

Restaurante peruano Central é o melhor restaurante da América Latina de 2016

O Central, de Lima, está no topo da lista dos melhores restaurantes da América Latina, pelo terceiro ano consecutivo. D.O.M. fica em terceiro lugar, mantendo seu título de Melhor Restaurante do Brasil. A Casa do Porco, de São Paulo, foi o mais bem colocado entre os estreantes, em 24º. Claude Troisgros recebe o Diners Club® Lifetime Achievement Award. 9 restaurantes brasileiros foram incluídos na lista

28/09/2016 11:56:57

Em uma cerimônia colorida e animada, o restaurante peruano Central conquistou o 1º lugar da edição de 2016 do Latin America's 50 Best Restaurants, patrocinado pela S.Pellegrino & Acqua Panna. O anúncio foi feito nesta noite no Centro Cultural Roberto Cantoral, na Cidade do México, em um evento que celebra o fino da gastronomia latino-americana e apresenta seus melhores chefs.

Tendo recebido o prêmio pelo terceiro ano consecutivo, os chefs e proprietários do Central, Virgilio Martínez e Pía León, continuam a trabalhar na vanguarda da gastronomia, moldando uma culinária peruana que está em constante evolução e é notável por sua qualidade e inovação.

O Maido, também de Lima, no Peru, ficou em segundo lugar, enquanto o D.O.M., de São Paulo, conquistou o terceiro lugar. Em quarto veio o Boragó, do Chile e em quinto veio o Pujol, o mais bem colocado restaurante do México - país que sediou a cerimônia - seguido pelo conterrâneo Quintonil no sexto lugar.

Em terceiro, o D.O.M subiu uma posição com relação ao ano passado, com sua interpretação gastronômica dos mais autênticos sabores da culinária brasileira, sob a batuta do visionário chef Alex Atala. O Tuju, também de São Paulo, ingressa na lista pela primeira vez, em 45º lugar. Alguns prêmios previamente anunciados nas semanas que antecederam a cerimônia também foram oficialmente entregues, sendo eles o The Diners Club® Lifetime Achievement Award, a Claude Troisgros do Olympe (Rio de Janeiro, Brasil); o Best Female Chef Award a Kamilla Seidler do Gustu (La Paz, Bolívia); e One To Watch Award ao restaurante Alcalde (Guadalajara, México).

Neste ano, a lista está cheia de restaurantes brasileiros, enumerados abaixo:

- D.O.M (3º)
- Maní (8º)
- Olympe (17º)
- Lasai (18º)
- A Casa do Porco (24º)
- Roberta Sudbrack (25º)
- Mocotó (28º)
- Remanso do Bosque (44º)
- Tuju (45º)

O Latin America's 50 Best Restaurants pertence ao William Reed Media Group e é organizado pelo mesmo grupo. É um prêmio que oferece uma plataforma gastronômica que busca celebrar grandes restaurantes e chefs de toda a região. Agora em seu quarto ano, a lista do Latin America's 50 Best Restaurants está se tornando mais diversificada do que nunca. Em 2016, cinco restaurantes recebem o prêmio pela primeira vez (e três voltam a aparecer na lista) incluindo: A Casa do Porco, do Brasil, em 24º lugar, conquistando o Highest New Entry Award; o Isolina, do Peru (41) e o Tuju, do Brasil (45).

Neste ano, o Panamá e o Paraguai são representados na lista pela primeira vez, com a inclusão do Maito (36) e do Tierra Colorada Gastro (47), respectivamente. A lista contou com restaurantes de 11 países – mais do que em todas as outras edições –, o que reflete a crescente qualidade da gastronomia na América Latina, bem como o maior reconhecimento de destinos antes menos explorados.

William Drew, o editor-chefe do Latin America's 50 Best Restaurants, afirmou: “Por meio desta lista, ajudamos a trazer os restaurantes latino-americanos para o centro das atenções. Para nós, o objetivo mais importante é dar visibilidade à região: sua variedade, inovação, talento, e respeito à identidade cultural, pela utilização de ingredientes nativos; também é importante despertar a consciência sobre o impacto cultural positivo da gastronomia contemporânea.”

Além da revelação da lista, vários outros prêmios foram concedidos durante a cerimônia:

¥O Highest Climber Award, que premia o restaurante que escalou mais posições na lista com relação à última edição - foi um empate entre dois restaurantes, o Don Julio, da Argentina (21), e o 99, do Chile (22), que subiram impressionantes 24 posições entre 2015 e 2016.

¥O Art of Hospitality Award é uma novidade desta edição e premia o melhor serviço da categoria. O prêmio inaugural ficou com o Pujol, da Cidade do México, liderado pelo chef Enrique Olvera.

¥O Chefs' Choice Award, patrocinado pela Cerveza Modelo, é o resultado dos votos dos próprios chefs dos 50 Best, que assim podem reconhecer a contribuição gastronômica de seus pares. Em

2016, o Chefs' Choice Award foi concedido a Guillermo González Beristaín, do Pangea, de Monterrey, no México.

¥O Latin America's Best Pastry Chef 2016, que premia as criações de um chef do ramo da confeitaria, ficou com Gustavo Saez, do 99, de Santiago, no Chile.

O México, que sediou a premiação pela segunda vez, foi escolhido por ser um destino gastronômico excepcional, cuja cena gourmet está em franca expansão. A William Reed Media opera com um programa itinerante para a celebração do Latin America's 50 Best Restaurants que acontece em diversos lugares, com o objetivo de dar visibilidade à crescente importância de todos os países da região na cena gastronômica mundial.

Criado em 2013, o prêmio Latin America's 50 Best Restaurants é um termômetro anual de sabores, selecionados a partir dos votos de 250 especialistas independentes, originários de diversos lugares da região, que compõem a Academia de votantes do

Latin America's 50 Best Restaurants.

A Academia é dividida em quatro regiões: México e América Central, América do Sul (Norte), América do Sul (Sul) e, por fim, Brasil. Cada região tem um catedrático e 62 outros membros votantes, que podem ser jornalistas, críticos de gastronomia, chefs, restaurateurs e renomados entusiastas da gastronomia. Cada um vota em sete restaurantes que ofereceram a eles a melhor experiência culinária dos últimos 18 meses; pelo menos três dos votos devem ir para restaurantes fora de seus próprios países.
