



Il Disfrutar di Barcellona è il primo ristorante al mondo. Ecco la classifica World's Best Restaurant 2024

**Gestito dal trio di chef Oriol Castro, Eduard Xatruch e Mateu Casañas, è stato nominato anche The Best Restaurant in Europe. La cerimonia di premiazione, tenutasi il 5 giugno a Las Vegas, ha premiato i migliori talenti gastronomici provenienti da 26 paesi in cinque continenti**

Il Disfrutar di Barcellona è il primo ristorante al mondo, secondo la classifica **The World's 50 Best Restaurants 2024** sponsorizzata da S.Pellegrino & Acqua Panna, prendendo il posto del vincitore del 2023, [Central di Lima](#), incluso quest'anno nella hall of fame dei ristoranti Best of the Best.

## Disfrutar di Barcellona primo in classifica

Disfrutar è conosciuto per le sue tecniche innovative e per l'eccellenza dei suoi ingredienti, che si traducono in un'esperienza che scardina in modo del tutto inaspettato i tradizionali canoni di un ristorante fine dining.

Il **menu degustazione** è caratterizzato da un'identità mediterranea cui si innestano sapori all'avanguardia per offrire una **cucina contemporanea e audace capace di sorprendere**. Nella classifica, Disfrutar è seguito sul podio da [Asador Etxebarri](#) (No.2) di Atxondo (Paesi Baschi) e da [Table by Bruno Verjus](#) (No.3) a Parigi.



Un piatto del Disfrutar di Barcellona (Foto © Disfutar).

## I ristoranti italiani nella classifica 1-50 del 2024

Ci sono anche **quattro i ristoranti italiani** presenti nella classifica 1-50 di quest'anno: [Lido 84](#) a Gardone Riviera (No.12) che scende di 5 posizioni rispetto alla scorsa edizione, [Reale di Niko Romito](#) (No.19) a Castel di Sangro e [Uliassi](#) (No.50) a Senigallia che scendono rispettivamente di 3 e 16 posizioni rispetto alla classifica 2023, e [Piazza Duomo](#) (No.39) ad Alba che invece sale di 3 posizioni.

«È con grande entusiasmo che annunciamo la classifica di The World's 50 Best Restaurants 2024, sponsorizzati da S.Pellegrino & Acqua Panna, e premiamo l'iconoclasta Disfrutar come The World's Best Restaurant 2024. – ha commentato **William Drew**, direttore editoriale di The World's 50 Best Restaurants -Il team, guidato da Oriol Castro, Eduard Xatruch e Mateu Casañas, ha dimostrato un'incredibile dedizione, deliziando ad arte i commensali con ogni piatto del suo ampio menu. Quest'anno il mondo dell'alta gastronomia celebra una classifica veramente globale che comprende i ristoranti di 26 paesi, dimostrando che il desiderio per la varietà e l'eccellenza nel settore dell'ospitalità non mostrano segni di cedimento».

## I riconoscimenti speciali

Durante la serata sono stati celebrati anche i premiati con i **riconoscimenti speciali** preannunciati nei mesi scorsi. Tra questi: i vincitori del premio "Champions of Change" **Jessica Rosval e Caroline Caporossi** – fondatrici di Roots a Modena, ristorante sociale che ospita un programma di formazione per donne migranti – e **João Diamante** di Diamantes Na Cozinha a Rio de Janeiro, fondatore di un progetto che crea opportunità culinarie e imprenditoriali per i giovani che vivono in situazioni disagiate nelle favelas di Rio; **Janaína Torres**, vincitrice del premio "The World's Best Female Chef"; **Plénitude** a Parigi, a cui è stato consegnato il "Gin Mare Art of Hospitality Award"; e **Kato** di Los Angeles, che ha ricevuto il "Resy One To Watch Award".

