The World’s 50 Best Restaurant 2022: vince il Geranium di Copenaghen

w50br-2022-07-18-awards-geranium-grab-and-grin-1-lw-01b51c37

E' il Geranium di Copenaghen il miglior ristorante del mondo 2022 e miglior ristorante d'Europa 2022 secondo World's 50 Best Restaurants Awards 2022, il premio sponsorizzato da S.Pellegrino & Acqua Panna che ha celebrato il suo atto finale a Londra.

La cerimonia di premiazione, presentata dall'attore e gourmet di fama internazionale Stanley Tucci, ha premiato l'eccellenza gastronomica di 24 paesi presenti in cinque continenti per poi eleggere il locale danese che sale al gradino più alto della classifica dalla seconda posizione conquistata nel 2021. A farsi da parte il **Noma**, incluso quest’anno nella hall of fame dei ristoranti Best of the Best.

Geranium al posto del Noma

La missione del Geranium è creare piatti che risveglino i sensi. Grazie alla sua meticolosa cucina e alla sua incredibile visione, **lo chef Kofoed, che ha di recente scelto di non utilizzare più la carne**, ha ottenuto riconoscimenti e vanta ammiratori da tutto il mondo. Sul podio accanto al Geranium il ristorante **Central** di Lima (No.2) e il **Disfutar** di Barcellona (No.3).

"*Siamo onorati di annunciare la classifica dei 50 migliori ristoranti del mondo 2022 e di celebrare il Geranium come il nuovo numero uno*”, ha commentato **William Drew**, Direttore dei contenuti di The World's 50 Best Restaurants. “*Gli chef Rasmus Kofoed e Søren Ledet insieme alla loro squadra, hanno creato un'esperienza culinaria indimenticabile, portando la cucina stagionale a livelli superlativi, offrendo piatti accurati, esteticamente straordinari ed eleganti, capaci di unire arte e sapore a una esperienza di pairing innovativa*”.

Il ranking continente per continente

Il **Sud America** vanta complessivamente otto ristoranti in classifica, tra cui spiccano il secondo posto assegnato al Central a Lima, riconosciuto come miglior ristorante del continente, le new entry Mayta (No.32) a Lima e l'Oteque (No.47) a Rio de Janeiro. Segue l'**Asia** con sette ristoranti, tra cui spiccano il Den a Tokyo (No.20), riconosciuto come miglior ristorante in Asia, e due nuovi ingressi: il Sorn a Bangkok (No.39) e La Cime a Osaka (No.41). Debutta in classifica, il Fyn a Cape Town (No.37) incoronato miglior ristorante dell'Africa, mentre il Pujol (No.5) a Città del Messico si aggiudica per la terza volta il titolo di miglior ristorante del Nord America.

Il **Gin Mare Art of Hospitality Award** è stato assegnato all'Atomix di New York, locale che propone uno un menu degustazione con 14 coperti disposti attorno a un unico bancone a forma di U. Gestito dai coniugi Junghyun, a capo della cucina, ed Ellia Park, responsabile di sala, la coppia offre un'esperienza culinaria fuori dal comune, proponendo una cucina coreana all'avanguardia e un servizio impeccabile ai visitatori internazionali e ai newyorkesi. Il vincitore del premio **The World's Best Pastry Chef**, sponsorizzato da Sosa, è lo chef René Frank del Coda a Berlino. Il rinomato pasticcere è il patron del primo e unico ristorante specializzato in dessert di alta cucina in Germania.

Nuovo premio per il 2022, il **Beronia World's Best Sommelier** é andato a Josep Roca, sommelier e coproprietario del celebratissimo El Celler de Can Roca, a Girona, in Spagna. El Celler de Can Roca, che Josep gestisce con i suoi fratelli Joan e Jordi, ora si trova nella hall of fame Best of the Best, dopo aver vinto il titolo The World's Best Restaurant sia nel 2013 che nel 2015.

La classifica dei ristoranti italiani

È italiano l'ingresso in classifica più alto: il ristorante **Uliassi di Senigallia** raggiunge il 12° posto in classifica e conquista il premio Highest New Entry Award, sponsorizzato da Aspire Lifestyles, per la rivisitazione contemporanea che affonda le sue radici nella tradizione culinaria della Riviera Adriatica.

Ma più in generale, è tutta la cucina tricolore che si conferma protagonista della classifica mondiale. Sei locali nei primi 50 (eguagliato il record già conseguito nel 2007, poi nel 2009 e nel 2011), con **Lido 84** di Gardone Riviera che è salito ulteriormente (ora è 8° conquistando la piazza di miglior ristorante italiano) e Le Calandre di Rubano (nel 2021 era in 26a posizione) che adesso è entrato nella top ten. Completano gli exploit, **Reale** di Niko Romito a Castel di Sangro (dal numero 29 al 14) e il debuttante **St. Hubertus** di Norbert Niederkofler a San Cassiano che la giuria internazionale - un migliaio di votanti sparsi in tutto il mondo, suddivisi tra giornalisti, chef ie gourmet - ha portato alla 29a piazza.