

The World's 50 Best Restaurants 2024: svelata la classifica 51-100

scritto da Silvia Fissore | 24/05/2024



Il nuovo ingresso più in alto è l'Atelier Moessmer Norbert Niederkofler a Brunico, in Italia, che si posiziona al 52° posto. La cerimonia finale che svelerà i primi 50 migliori ristoranti al mondo si terrà a Las Vegas il prossimo 5 giugno

A due settimane dalla cerimonia finale, è stata annunciata la classifica estesa 51-100 del **The World 50 Best Restaurants 2024**, la famosa manifestazione che dal 2002 incorona i 50 migliori ristoranti al mondo celebrando la ricchezza e la diversità del panorama culinario mondiale.

Il 52esimo posto all'Atelier Moessmer di Norbert Niederkofler

Nel rank l'**Europa conquista sei nuove posizioni** con al 52esimo posto l'Atelier Moessmer di [Norbert Niederkofler](#) a Brunico; il **Coda di Berlino**, in 62a posizione; il **Bozar di Bruxelles** (63o); **Le Doyenné a Saint-Vrain** (70o); il **Restaurant Jan a Monaco** (84o) e il **Mountain a Londra** al 94esimo.

L'elenco 51-100 comprende i ristoranti di tutti e sei i continenti ed è stato stilato grazie ai voti di 1.080 esperti indipendenti che appartengono al mondo della gastronomia, da giornalisti gastronomici e chef di fama mondiale a gastronomi itineranti.



Il Germano reale di Norbert Niederkofler (Foto © Luca Dal Gesso).

The World's 50 Best Restaurants 2024: come seguire la cerimonia del 5 giugno

Ogni "giurato" di loro ha contribuito con i propri voti a stilare anche la classifica completa di **The World's 50 Best Restaurants 2024**, che sarà svelata il **5 giugno prossimo a Las Vegas**, live sul palcoscenico della premiazione. La cerimonia di premiazione sarà trasmessa anche in diretta streaming sul canale [Facebook 50 Best](#) e sul canale [YouTube](#) alle ore 20:25 (orario di Las Vegas) e alle 04:25 (orario in UK).

Il **programma di quest'anno** include una serie di eventi chiave che sono diventati la pietra miliare delle celebrazioni di 50 Best Restaurants: il **forum #50BestTalks**; la serie **50 Best Signature Sessions**, con eventi gastronomici aperti al pubblico; una **Chefs' Feast** che mette in mostra l'eccellente offerta di fine dining di Las Vegas; il tutto culminerà nella cerimonia di premiazione e nel countdown, e poi nel **50 Best Closing Party ufficiale**.

Torino ospiterà l'edizione 2025

The World's 50 Best Restaurants ogni anno crea per la città ospite un'opportunità unica per riunire un'incredibile comunità di chef da tutto il mondo. **Per il 2025 la manifestazione arriverà a Torino**: sotto la Mole si ritroveranno i più grandi nomi della ristorazione mondiale per un'intera settimana dedicata al gusto e alle tradizioni. Un'occasione importantissima per promuovere anche le ricchezze enogastronomiche del Piemonte e del suo capoluogo.

La classifica 51-100, Paese per Paese

La **Francia naturalmente è in testa** con altri quattro ristoranti oltre al **Le Doyenné**, tra cui:

Flocons de Sel (No.76) a Megève; **La Grenouillère** (No.77) a **La Madelaine-sous-Montreuil**; **Alléno Paris Au Pavillon Ledoyen** (No.79) a Parigi e **Ceto** (No.85) a Roquebrune-Cap-Martin. Nella classifica completa, sono presenti altri quattro ristoranti in UK, ossia **Brat** (No.65), **The Clove Club** (No.80), **Lyle's** (No.87) **Core by Clare Smyth** (No.97).

Buoni risultati anche per la Germania, che vanta un totale di quattro ingressi in classifica, tra cui **Ernst** (No.75) e **Tantris** (No.88), entrambi a Monaco.

A seguire la Spagna, con tre locali: **Enigma** (No.59) a Barcellona, **Aponiente** (No.72) a El Puerto de Santa María e **Mugaritz** (No.81) a San Sebastián.

Nella The World's 50 Best Restaurants 2024 l'Italia è rappresentata anche dal ristorante **Le Calandre** (No.51) a Rubano, mentre il ristorante belga **Willem Hiele**, ad Oudenburg, si posiziona alla No.83. Un ristorante danese e uno turco si sono classificati nell'elenco 51-100, rispettivamente **Kadeau** (No.54) a Copenaghen e **Neolokal** (No.91) a Istanbul.



Spaghetti con fegati di seppia de Le Calandre di Ribano, al 51esimo posto della classifica.

Fuori Europa si segnalano le new entry il **Masque** a Mumbai (No.78), il **Mosu** (No.86) e l'**Onjium** (No.96), entrambi a Seoul, insieme al ritorno dell'**Indian Accent** di New Delhi (No.89). Guardando all'estremo Oriente, spiccano nella lista tre ristoranti giapponesi - **Narisawa**, a Tokyo (No.56), **La Cime**, a Osaka (No.66) e **Sazenka**, sempre a Tokyo (No.93) - mentre la Cina è rappresentata da **Fu He Hui**, a Shanghai, al No.69 e Singapore si conquista tre posizionamenti, con il **Burnt Ends** al No.68, **Labyrinth** al No.92 e **Meta** al No.95. Ci sono poi anche due ristoranti thailandesi in classifica: **Potong** al No.57 e **Nusara** al No.74, entrambi a Bangkok.

Il successo dei ristoranti in Nord-America

The World's 50 Best Restaurants continua a premiare il Nord America con i nuovi ingressi di **Smyth**, a Chicago, al **No.90** e Fauna, a Valle de Guadalupe, in Messico, al No.100. Sono poi presenti altri due ristoranti messicani: **Alcalde di Guadalajara** al No.67 e **Sud 777** di Città del Messico al No.82. Gli Stati Uniti annoverano inoltre **Le Bernadin** a New York, al No.71, mentre **Cosme**, sempre a New York, è al No.99.

Il **Sud America vanta cinque locali all'interno della classifica**. Si posiziona al No.53 **Leo** di Bogotà di Leonor Espinosa, The World's Best Female Chef 2022. **Mérito**, a Lima, si trova al No.55, mentre **Mil di Cusco** si posiziona al No.73. **Lasai** a Rio de Janeiro è al No.58 e Nuema, a Quito, di Pía Salazar, vincitrice del The World's Best Pastry Chef 2023, si classifica No.61.

Il **Fyn** di Cape Town, vincitore del Sustainable Restaurant Award 2023 si classifica al No.60, mentre **Orfali Bros Bistro** è al No.64. Nella classifica 51-100, l'Australia è rappresentata dal **Saint Peter di Sidney**, gestito dallo chef Josh Niland, che si piazza al No.98.