## La classifica dei primi 50

- 1 – Disfrutar, Barcellona
- 2 – Asador Etxebarri, Axpe
- 3 – Table By Bruno Verjus, Parigi
- 4 – DiverXO, Madrid
- 5 – Maido, Lima
- 6 – Atomix, New York (**Best Restaurant In North America**)
- 7 – Quintonil, Città del Messico
- 8 – Alchemist, Copenaghen
- 9 – Gaggan, Bangkok (**Best Restaurant in Asia**)
- 10 – Don Julio, Buenos Aires
- 11 – Septime Paris (**World's Best Sommelier Award**)

)

- 12 – Lido 84, Gardone Riviera
- 13 – Trèsind Studio, Dubai
- 14 – Quique Dacosta, Denia
- 15 – Sézanne, Tokyo
- 16 – Kjolle, Lima
- 17 – Kol, Londra
  
- 18 – Plénitude, Parigi
- 19 – Reale, Castel di Sangro
- 20 – Wing, Hong Kong (**Highest New Entry Award**)
- 21 – Florilège, Tokyo
- 22 – Steirereck, Vienna
  
- 23 – Sühring, Bangkok
- 24 – Odette, Singapore
- 25 – El Chato, Bogotá
  
- 26 – The Chairman, Hong Kong (**Highest Climber Award**)
- 27- A Casa Do Porco, Sao Paulo (riceve anche il premio per la miglior cuoca, **Best Female Chef**)
  
- 28 – Elkano, Getaria
- 29 – Boragò, Santiago
- 30 – Tim Raue, Berlino
- 31 – Belcanto, Lisbona
- 32 – Ten, Tokyo
- 33 – Pujol, Messico
- 34 – Rosetta, Messico
- 35 – Frantzén, Stoccolma
  
- 36 – The Jane, Belgio
- 37 – Oteque, Rio De Janeiro
- 38 – Sorn, Bangkok
- 39 – Piazza Duomo, Alba
- 40 – Le Du, Bangkok
- 41 – Maita, Lima
- 42 – Ikoyi, Londra
- 43 – Nobelhart & Schmutzig, Berlino
  
- 44 – Mingles, Seoul
- 45 – Arpège- Parigi
- 46 – SingleThread, Healdsburg
- 47 – Schloss Schauenstein, Fürstenau
- 48 – Hiša Franko, Caporetto
- 49 – La Colombe, Cape Town
- 50 – Uliassi, Senigallia

## Il processo di votazione della The World's 50 Best Restaurants 2024

La classifica di **The World's 50 Best Restaurants 2024** è votata da 1.080 esperti internazionali nel settore della ristorazione e da esperti gourmet itineranti che compongono la **The World's 50 Best Restaurants Academy**. Con un'eguale presenza di donne e uomini, l'Academy comprende

---

27 regioni diverse in tutto il mondo, ognuna delle quali conta 40 membri incluso un Academy Chair. **Nessuno sponsor legato all'evento interferisce nel processo di votazione.**

La società di consulenza Deloitte verifica in modo indipendente la classifica di The World's 50 Best Restaurants, compresa la lista 1-50. Tale analisi garantisce l'integrità e l'autenticità del processo di voto e dei risultati svelati.

## **I numeri uno delle passate edizioni: Best of the Best**

I ristoranti, che fanno parte dell'élite dei No.1 nominati nelle scorse edizioni di The World's 50 Best Restaurants (elenco a seguire), hanno dimostrato e confermato il loro valore e saranno per sempre riconosciuti come destinazioni gastronomiche iconiche nella hall of fame dei **Best of the Best**. Gli chef e i ristoratori che hanno portato i loro ristoranti al vertice della classifica hanno espresso il desiderio di investire nel futuro del settore e di "restituire valore" al mondo della ristorazione attraverso nuovi progetti e iniziative. Di seguito i ristoranti **nominati No.1 nella lista The World's 50 Best Restaurants** fin dall'inizio dalla prima edizione e fuori gara nel 2024:

- El Bulli (2002, 2006-2009)
- The French Laundry (2003-2004)
- The Fat Duck (2005)
- Noma – original location (2010-2012, 2014)
- El Celler de Can Roca (2013, 2015)
- Osteria Francescana (2016, 2018)
- Eleven Madison Park (2017)
- Mirazur (2019)
- Noma – current location (2021)
- Geranium (2022)
- Central (2023)

### **Data di creazione**

06/06/2024

### **Autore**

silvia-fissore