

Bem-vindo a Madrid

Nos dias 18, 19 e 20 de setembro, Madrid acolhe a gala dos *The Best Chef Awards 2022*, o grande evento gastronómico internacional, considerado por muitos o Prémio Nobel da cozinha. Um congresso internacional onde além de palestras e conferências também se escolherão os 100 melhores chefs do mundo.

Estos prémios nasceram em Varsóvia, na Polónia, em 2017, e desde então celebraram-se em Milão em 2018, em Barcelona em 2019 e em Amesterdão em 2021. A edição de 2020 realizou-se em formato online por causa da pandemia da COVID-19. Na última edição, o madrilenho **Dabiz Muñoz**, possuidor de três estrelas Michelin pelo seu restaurante DiverXo, foi distinguido com o troféu de Melhor Cozinheiro do Mundo.

O evento, promovido por Perlage, contará este ano com 13 prémios especiais, além da **famosa lista Top 100**. Os prémios incluem os de Melhor Chef Pasteleiro, Melhor Chef Estrela em ascenso, Melhor Chef Ciência e Melhor Chef Nova Entrada.

Como novidade haverá três novas distinções: o prémio para o Melhor Chef Pristine, patrocinado por Gin Raw, a atribuir ao cozinheiro com o maior respeito e uso de produtos locais da mais alta qualidade, o prémio para o Melhor Chef Inovação, patrocinado por Custom Culinary® e o prémio para o Melhor Chef Experiência Gastronómica, patrocinado por Ron Matusalem.

Entre os 100 novos aspirantes, Espanha é o país melhor colocado, com **Fina e Martina Puigvert**, mãe e filha (Les Cols), **Dani García** (Grupo Dani García), **Javier e Sergio Torres** (Cocina Hermanos Torres), **Ricard Camarena** (Ricard Camarena Restaurant), **Jordi Vilà** (Alkimia), **Javier Olleros** (Culler de Pau), **Bittor Arguinzoniz** (Etxebarri), **Paco Pérez** (Miramar), **Mario Sandoval** (Coque), **Albert Sastreger** (Bo.TiC) e **Paulo Airaud** (Amelia).

Seguem-se a Itália e a França, embora a Hispano-américa também contribua com um bom número de cozinheiros, entre os quais se incluem **Paco Ruano** (México), **Matías Perdomo** (Uruguay), **Fernando Rivarola** (Argentina) e **Álvaro Clavijo** (Colômbia), entre outros.

Paralelamente, *The Best Chef Awards* inclui os debates **Area Talks**, com dois painéis de discussão com especialistas que compartilham ideias inspiradoras, soluções originais e vivências emocionantes, e a conferência **Food Meets Science**, que terá como tema principal “Vanguarda e consciência”, na qual os profissionais dos fogões desfrutarão de demonstrações de cozinha e das palestras de vários chefs e cientistas.

[Consultar a programação completa](#)



Practical Information

Quando

De 18 a 20 de setembro

Endereço

Comentarios Dirección

Sede pendiente de confirmación

Telefone

Correio electrónico

info@thebestchefawards.com

Metro

Comboios suburbanos (Cercanías)

Preço

Consultar página oficial

Tipo

Feiras

Alimentação

Empresas e negócios

Onde

Zona

Fax

Web

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

Autocarro

Aluguer de bicicletas (BiciMAD)

Consulta el mapa de estaciones .

Horário

Consultar página oficial



