



Il locale peruviano, secondo classificato nella passata edizione, prende il posto del Geranium di Copenhagen, vincitore l'anno scorso ed incluso quest'anno nella hall of fame dei ristoranti Best of the Best.

Sono infatti fuori gara, per regolamento, come accaduto al nostro Massimo Bottura, i vincitori delle edizioni passate.

La cerimonia di è stata preceduta da conferenze gastronomiche #50BestTalks, da incontri con gli chef nazionali ed internazionali presenti, da eventi formativi riservati esclusivamente agli

invitati e da conferenze stampa e tanto altro ancora all'insegna della migliore cucina internazionale.

Il vincitore celebra la biodiversità degli ingredienti autoctoni del paese sudamericano, insieme alle sue tradizioni e alla sua storia, sotto la guida del centro di ricerca Mater Iniciativa, facendo della sostenibilità uno dei valori fondanti del loro modus coquinandi. Sul podio figurano, al secondo posto, il ristorante **Disfrutar** di **Barcellona** ed al terzo, il **Diverxo** di **Madrid**. Insomma si parla spagnolo ai vertici della cucina d'autore mondiale.



Cinque i ristoranti italiani tra le prime cinquanta posizioni, di cui uno solo in top ten: si tratta del **Lido 84**, il ristorante di Gardone Riviera (Brescia) guidato dallo chef Riccardo Camanini, che conquista la settima posizione. Al numero 16 **Reale di Castel di Sangro (L'Aquila)**, il ristorante di Niko Romito, che perde una posizione rispetto al 2022. Il ristorante **Uliassi di Senigallia**, dello chef Mauro Uliassi, si classifica al 34esimo posto, mentre si piazza 41esimo il ristorante **Le Calandre di Rubano (Padova)**, guidato dallo chef Massimiliano Alajmo. 42esima posizione, invece, per il ristorante **Piazza Duomo di Alba (Cuneo)**, con a capo lo chef Enrico Crippa.

L'anno scorso tra i top five figurava Norbert Niederkofler che ha però chiuso il ristorante St. Hubertus di San Cassiano (Bolzano).

Le proposte degli chef incoronati si muovono in un ambiente che va dai 15 metri sotto le acque dell'Oceano pacifico fino ai 4200 metri delle Ande: gamberi con noci e huito (un frutto della foresta pluviale), le piante del deserto come l'huarago (una sorta di carruba) il tarwi (lupino) delle alture, le foglie di coca e mais cancha. Tra i piatti più cari, superiori ai 100 dollari, figura il vitello con mais, cavolo viola e aglio mochero. Più economica, ma non tanto, la pancetta di maiale con arachidi e cabuya, un'alga americana a noi sconosciuta come tante altre spezie e verdure utilizzate dagli chef vincenti, i quali hanno sicuramente impressionato positivamente i 1800 giurati appartenenti a tutti e cinque i continenti del pianeta.