



# The **BEST CHEF**

Yucatán 2023

## **THE BEST CHEF AWARDS 2023 SE CELEBRARÁ EN YUCATÁN, MÉXICO**

**Por primera vez en su historia, The Best Chef viajará fuera de Europa para celebrar su séptima edición los días 18, 19 y 20 de noviembre**

**El anuncio del mejor chef del mundo será el plato fuerte del evento, durante el cual tendrán lugar increíbles charlas, debates y demostraciones de cocina bajo el tema "Origins & Future".**

**Ciudad de México, 27 de julio de 2023.** Tras la gran apoteosis de Madrid, por fin se conoce la identidad del destino que tomará el relevo y acogerá la séptima edición de The Best Chef Awards. Yucatán, en México, ha sido designado como la sede de este gran encuentro internacional, cuyo colofón será la entronización de El Mejor Cocinero del Mundo. La noche del 20 de noviembre la ciudad de Mérida será el escenario donde conoceremos quién suma su nombre a un brillante palmarés en el que ya figuran los de Joan Roca (El Celler de Can Roca, el mejor en 2017 y 2018), Björn Frantzén (Frantzén, 2019), René Redzepi (Noma, 2020) y Dabiz Muñoz (DiverXO, 2021 y 2022).

Durante tres días el universo gastronómico centrará su atención en Mérida, la capital de Yucatán, estado famoso por espectaculares tesoros arqueológicos mayas como Chichén Itzá, Uxmal, Ek Balam, Dzibilchaltún y Mayapán, además de una historia cultural y arquitectónica impresionante, playas y cenotes espectaculares y una gastronomía de primer nivel, que va desde lo ancestral hasta lo contemporáneo. Diferentes espacios de la ciudad servirán de escenario a esta esperada y glamurosa gala final y a las dos jornadas previas de debate y reflexión (Area Talks y Food Meets Science) que tendrán lugar a lo largo del fin de semana.

La elección de Yucatán marca a México como gran potencia gastronómica mundial, ofreciendo todas las posibilidades: desde la sorprendente comida tradicional maya, loncherías de mercado, comida callejera y restaurantes, tanto contemporáneos como de alta cocina. No en vano, cuatro chefs mexicanos figuran actualmente en la lista de los 100 mejores cocineros del mundo: Jorge Vallejo (Quintonil, nº 57), Elena Reygadas (Rosetta, nº 73), Karime López (Gucci Osteria, nº 82) y Santiago Lastra (Kol, nº 84). Asimismo, Francisco Ruano (Alcalde) aparece en la lista de aspirantes firmes a formar parte del nuevo ranking que se hará público durante la gala del 20 de noviembre.



# The **BEST CHEF**

Yucatán 2023

La clasificación anual de los mejores chefs del mundo es el resultado de la opinión y las votaciones de 380 personas; deciden la misma los 100 chefs que figuran en el ranking vigente, los 100 nuevos candidatos elegidos para la ocasión y una selección de 180 expertos (periodistas, críticos, connoisseurs, fotógrafos...) que previamente se encargan, a su vez, de señalar estas candidaturas.

Las anteriores ediciones presenciales de The Best Chef Awards se celebraron en Varsovia, Milán, Barcelona, Ámsterdam y Madrid. Yucatán, suma ahora su nombre a esta particular selección de potencias gastronómicas, por lo que especialistas y aficionados llegados de todo el planeta tendrán oportunidad de disfrutar de las delicias culinarias de esta bella región del sureste mexicano. Entre ellas se encontrarán condimentos como el achiote, el chile habanero, la miel melipona y la naranja agria, además de platillos típicos yucatecos como la cochinita pibil, papadzules, relleno negro, salbutes, pescado en tikin-xic, sopa de lima, poc chuc, mucbipollo, panuchos, huevos motuleños, frijoles con puerco, queso relleno o productos como la longaniza de Valladolid, entre muchos más.

---

Website: <https://thebestchefawards.com>

Instagram: <https://www.instagram.com/thebestchefawards>

Facebook: <https://www.facebook.com/thebestchefawards>

**Contenido multimedia:** <https://bit.ly/3rE1x5w>

## **Más información y contacto:**



Susana Nieto

+34 677 449 941

[susaniueto@newgestionfood.com](mailto:susanieto@newgestionfood.com)