The World’s 50 Best Restaurants 2024: il miglior ristorante al mondo è Disfrutar di Barcellona

20240606125128w50br24no1imagehighres-5309803e

Al culmine della cerimonia di premiazione, **Disfrutar** è il miglior ristorante al mondo per la World’s 50 Best Restaurants 2024. In una Las Vegas infuocata come nei concerti di Elvis Presley, al termine del countdown il t**rio spagnolo Oriol Castro, Eduard Xatruch e Mateu Casañas**, ha avuto la meglio e assecondato i pronostici, aggiudicandosi il primo posto nella tanto ambita classifica mondiale.

Sangue spagnolo non soltanto al primo posto ma anche sul secondo gradino del podio, con **Asador Etxebarri** che si aggiudica l’argento, un posto incredibile nel nord della Spagna (Atxondo) nella mani dello schivo **Victor Arguinzoniz** incontrato poco prima della cerimonia. «*Se mai dovessi vincere scappo, questi eventi non sono per me, il mio posto è tra le braci della mia cucina*», ha detto sorridendo. Al terzo gradino invece il tanto apprezzato **Table by Bruno Verjus di Parigi**.

Ebbe quest’anno il ranking più chiacchierato e ambito del mondo ha fatto capolinea nella città del peccato, in Nevada, con la classica, anzi ancor di più pomposa celebrazione in pieno stile 50 Best. Radunati nell’Encore Theatre del Luxury Hotel Wynn di Vegas, erano presenti le squadre delle 50 insegne premiate oltre che centinaia di giornalisti e protagonisti del settore.

William Drew, direttore editoriale di The World’s 50 Best Restaurants, ha commentato: «*E' 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. 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*».

Ma veniamo al vincitore, Disfrutar che ha preso il posto del numero uno del 2023, **Central di Lima**, incluso quest'anno nella hall of fame dei ristoranti Best of the Best.

È conosciuto per le sue tecniche innovative e per l'eccellenza dei suoi ingredienti, che si traducono in un'esperienza in grado di scardinare in modo del tutto inaspettato i tradizionali canoni di un ristorante fine dining. **Dall'apertura nel 2014, Castro, Xatruch e Casañas hanno condotto un vero e proprio assalto alla lista dei 50 migliori ristoranti del mondo**, arrivando al numero 18 nel 2018 e vincendo il premio Highest New Entry. Da allora, la scalata verso la vetta della lista è stata costante: nel 2023 conquistano la seconda posizione record e la sua prima corona come Miglior Ristorante d'Europa. Il menu degustazione è caratterizzato da un'identità mediterranea dove compaiono sapori all'avanguardia per offrire una cucina contemporanea e audace capace di sorprendere. **Disfrutar è senza dubbio il posto che non ti aspetti**, dietro una facciata che potrebbe essere quella di qualsiasi locale di tapas a Barcellona si cela un mondo.

Quanto all'Italia, invece, anche quest'anno non ha brillato confermando solo alcune delle posizioni dell'anno scorso. **Sono quattro i ristoranti tricolore 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 (No.19) a Castel di Sangro e Uliassi (No.50) a Senigallia che scendono rispettivamente di 3 e 16 posizioni rispetto alla classifica 2023; Piazza Duomo (No.39) ad Alba che invece sale di 3 posizioni; e Le Calandre di Rubano (Veneto) che dal No.41 sprofonda al posto 51 (quindi nell'altra sezione 51-100).

Diverse le assenze in una classifica che ormai si sa, più che meritocratica è fatta di relazioni. Ora però è tempo di festeggiamenti, i più grandi di sempre, perché quel che succede a Las Vegas rimane a Las Vegas, è la regola!