The World’s 50 Best Restaurants 2026: Asador Etxebarri conquista il mondo, l’Italia resiste con cinque insegne

b95f666c-7b93-4531-a505-6338c7644f41

Molti ristoranti ti rimangono impressi per quello che mettono nel piatto e altri per ciò che accade intorno alla tavola. **Asador Etxebarri**, il ristorante di **Victor Arguinzoniz** immerso nella campagna basca di Atxondo, appartiene senza dubbio a entrambe le categorie. Quando ci sono stato, mi aveva colpito soprattutto il calore di un luogo informale e genuino, lontano da certe rigidità dell'alta ristorazione, dove l'accoglienza passava anche attraverso il sorriso di Victor. Poi arrivavano i sapori, di quelli che non si dimenticano facilmente. Una cucina apparentemente essenziale, costruita attorno alla brace, capace di trasformare la materia prima in qualcosa di profondamente emozionante. Ritrovarlo oggi sul gradino più alto della gastronomia mondiale è piacevole. È stato proprio il ristorante basco, infatti, a conquistare il titolo di **The World’s Best Restaurant 2026** durante la cerimonia andata in scena il 4 novembre, al Teatro Municipal di Lima. Una serata che ha riunito nella capitale peruviana alcuni dei protagonisti più importanti della cucina internazionale, tra chef, ristoratori e professionisti dell'ospitalità, in un clima di grande attesa. E non poteva essere altrimenti, considerando che Lima, dopo aver celebrato il trionfo di Maido nel 2025, si è ritrovata ancora una volta al centro della scena gastronomica mondiale.

Al secondo posto Gaggan, al terzo Alchemist

Il passaggio di consegne era particolarmente atteso. **Maido**, il ristorante di Mitsuharu Tsumura che lo scorso anno aveva conquistato la vetta, entra infatti nella prestigiosa hall of fame Best of the Best, lasciando così spazio a un nuovo vincitore. A raccogliere il testimone, come detto, è Victor Arguinzoniz, che porta Asador Etxebarri dal secondo al primo posto, confermando il valore di un progetto gastronomico che da anni rappresenta una delle interpretazioni più personali e riconoscibili

della cucina contemporanea.

Il suo è un successo che racconta anche una certa idea di cucina: pochi elementi, ingredienti eccellenti e una tecnica portata a livelli quasi maniacali. La **brace** non è un semplice strumento di cottura, ma il vero linguaggio attraverso cui Arguinzoniz interpreta il prodotto. Nel suo ristorante, situato nel piccolo villaggio basco di Axpe, il fuoco diventa una presenza costante, capace di intervenire su pesci, carni, vegetali e materie prime apparentemente semplici, esaltandone caratteristiche e profondità senza sovraccaricarle. Un **percorso degustazione di quattordici portate** che dimostra come la complessità non debba necessariamente coincidere con la spettacolarizzazione.

Alle sue spalle si piazza **Gaggan**, a Bangkok, che conquista il titolo di miglior ristorante asiatico, mentre al terzo troviamo **Alchemist** di Copenaghen, il progetto visionario di Rasmus Munk. Sul quarto gradino c'è **Quintonil** di Jorge Vallejo, a Città del Messico, seguito da **Wing** e **The Chairman**, entrambi a Hong Kong. La top ten prosegue con **Kjolle** di Pía León, settimo, a Lima, **Kadeau** di Copenaghen, che si aggiudica anche il premio Highest Climber grazie a un balzo di ben 33 posizioni, e a seguire **Diverxo** di Madrid e **Plénitude** di Parigi.

Una classifica che restituisce una fotografia interessante della ristorazione internazionale, con una forte presenza asiatica e latinoamericana e un'Europa che continua a mantenere un ruolo di primo piano. Ma soprattutto una graduatoria che conferma quanto **il panorama gastronomico mondiale sia diventato sempre più articolato**, con linguaggi, culture e identità differenti capaci di dialogare tra loro.

L'Italia porta cinque ristoranti nella top 50

Per guardare alla partecipazione italiana bisogna scorrere fino alla ventesima posizione, dove troviamo Piazza Duomo di Alba, il ristorante di Enrico Crippa, che continua a rappresentare una delle espressioni più originali della cucina italiana contemporanea. Al ventiquattresimo posto debutta invece Al Gatto Verde, il ristorante di Casa Maria Luigia a Modena guidato da **Jessica Rosval**, una delle novità più interessanti di questa edizione. Per lei la serata ha avuto un significato ancora più speciale: oltre all'ingresso nella classifica, ha ricevuto il riconoscimento di **Best Female Chef**, un premio che valorizza il suo lavoro sulla cucina alla brace e il suo impegno nella sostenibilità e nell'inclusione sociale, anche attraverso Roots, il progetto di ristorazione e formazione dedicato alle donne migranti.

Al ventisettesimo posto troviamo **Reale** di Niko Romito, a Castel di Sangro, una presenza ormai consolidata nel panorama internazionale, mentre **Atelier Moessmer Norbert Niederkofler** di Brunico si posiziona al trentottesimo. Chiude la rappresentanza italiana **Le Calandre** della famiglia Alajmo, a Rubano, al quarantatreesimo posto. Cinque insegne, dunque, distribuite tra Piemonte, Emilia-Romagna, Abruzzo, Alto Adige e Veneto, che raccontano approcci diversi alla cucina e alla valorizzazione del territorio.

Da segnalare soprattutto il debutto di Al Gatto Verde, che dimostra come anche progetti relativamente giovani possano trovare rapidamente una propria dimensione internazionale. Il riconoscimento a Jessica Rosval aggiunge inoltre una riflessione importante sul ruolo delle donne nella gastronomia contemporanea e su come la cucina possa diventare uno strumento concreto di inclusione, formazione e trasformazione sociale.

L'Asia avanza, il Sud America consolida la propria identità

Uno degli aspetti più interessanti emersi dalla serata di Lima è la capacità della classifica di raccontare una ristorazione che non ha più un unico centro geografico e culturale. L'Asia avanza, il Sud America consolida la propria identità, l'Europa continua a esprimere alcuni dei suoi interpreti più autorevoli e nuove destinazioni si affacciano con progetti sempre più consapevoli. La notte peruviana si chiude dunque con un nuovo numero uno e con la conferma che la **gastronomia mondiale continua a evolversi**, spesso seguendo strade imprevedibili.

Per me, però, il risultato più bello resta quello di vedere premiato Asador Etxebarri, un ristorante che, dietro a una posizione così prestigiosa, conserva ancora una rara autenticità.