

[TENDENCIAS]

Chileno destaca en ranking de los 50 mejores restaurantes del mundo

El Boragó ocupó la plaza 29 en el “The World’s 50 Best”, un listado referencial elaborado en consulta a 1.080 expertos por la revista británica Restaurant. Entre los 10 brillan locales españoles, un limeño, un mexicano y un bonaerense.

Leo Riquelme

El agua que sirven es recogida de la lluvia que cae en la Patagonia; la leche de sus helados es ordeñada por ellos mismos a animales criados naturalmente; sus verduras son cosechadas de campos situados a las afueras de Santiago; los productos del mar de sus platos son comprados directamente a pescadores y sin intermediarios; mientras que sus vinos provienen de proyectos familiares, no de las grandes marcas. Así se promueve en su sitio web el restaurant chileno Boragó, que ayer fue incluido entre los mejores 50 sitios para comer en el mundo, según una lista elaborada por la revista británica Restaurant.

El negocio creado por el chef Rodolfo Guzmán se situó en el puesto número 29 del “The World’s 50 Best”, un ranking referencial para los amantes de la gastronomía y que se elabora en consulta a 1.080 especialistas.

Fundado en 2006, el Boragó ganó en 2018 el premio al Restaurant Más Sustentable de Latinoamérica, organizado por la misma revista. Ahora en 2024 mantuvo el puesto que tenía en 2023.

“Los platos creados por el chef Rodolfo Guzmán no sólo son visualmente impactantes e increíblemente sabrosos, sino que también están elaborados teniendo en cuenta la sostenibilidad. Tener una filosofía de cocina de kilómetro cero, mantener los ecosistemas locales y el abastecimiento responsable son algunas de las medidas implementadas en Boragó. El chef Guzmán destaca los productos nativos chilenos e incorpora plan-



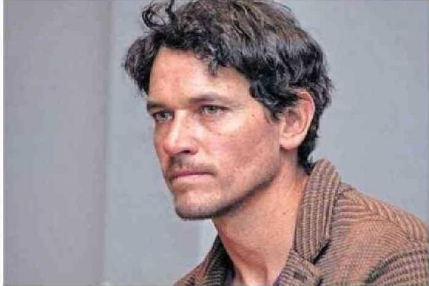
EL JURADO DESTACÓ LA INCORPORACIÓN DE PLANTAS EN LAS RECETAS DEL RESTAURANT NACIONAL.

tas autóctonas en su cocina, lo que da como resultado platos ejecutados de forma creativa, como el filete de tomate rosado del Maule con uvas y frutas silvestres y el cangrejo real con natilla de zanahoria de mar”, destacó el jurado sobre el local ubicado en Vitacura.

LOS DOMINADORES

El ranking fue anunciado en un evento en Las Vegas y lo encabezó el español Disfrutar. En 2023 ese sitio lo ocupó el Central de Lima, que salió de la lista para unirse al salón de la fama “Best of the Best” de antiguos restaurantes número 1.

“Sus platos mágicos se ejecutan con una habilidad técnica excepcional y se sirven de la manera más



EL CHEF RODOLFO GUZMÁN TIENE 46 AÑOS.

divertida posible. Se ofrecen dos menús paralelos de 30 platos: El Clásico y El Festival. El primero incluye platos como sepia al estilo tailandés con coco multiesférico y pichón con espaguetis kombu, almendras y uvas, mientras que el famoso y delicioso donut Panchino relleno de

caviar y el brillante sándwich de gazpacho congelado se pueden encontrar en la opción Clásica. Independientemente del menú elegido, una cosa es segura: vivirá la experiencia gastronómica de su vida”, declararon los jueces, rendidos ante los catalanes, que en 2023 ocuparon el se-

LISTADO COMPLETO DE THE WORLD'S 50 BEST		
Nombre	Ciudad	País
1 Disfrutar	Barcelona	España
2 Asador Etxebarri	Atxondo	España
3 Table by Bruno Verjus	París	Francia
4 Diverxo	Madrid	España
5 Maido	Lima	Perú
6 Atomix	Nueva York	EE.UU.
7 Quintonil	C. de México	México
8 Alchemist	Copenhage	Dinamarca
9 Gaggan	Bangkok	Tailandia
10 Don Julio	Buenos Aires	Argentina
11 Septime	París	Francia
12 Lido 84	G. Riviera	Italia
13 Trésind Studio	Dubai	Emiratos A.
14 Quique Dacosta	Dénia	España
15 Sézanne	Tokio	Japón
16 Kjolle	Lima	Perú
17 Kol	Londres	Inglaterra
18 Plénitude	París	Francia
19 Reale	C. di Sangre	Italia
20 Wing	Hong Kong	Hong Kong
21 Floriège	Tokio	Japón
22 Steirerek	Viena	Austria
23 Sühring	Bangkok	Tailandia
24 Odette	Singapur	Singapur
25 El Chato	Bogotá	Colombia
26 The Chairman	Hong Kong	Hong Kong
27 A Casa Do Porco	Sao Paulo	Brasil
28 Elkano	Getaria	España
29 Boragó	Santiago	Chile
30 Restaurant Tim Raue	Berlín	Alemania
31 Belcanto	Lisboa	Portugal
32 Den	Tokio	Japón
33 Pujol	C. de México	México
34 Rosetta	C. de México	México
35 Frantzén	Estocolmo	Suecia
36 The Jane	Amberes	Bélgica
37 Oteque	Rio de Janeiro	Brasil
38 Sorn	Bangkok	Tailandia
39 Piazza Duomo	Alba	Italia
40 Le Du	Bangkok	Tailandia
41 Mayta	Lima	Perú
42 Ikoyi	Londres	Inglaterra
43 Nobelhart & Schmutzig	Berlín	Alemania
44 Mingles	Seúl	Corea del Sur
45 Arpège	París	Francia
46 SingleThread	Healdsburg	EE.UU.
47 Scholoss Schauenstein	Fürstenu	Suiza
48 Hiša Franko	Kobarid	Eslovenia
49 La Colombe	Cape Town	Sudáfrica
50 Uliassi	Senigallia	Italia

gundo lugar global.

“Queremos dedicar que Disfrutar hoy es el mejor restaurant del mundo a toda la gastronomía de nuestra tierra y a todas las personas que trabajan y trabajaron día a día por la gastronomía para hacer este oficio maravilloso”, dijo emocionado Eduard Xatruch, uno de los tres chefs que capitanean el restaurant de

Barcelona.

Entre los diez mejores, además de Disfruta, destacan los también españoles Asador Etxebarri y Diverxo. El mejor latinoamericano es el limeño Maido, seguido del mexicano Quintonil y el bonaerense Don Julio. Si el listado se amplía, en el 16 figura el limeño Kjolle, creado por la exchef del Central, Pía León. ☺