redes sociales, pero es cierto que como ser humano no podemos admitir a gente que en redes falta al respeto a los demás. Para mí, todo se basa en el respeto [...]. Necesitamos ser más empíricos y respetuosos", dijo Muñoz. **"El único medio para ser sostenible en un restaurante como DiverXO era subir el precio del menú degustación.** Una de las razones era claramente mejorar las condiciones de los empleados y ser más sostenibles", volvió a recalcar el cocinero.

A la vez, se refirió a tomar conciencia de que "un restaurante no es solo cocineros y camareros, sino que detrás debe existir una estructura que ayuda en la gestión y la operativa, que en mi caso me ha cambiado la vida para mejor" (ver este REEL en Instagram).

Por su parte, **Eric Vildgaard**, chef y dueño de **Jordnaer**, en Copenhague, fue rotundo en su mensaje sobre los excesos de los mensajes sobre sostenibilidad: "Hoy, muchos chefs emplean continuamente el adjetivo 'verde' y hablan de sostenibilidad relacionada con el producto, cuando eso no tiene sentido sin una sostenibilidad con el personal, sin implicarte tú al frente del equipo y cuidarlo, por ejemplo, con horarios adecuados", señalaba el chef danés a Gastroeconomy, poco antes de comenzar el panel.

Para **Leonor Espinosa**, dueña de **Leo**, en Bogotá, "ser sostenible es costoso, implica acciones que se traducen en un sobrecosto para la empresa; es la tendencia y eso genera mucha discordia entre la gente que no entiende ese significado en cuanto al valor económico".

Tras recibir en julio el premio como **'Best Female Chef' de 50 Best**, controvertido premio que algunas cocineras han rechazado, defiende que "permite visualizar el trabajo de la mujer en Latinoamérica; puede representar esa mujer poderosa que rompe esquemas, genera economías, pero que también es minoría".

Hoy, prosiguen los eventos de 'The Best Chef' con la relación entre ciencia y comida en la cita **'Food Meets Science'**.

Además, estos días, se suceden cenas en restaurantes madrileños, como algunas previstas para hoy: **Smoked Room**, donde Dani García cocinará con Alex Atala, Santiago Lastra, Paolo Casagrande y Antonio Bachour; **La Tasquita de Enfrente**, donde Juanjo López recibe a Janaina Rueda, de A Casa do Porco; **DiverXO**, ofrecida por Dabiz Muñoz y su equipo; **DSTAgE**, por Diego Guerrero y el equipo; y **Deessa**, ofrecida por Quique y el equipo.