

21.06.2023 – 01:28 Uhr

DAS CENTRAL IN LIMA IST NO.1 IN DER LISTE „THE WORLD'S 50 BEST RESTAURANTS 2023“

Valencia City, Spanien (ots/PRNewswire) -

- Das Central in Lima wird zum „The World's Best Restaurant 2023“ ernannt, gesponsert von S.Pellegrino & Acqua Panna
- Die Liste 2023, die heute Abend bei einer Preisverleihung in Valencia bekannt gegeben wurde, umfasst Restaurants aus 24 Regionen auf fünf Kontinenten und stellt 12 Restaurants vor, die ihr Debüt geben
- **Pía Salazar** aus dem Nuema in Quito erhält den von Sosa gesponserten The World's Best Pastry Chef Award
- Der Beronia World's Best Sommelier Award wird an **Miguel Ángel Millán** aus dem Diverxo, Madrid, verliehen
- Das **Fyn** in Kapstadt gewinnt den Flor de Caña Sustainable Restaurant Award
- Das **Table by Bruno Verjus** (No.10) in Paris erhält den Highest New Entry Award, gesponsert von Aspire Lifestyles
- Das **Atomix** (No.8) wird mit dem Villa Massa Highest Climber Award ausgezeichnet, weil das New Yorker Restaurant gegenüber 2022 um 25 Plätze aufsteigt
- Das **Alchemist** (No.5) in Kopenhagen gewinnt den Gin Mare Art of Hospitality Award
- Der Estrella Damm Chefs' Choice Award geht an **Julien Royer** aus dem Odette, Singapur

Die Welt der Gastronomie kam heute Abend in Valencia, Spanien, zusammen, um die von S.Pellegrino & Acqua Panna gesponserten The World's 50 Best Restaurants Awards 2023 zu feiern. Das **Central** in Lima wurde zum „The World's Best Restaurant 2023“ und zum „The Best Restaurant in South America 2023“ gekürt.

Die vollständige Liste 1-50 finden Sie [hier](#) auf der Website.

Das Central, das Flaggschiff-Restaurant der Köche Virgilio Martinez und Pía León in Lima, wird zur No.1 gekrönt und löst damit den Gewinner von 2022, das Geranium in Kopenhagen, ab, das nun in die „Best of the Best“ ruhmeshalle aufgenommen wird.

Das 2022 auf No.2 der Liste platzierte Central ist eine Ode an Peru, mit einer Speisekarte, die die einzigartige Artenvielfalt der einheimischen Zutaten des Landes – unter Anleitung des Forschungsinstituts Mater Iniciativa – zusammen mit seinen Traditionen und seiner Geschichte zelebriert und sich gleichzeitig für Nachhaltigkeit einsetzt. Das Central wird gefolgt vom **Disfrutar** (No.2) in Barcelona und dem **Diverxo** (No.3) in Madrid.

In Südamerika gibt es insgesamt neun Restaurants, darunter zwei Neuzugänge: **Kjolle** (No.28) in Lima und **El Chato** (No.33) in Bogotá. Asien folgt mit sieben Restaurants auf der Liste, darunter das **Odette** in Singapur, das zum „The Best Restaurant in Asia“ gekürt wurde (No.14), sowie die Neuzugänge **Le Du** (No.15) und **Gaggan Anand** (No.17) in Bangkok und **Sézanne** (No.37) in Tokio. Zwei Restaurants aus Dubai stehen zum ersten Mal auf der Liste: Das **Trèsind Studio** (No.11), das zum „The Best Restaurant in Middle East & Africa“ ernannt wurde sowie das **Orfali Bros Bistro** (No.46).

Medienzentrum:

<https://mediacentre.theworlds50best.com>

Foto – https://mma.prnewswire.com/media/2106887/50_Best.jpg

PDF – https://mma.prnewswire.com/media/2103924/50_BEST_pdf.pdf

Logo – https://mma.prnewswire.com/media/2076144/World_50Best_Rest_2023_Logo.jpg

View original content to download multimedia: <https://www.prnewswire.com/news-releases/das-central-in-lima-ist-no1-in-der-liste-the-worlds-50-best-restaurants-2023-301856036.html>

Pressekontakt:

Laurel Waldron,
50best@finnpartners.com,

+44 (0)7725 259 929 / +1 (0)703 343 3743

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100071386/100908571> abgerufen werden.