Disfrutar entra en el 'top 100' mundial

Marta Fernández. Madrid

Empieza a calentar motores el ránking que rige las mesas globales más atractivas. *The World's 50 Best Restaurants* lleva más de 15 años determinado el posicionamiento, de los espacios gastronómicos más interesantes. Este ránking de los 50 mejores restaurantes, fruto de los votos de un jurado integrado por más de mil expertos internacionales, será público el 5 de abril, cuando, en Melbourne, se lea del puesto 50 al líder mundial de la edición 2017 (en 2016, liderada por el italiano Osteria Francescana).

Como aperitivo, ayer se hizo pública la ampliación de este listado hasta el top 100 global. Es decir, los organizadores de *50 Best* (lista creada por el grupo William Reed Business Media, a través de la revista *Restaurant Magazine*), alargan el ránking hasta el 100 y, desde hace tres años, además, lo publican unos días antes de su gran gala. En este tramo, surge una muy buena noticia para España, que suma Disfrutar, la sede de Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas en Barcelona, al *top 100* mundial, en el que el restaurante de los tres exBulli se estrena en el puesto 55. Además el trío de chefs recibirá el premio *One to Watch* (equivalente a una distinción como restaurante revelación del año o con mayor proyección).

Del 51 al 100

No es el único representante español en la ampliación del 51 al 100, ya que, aparte de Disfrutar, hay tres espacios más. Así, Nerua, sede de Josean Alija en Guggenheim Bilbao, vuelve a estar presente en este tramo, en el puesto 56, tras perder una posición. Mientras, la casa madre de Quique Dacosta en Denia se sitúa en el puesto 62, lo que es una mala noticia para el mercado español, ya que implica la salida del *top 50* del chef, que se quedó en el número 49, en la edición 2016. Por su parte, la casa matriz de Martín Berasategui en Lasarte pierde 18 puestos hasta el número 77, frente al 59 de 2016.

Los otros restaurantes españoles del listado son Nerua, Quique Dacosta y Martín Berasategui

Como balance, España suma así cuatro restaurantes en el listado del 51 al 100, en el que hay una observación más: en este tramo, no figura DiverXO, que estaba en el puesto 79 en 2016 (tras haber perdido 20 lugares, frente al 59 de 2015). Esto implica que el negocio triestrellado de Dabiz Muñoz en Madrid o bien ha ascendido para entrar en el top 50 global, o bien ha salido del top 100, algo que hasta el 5 de abril no se conocerá. Si se confirma la incorporación de DiverXO, el mercado español mantendría siete locales en el Top 50, en el que parece que continuarán, salvo sorpresas, El Celler de Can Roca (ahora, número 2), Mugaritz, Etxebarri, Arzak, Azurmendi y Tickets. Si avanzara DiverXO y con Disfrutar, España ganaría un restaurante en el balance total (11).

Esta ampliación de *50 Best* presenta once restaurantes nuevos, como el esloveno Hiša Franko en el 69 (con Ana Roš al frente, que obtiene el Premio a la Mejor Chef Femenina del Mundo 2017); el mexicano Sud 777, en el 75; o Atelier Crenn, de la chef francesa Dominique Crenn, afincada en San Francisco, en el 83. Este año, ha aumentado el número de miembros del jurado internacional que vota en *50 Best*, hasta 1.040 electores, y, además, el número de votos, ya que cada miembro ha tenido que emitir diez votos con sus mejores restaurantes y no siete como en años anteriores (de los diez, cuatro deben ser de fuera de su región de origen). Así, se amplía el número total de electores en un 52%, apróximadamente, lo que, según la organización, "nos permite apuntalar la naturaleza robusta y fiable de la lista final. El proceso de votación y los resultados continúan siendo mediados por Deloitte".

El restaurante Disfrutar está liderado por tres ex Bulli.