

# Bienvenidos a Madrid

La ciudad de Madrid acoge los días 18, 19 y 20 de septiembre la gala de los *The Best Chef Awards 2022*, la gran cita gastronómica internacional considerada como el Premio Nobel de la cocina. Un congreso a nivel internacional donde además de charlas y conferencias también se reconocerá a los 100 mejores chefs del mundo.

Estos premios nacieron en Varsovia (Polonia) en 2017 y desde entonces se han celebrado en Milán (Italia) en 2018, en Barcelona en 2019 y en Ámsterdam (Países Bajos) en 2021, siendo la edición de 2020 en formato online debido a la pandemia de la covid-19. Así, en su último certamen el madrileño **Dabiz Muñoz**, que cuenta con tres estrellas Michelin por su restaurante DiverXo, se hizo con el trofeo de Mejor cocinero del mundo.

El evento está promovido por Perlage y este año se han anunciado 13 premios especiales, aparte de la **famosa lista Top 100**. Entre ellos se encuentran los galardones al Mejor chef pastelero, el Mejor chef estrella en ascenso, el Mejor chef ciencia o el Mejor chef nueva entrada.

Como novedad se hará entrega de tres nuevas distinciones: el premio al Mejor chef pristine impulsado por Gin Raw, otorgado al cocinero con mayor respeto y uso de productos locales de la más alta calidad, el premio al Mejor chef innovación impulsado por Custom Culinary® y el premio al Mejor chef experiencia gastronómica impulsado por Ron Matusalem.

Entre los nuevos 100 aspirantes, España es el país mejor colocado con **Fina Puigdevall y Martina Puigvert**, madre e hija en Les Cols, **Dani García** (Grupo Dani García), **Javier y Sergio Torres** (Cocina Hermanos Torres), **Ricard Camarena** (Ricard Camarena Restaurant), **Jordi Vilà** (Alkimia), **Javier Olleros** (Culler de Pau), **Bittor Arguinoniz** (Etxebarri), **Paco Pérez** (Miramar), **Mario Sandoval** (Coque), **Albert Sastreger** (Bo.TiC) y **Paulo Airaudo** (Amelia).

Por detrás se encuentran Italia y Francia, aunque Hispanoamérica también llega con una buena remesa de cocineros gracias a expertos culinarios como **Paco Ruano** (México), **Matías Perdomo** (Uruguay), **Fernando Rivarola** (Argentina) o **Álvaro Clavijo** (Colombia), entre otros.

Paralelamente, *The Best Chef Awards* incluye los debates **Area Talks**, con dos paneles de discusión con expertos que comparten ideas inspiradoras, soluciones originales y vivencias emocionantes, y la conferencia **Food Meets Science**, donde bajo el tema principal de "Vanguardia y conciencia" los profesionales de los fogones disfrutarán de demostraciones de cocina y ponencias de otros chefs y científicos.

[Consultar programación completa](#)



## Practical Information

### Cuando

Del 18 al 20 de septiembre

### Dirección

*Comentarios Dirección*

*Sede pendiente de confirmación*

### Teléfono

### Correo Electrónico

info@thebestchefawards.com

### Metro

### Cercanías

### Precio

Consultar página oficial

### Tipo

Ferías

Alimentación

Empresas y negocios

### Donde

### Zona turística

### Fax

### Web

<https://thebestchefawards.com/the-best-chef-awards-2022-madrid/>

### Autobús

### Alquiler de Bicis (BiciMad)

Consulta el mapa de estaciones .

### Horarios

Consultar página oficial



Official Tourism Website

