

# È peruviano il miglior ristorante del mondo! Solo un italiano nella top-ten

scritto da Enzo Radunanza | 24/06/2023



**Il Central di Lima, dello chef Virgilio Martínez, ha conquistato il primo posto della classifica The World's 50 Best Restaurants 2023. La Spagna si prende il resto del podio con il Frutto di Barcellona (al secondo) e il Diverxo di Madrid, al terzo. Settimo posto per il nostro Lido84 di Riccardo Camanini**

Il **miglior ristorante del mondo del 2023** si chiama "Central" ed è peruviano. Lo chef **Virgilio Martínez**, titolare del locale di Lima dal 2008, è stato premiato lo scorso 20 giugno al Palau de les Arts di Valencia nell'ambito della classifica inglese **The World's 50 Best Restaurants**.

Da 21 anni una giuria formata da circa mille esperti, seleziona e premia i migliori locali di cucina internazionale e non era mai capitato che a vincere fosse un ristorante fuori dall'Europa e dagli Stati

Uniti.

È la prima volta anche il Perù conquista la **medaglia d'oro**, grazie ad un locale fortemente identitario, in cui la cucina è peruviana al 100%, tanto dal lato degli ingredienti che delle tecniche. Ma il Paese sudamericano ha ottenuto altri successi in questa edizione del **World's 50 Best Restaurants 2023**. Altri tre ristoranti peruviani sono arrivati tra le prime 50 posizioni: **Maido** (6° posto), **Kjolle** (28° posto) e **Mayta** (47° posto). La chef del Kjolle è **Pía León**, moglie e collaboratrice del vincitore e quindi ha ottenuto ben due importanti riconoscimenti.

«Non si tratta di essere il migliore, ma di amare ciò che si fa» ha dichiarato con emozione **Martínez**, affiancato dalla moglie che è salita sul palco per i ringraziamenti aggiungendo «*Guardare sempre indietro, osservare i passi che abbiamo compiuto e riflettere*».

## La cucina del Central, il ristorante migliore del mondo nel 2023

Il menù di Virgilio Martínez al Central evoca **15 ecosistemi peruviani classificati per altitudine**, da 15 metri sotto l'Oceano Pacifico a 4.200 metri sulle Ande. Ogni piatto rispecchia l'origine dei suoi ingredienti, da *Dry Valley* (gamberi, zucca loche e avocado) ad *Agua Amazónica* (pesce pacu, anguria e foglie di coca). Info: [www.centralrestaurante.com.pe](http://www.centralrestaurante.com.pe)

## The World's 50 Best Restaurants 2023: i ristoranti italiani

Non è stato un anno particolarmente felice per l'Italia che probabilmente si aspettava qualcosa di più. Solo un ristorante tra i primi dieci, il **Lido84 di Riccardo e Giancarlo Camanini** a Gardone Riviera che ha conquistato il settimo posto, risalendo di una posizione rispetto al 2022.

Nella classifica dei 50 ristoranti migliori, si registrano solo altre 4 insegne alcune delle quali arretrano parecchio rispetto ai successi dell'anno scorso. Se il **Reale di Niko Romito** a Castel di Sangro, infatti, perde solo un posto (scende dal 15 al 16), **Uliassi** a Senigallia è passato dalla dodicesima posizione alla 34-esima. Il tre stelle Michelin **Le Calandre** a Rubano (PD), dei fratelli Alajmo, dalla top-ten scivola al 41-esimo gradino mentre il **Piazza Duomo di Enrico Crippa** ad Alba passa dal posto 19 al 42.

È entrato in classifica ma non tra i primi cinquanta ristoranti, lo chef più stellato d'Italia Enrico Bartolini che, nonostante una dichiarazione entusiastica, si è posizionato solo al numero 85 con il suo tre stelle Michelin **Mudec di Milano**.

«Un riconoscimento straordinario per me e tutto il team, - ha dichiarato Bartolini sui social - per il lavoro che in cucina Davide Boglioli ha fatto al Mudec insieme al direttore di sala Sebastien Ferrara. Sono orgoglioso di condurre questa insegna a Milano dentro al Museo delle Culture che ha reso internazionale la nostra proposta di cucina, molto italiana, molto contemporanea, che negli ultimi tempi si è alleggerita nelle calorie e concentrata nel gusto».

## Quanto sono attendibili guide e classifiche nel settore enogastronomico?

Le classifiche in materia di cibo e vino sono sempre oggetto di discussione ma suscitano puntualmente critiche e perplessità sia tra addetti ai lavori che tra gli appassionati. Sono un po' come l'oroscopo, pochi ci credono realmente ma nessuno può fare a meno di leggerlo e magari di identificarsi in alcune previsioni. Ecco, le graduatorie vanno trattate come l'oroscopo: è necessario

darne notizia, vanno seguite ma evitando di prenderle per oro colato.

È indubbio che per chi lavori nel settore, il riconoscimento su una guida importante rappresenti un volano per il volume d'affari ma che attendibilità possono avere guide e classifiche in ambito enogastronomico, soprattutto quando hanno una portata planetaria? Com'è possibile censire tutti i locali del mondo e decidere quali siano i migliori? E come si fa a valutare un ristorante o un vino dopo una sola esperienza, atteso che il fattore umano è imprevedibile e mai uguale a se stesso? Non si mette in dubbio il valore dei professionisti premiati ma sono stati effettivamente valutati tutti quelli di un determinato settore? E poi c'è il problema degli sponsor, spesso con stretti rapporti di lavoro con gli stessi ristoranti premiati. Insomma, è giusto informarsi ma è anche bello esplorare il mondo del cibo e del vino seguendo la propria curiosità e liberandosi di pregiudizi e condizionamenti.