

**CONFIANZA.** El chef Enrique Olvera considera que la gastronomía mexicana comienza a recibir el reconocimiento mundial que merece

**SE UBICA ENTRE LOS 50 MEJORES DEL MUNDO**

# Y el "Oscar" culinario es para Pujol

TEXTO REDACCION cultura@eluniversal.com.mx

**E**l restaurante mexicano Pujol, del chef Enrique Olvera, se ubicó ayer en el número 36 de la lista de los 50 mejores del mundo elaborada por la revista británica *Restaurant*, que está considerada como los "Oscar" de la gastronomía.

Por segundo año consecutivo el restaurante mexicano se ubica en la lista internacional; en esta ocasión asciende 13 posiciones.

También se ubica al restaurante Biko, que llega al número 38; en este establecimiento mexicano, el catalán Mikel Alonso fusiona las cocinas vasca y azteca.

"Reaparecer en la lista y ascender en ella, deja claro que lo del año pasado no fue un accidente o un golpe de suerte —dijo Olvera en declaraciones al sitio <http://pujol.com.mx>. Repetir significa, por un lado, que la gastronomía mexicana comienza a recibir el reconocimiento internacional que merece —lo que refleja una mejor proyección hacia el exterior en los últimos años—, y por otro, que estamos ante un horizonte muy prometedor si sabemos aprovecharlo."

En la propuesta que Enrique Olvera en Pujol coexisten la tradición y lo contemporáneo; el chef recurre a la extraordinaria variedad de productos que conforman la gastronomía en México, y a técnicas modernas y ancestrales.

El danés Noma se coronó, por tercer año

Establecimiento de Enrique Olvera logra subir 13 sitios en la lista de la revista "Restaurant"



**OTRO PREMIADO.** El restaurante mexicano Biko, que encabeza el chef catalán Mikel Alonso, también tuvo una distinción

consecutivo, como el mejor restaurante del mundo; aunque también las cocinas española y latinoamericana volvieron a demostrar su buen momento.

Los españoles El Celler de Can Roca y Mugaritz repitieron en la segunda y tercera posición, respectivamente, mientras que el brasileño D.O.M alcanzó el número cuatro de la lista elaborada por la revista británica.

El danés René Redzepi volvió a recoger el galardón de mejor restaurante del mundo en una gala celebra-

da en The Guildhall de Londres, que reunió a la élite de la alta cocina internacional.

Los organizadores de los premios, que cumplen su décimo aniversario, destacaron "la meticulosa atención al detalle" del restaurante Noma de Copenhague, que se caracteriza por un uso innovador, emocional e intenso de los productos nórdicos.

Cocineros de todo el mundo votan al que consideran el mejor de sus compañeros de profesión; el certamen se ha convertido en toda una

referencia gracias a un personalísimo estilo que lleva a la mesa a través de una técnica muy refinada los mejores productos locales, como el foie y las flores.

El éxito latinoamericano quedó patente con la subida del restaurante D.O.M donde su chef, Alex Atala, apuesta por la cocina brasileña sostenible, basada en los ingredientes del Amazonas. La buena racha latinoamericana se confirmó también con la presencia del peruano Astrid y Gastón (35).

**Referencia de alta cocina**

La lista, que se confecciona desde 2002 y que se ha convertido en toda una referencia de la alta cocina mundial gracias al amplio grupo de más de 800 especialistas internacionales que la elaboran, estuvo dominada durante seis años por el catalán Ferrán Adrià, que salió de la clasificación en 2011 tras anunciar que cerraba su restaurante, El Bulli.

Elena Arzak, del restaurante Arzak en San Sebastián, recogió el premio a la mejor chef femenina del mundo. En la edición de este año, entre los diez primeros puestos, se encuentran el italiano Osteria Francescana (5), los estadounidenses Per Se (6), Alinea (7) y Eleven Madison Park (10), el británico Dinner by Heston Blumenthal, que se estrena en la novena posición.

Pujol y Biko se ubican en la colonia Polanco de la Ciudad de México. (Con información de agencias)