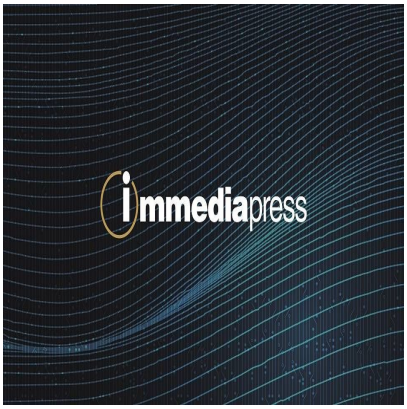


ASADOR ETXEBARRI CONQUISTA IL POSTO NO.1 NELLA CLASSIFICA THE 50 BEST RESTAURANTS 2026

Descrizione

default watermark

COMUNICATO STAMPA â?? CONTENUTO PROMOZIONALE

LIMA, 5 novembre 2026 /PRNewswire/ â?? Il mondo della gastronomia si Ã¨ riunito a Lima, in PerÃ¹, per svelare la classifica The 50 Best Restaurants 2026, sponsorizzata da S.Pellegrino & Acqua Panna, che ha incoronato Asador Etxebarri, di Atxondo, in Spagna, The Worldâ??s Best Restaurant. La cerimonia, ospitata presso il Teatro Municipal de Lima, ha celebrato lâ??eccellenza gastronomica di 28 territori distribuiti in sei continenti.

Asador Etxebarri, guidato dallo chef e proprietario Victor Arguinzoniz, ha perfezionato lâ??arte della cottura basca alla brace. Attraverso un menu di 14 portate, la cucina trasforma ingredienti semplici in autentici capolavori. A seguire Asador Etxebarri, Gaggan (No.2) a Bangkok e Alchemist (No.3) a Copenaghen.

Per consultare la classifica completa 1-50, cliccare qui.

Rikki Tidball, Direttrice generale degli eventi di The 50, commenta: â??The 50 Best Restaurants 2026, sponsorizzata da S.Pellegrino & Acqua Panna, celebra lâ??eccellenza dellâ??ospitalitÃ a livello globale. Siamo lieti di annunciare la classifica 1-50 di questâ??anno.â?•

11 ristoranti entrano per la prima volta nella classifica 1-50, mentre cinque fanno il loro ritorno.

Asador Etxebarri (No.1), ad Atxondo, conquista il titolo di The Best Restaurant in Europe; Gaggan (No.2), a Bangkok, si aggiudica il premio The Best Restaurant in Asia; Quintonil (No.4), a CittÃ del Messico, vince il premio The Best Restaurant in Latin America, sponsorizzato da Latam Airlines; Atomix (No.11), a New York, ottiene il riconoscimento The Best Restaurant in North America; TrÃ¨sind Studio (No.28), a Dubai, conquista il titolo di The Best Restaurant in the Middle East; La Colombe (No.35), a CittÃ del Capo, riceve il premio The Best Restaurant in Africa, mentre Saint Peter (No.50), a Sydney, si aggiudica il titolo di The Best Restaurant in Oceania.

Tuju (No.16), a San Paolo, conquista lâ??Highest New Entry Award, sponsorizzato da Gloria. Kadeau (No.8), a Copenaghen, si aggiudica lâ??Highest Climber Award, sponsorizzato da Supermercados Wong. Jessica Rosval, head chef di Al Gatto Verde (No.24), vince il Best Female Chef Award, sponsorizzato da Lexus. Ferran AdriÃ , di El Bulli, riceve il SevenRooms Icon Award.

Junghyun Park, di Atomix (No.11), a New York, riceve lâ??Estrella Damm Chefsâ?? Choice Award. Dej Kewkacha si aggiudica il Best Pastry Chef Award, sponsorizzato da Sosa.

Lesley Liu, head sommelier di Odette a Singapore, vince il Best Sommelier Award, sponsorizzato da Vik. Naar (No.49), a Kasauli, conquista il Sustainable Restaurant Award.

Doris Lam vince la The 50 Best Restaurants Scholarship, in collaborazione con Parmigiano Reggiano.

Ghana Food Movement riceve il Champions of Change Award, sponsorizzato da illycaffÃ¨; Tuju conquista lâ??Art of Hospitality Award, mentre Yiaga si aggiudica il Visa One to Watch Award.

Media centre:https://mediacentre.The50.com/

default watermark

View original content to download multimedia:https://www.prnewswire.com/it/comunicati-stampa/asador-etxebarri-conquista-il-posto-no1-nella-classifica-the-50-best-restaurants-2026-302930216.html

Copyright 2026 PR Newswire. All Rights Reserved.

COMUNICATO STAMPA â?? CONTENUTO PROMOZIONALE: Immediapress Ã¨ un servizio di diffusione di comunicati stampa in testo originale redatto direttamente dallâ??ente che lo emette. Lâ??Adnkronos e Immediapress non sono responsabili per i contenuti dei comunicati trasmessi

â??

immediapress/pr-newswire

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. ImmediaPress

Data di creazione
Novembre 5, 2026
Autore
redazione