

GASTRONOMÍA >

El L'Arpège, el mejor restaurante de la lista OAD de los Top 100 de Europa

Aponiente, de Ángel León, protagoniza la subida más alta y el milanés Lume, de Luigi Taglienti, se alza con el premio al restaurante revelación



El chef Alain Passard, en París. CORDON PRESS

ROSA RIVAS

París - 16 MAY 2017 - 16:06 CEST

La red internacional de [exploradores gastronómicos Opinated About Dining](#) (OAD), que en cinco años se ha cimentado un prestigio entre la competencia de listas y guías para sibaritas, ha anunciado en una gala celebrada en La Maison Blanche de París los resultados de su lista Top 100+ European Restaurants (Mejores Cien Restaurantes Europeos). El restaurante [L'Arpège](#), dirigido por el chef Alain Passard, encabeza la lista por segundo año consecutivo. OAD ha otorgado el premio al Mejor Nuevo Restaurante a *Lume* de Luigi Taglienti situado

en Milán e inaugurado el 1 de enero de 2016. Taglienti, natural de Liguria, apuesta por una cocina local con pretensiones cosmopolitas. "Tras la Expo, Milán está viviendo un momento gastronómico excelente, con mucha vida", comenta el cocinero, y le da la razón Steve Plotnicki, el fundador de la lista que manifiesta: "Italia aglutina parte de la cocina más vanguardista del momento". Ocho restaurantes se han disputado el galardón de esta edición, entre ellos Noor, el templo de la nueva cocina andalusí oficiado por el cordobés Paco Morales.

MÁS INFORMACIÓN

Una cocina muy ilustrada

Un cocinero diferente

Por su parte el restaurante [Aponiente](#) del gaditano chef del mar Ángel León, recibe el reconocimiento a la subida más meteórica en la lista (entra por primera vez en el puesto 36). Hay 17 restaurantes españoles entre los 100 mejores de la lista OAD, que prolonga a 200 su clasificación de pistas a descubrir en Europa. Entre los mejor situados están los vascos [Azurmendi](#) (4) y [Etxebarri](#) (6); les siguen [Quique Dacosta](#) (8), Sant Pau (14), [El Celler de Can Roca](#) (15), [DiverXo](#) (27) y [Disfrutar](#) (29), que obtuvo el pasado año el premio al restaurante revelación.

PUBLICIDAD



LAS
CHICAS
DEL
CABLE

UNA SERIE ORIGINAL DE NETFLIX

VER AHORA >

TODOS LOS EPISODIOS
YA DISPONIBLES | NETFLIX

Los 50 primeros de la lista

Steve Plotnicki, que clasificó los restaurantes europeos por primera vez en 2012, argumenta el liderazgo del chef francés Alain Passard: "L'Arpège ha conquistado el primer puesto con una cocina que consigue ser moderna y atemporal. La habilidad de Passard para sacar el mayor partido a los ingredientes con su modo de cocinarlos es admirable. No resulta extraño que nueve de los chefs que se formaron en su cocina, dirijan hoy restaurantes incluidos también en nuestra lista".

Plotnicki celebra cada año la publicación de su inventario organizando una gran cena colaborativa en la que se hacen públicas las menciones. Esta vez, la velada gastronómica a múltiples manos en La Maison Blanche cuenta con chefs como Rasmus Kofoed, Quique Dacosta, Mauro Colagreco, Atsushi Tanaka, Shinichi Sato, Alexander Couillon, Andreas Caminada y David Toutain. Y como lema de la cena, "la cocina de la abuela". En el caso del extremeño radicado en Denia Quique Dacosta, su plato homenaje es caldereta extremeña de cabrito merino.



Ángel León y Oriol Castro, de Disfrutar, en la terraza de La Maison Blanche, en París. ROSA RIVAS

"Todas las listas y guías son interesantes porque nos ponen en el mapa y hace que visiten nuestras casas gente de todo el mundo", asegura el premiado Ángel León, a quien la presentación en Harvard de sus logros de luz comestible también ha reportado atracción internacional para su espacio en El Puerto de Santa María. "Debido a que la ubicación del restaurante en el extremo suroeste de España suele quedar fuera del típico

itinerario gastronómico español, resultó algo más difícil para nuestros críticos

descubrir Aponiente. Pero una vez dimos con el restaurante de Ángel consideramos que estábamos ante uno de los sitios más importantes para visitar en Europa”, explica el promotor de esta red OAD de opinadores gastronómicos.

“La amplitud y determinación del tribunal de la OAD nunca deja de sorprenderme. Más del 25% de los restaurantes de la lista de este año son nuevas entradas con una diversidad geográfica que abarca desde el este, Moscú, hasta el oeste, Reykjavik. Ello es una muestra del nivel de compromiso de unos críticos que se esfuerzan para experimentar tanta variedad gastronómica como sea posible”.

[OAD \(Opinionated About Dining\)](#) fue creada originalmente como un blog en el que Steve Plotnicki documentaba sus aventuras gastronómicas. El autor rápidamente se identificó con la frustración generalizada respecto a la fiabilidad de las guías de restaurantes que había en el mercado y supo reconocer la necesidad de capturar con más precisión el movimiento de la cultura gastronómica global. En 2007, cambió el enfoque de OAD y pasó de dar sus propias opiniones a ofrecer los resultados de una serie de encuestas elaboradas por votantes.

La encuesta inicial OAD fue enviada solo a un grupo de amigos de Steve que compartían su pasión por la gastronomía. Casi una década más tarde, OAD se ha convertido en una guía gastronómica internacional respetada, en la que convergen las opiniones de casi 5.000 apasionados gastronómicos de todo el mundo con respecto a 16.000 restaurantes internacionales.

Puesto	Nombre	Cocinero	Cocina	Ciudad	País
1	L'Arpège	Alain Passard	Francés contemporáneo	París	Francia
2	Schauenstein Schloss	Andreas Caminada	Europeo moderno	Fürstenu	Suiza
3	Fäviken	Magnus Nilsson	Nueva ola nórdica	Järpen	Suecia
4	Azurmendi	Eneko Atxa	Vasco contemporáneo	Larrabetzu	España
5	De Librije	Jonnie Boer	Nuevo holandés	Zwolle	Países Bajos
6	Etxebarri	Victor Arguinzoniz	Asador progresivo	Axpe	España
7	Kadeau Bornholm	Nikolai Nørregaard	Nueva ola nórdica	Bornholm	Dinamarca
8	Restaurant Quique Dacosta	Quique Dacosta	Español progresivo	Dénia	España
9	Le Calandre	Massimiliano Alajmo	Italiano contemporáneo	Rubano	Italia
10	Osteria Francescana	Massimo Bottura	Italiano progresivo	Modena	Italia