

EL PREMIO GASTRO MÁS IMPORTANTE

El Celler de Can Roca, segundo mejor restaurante del mundo (otra vez)

La Osteria Francescana vuelve a ocupar el número 1 en The World's 50 Best Restaurants

Barcelona consigue colocar tres establecimientos entre los 100: Disfrutar, Tickets y Enigma

Pau Arenós ---- Martes, 19/06/2018 |



Jordi, Joan y Josep Roca, antes de la ceremonia celebrada en Bilbao. / ACN

Durante más de una década, **The World's 50 Best Restaurants** se mantuvo inamovible en Londres como la monarquía, pero desde hace tres años una itinerancia muy saludable para sus planes expansivos ha llevado la competición por el mundo: Nueva York, Melbourne y Bilbao. Pequeñas olas en la ría. La parte alta del 'ranking' se mueve con lentitud, así que pocos cambios en la familia real: **El Celler de Can Roca ha recuperado la segunda plaza** (ya fueron primeros dos veces). La Osteria Francescana, en Módena, vuelve al trono de metacrilato.

Excelentes noticias para Catalunya (y Barcelona): cuatro establecimientos entre los 100 y tres entre los 50. [La subida más espectacular, la de Disfrutar, que salta a la plaza 18](#). Los diez primeros puestos se completan con Mirazur, Eleven, Gaggan, Central, Maido, L'Arpege, Mugaritz y Etxebarri. Arzak se queda en el 31º y Azurmendi, en el 43º.

Reyes y reinas de la cocina aterrizados de todas partes en un ejercicio de autorreconocimiento profesional difícil de superar llenaron el **Palacio Euskalduna**. Bilbao, ahora sí, y sin chistes fanfarrones, el centro del mundo (gastro). Sustituyeron las chaquetillas por vestidos de gala. El apego a estos premios es tan grande que los cientos de chefs invitados **sufragan de sus bolsillos estancia y desplazamientos**. No estar es no ser, aunque otras propuestas intentan arañar la estatua de mazapán: nuevas listas como OAD, con el anzuelo de que votan clientes, Elite Traveler y La Liste. En gestación, The World Restaurant Awards, cómo se parecen los nombres, patrocinada por ex ideólogos de ¡The World's 50 Best! Un cocinero, sin querer ser citado, se pregunta: “¿Cuántos números unos puede haber en el mundo?”.

Bittor Arginzoniz, de Etxebarri, en cuyas brasas antiguas se iluminan muchos chefs modernos, se mantiene firme: “No trabajo para ninguna clasificación. Trato de hacerlo lo mejor posible, pero no vivo para eso”. Desea que pase cuanto antes el vendaval mediático y volver a sus silenciosos quehaceres.

Joan Roca ha notado el aliento del dragón las dos veces que estuvo sentado en el trono: “Intentamos distanciarnos del ruido. Estar ha sido más positivo que negativo. Da visibilidad. Pero la consolidación tiene que existir más allá de las clasificaciones”. **Oriol Castro, de Disfrutar**, se guardaba los nervios en los bolsillos: “Qué más queremos si acabamos de entrar”.

Andoni Luis Aduriz, de Mugaritz, celebra la resistencia: “Increíble haber estado 13 años entre los 10 primeros. Cada año hemos pensado que sería el último. Hay mucho talento y competencia”. **Albert Adrià**, con el premio Nacional de Gastronomía bajo el brazo y dos establecimientos entre los 100: “Con [Enigma \[puesto 95º\]](#) hemos metido la patita y la vamos a meter mucho más. Si te dan un punto a ti se lo sacan a alguien. Y contento de que [Tickets \[puesto 32º\]](#), que nació como bar, esté entre los 50”.

Albert, especialista en misterios, da en la diana: ¿cuántos votos necesita un restaurante para aparecer y qué distancia hay, por ejemplo, entre el primero y el segundo? **Datos jamás revelados, tal vez para evitar sofocos a la organización**. Inventario cruel, cuando comienzas a bajar por el tobogán encuentras, al final, una piscina con piedras. The French Laundry y The Fat Duck –que en el 2003 y el 2004, el primero, y el 2005, el segundo– fueron los primeros, son ahora el 86º y el 74º. Batacazos de los que aprender, al menos, para metabolizar el daño.

Un cocinero, que prefiere la discreción, regala una frase para el alboroto: “Se han tropezado con el éxito. Nunca podría imaginar llegar a donde han llegado. Han ayudado al sector, es cierto, pero son una trituradora. La máquina engulle. **Es como aparearse con una mantis religiosa que te va a comer**”.