

Cinco venezolanos reconocidos por The Best Chef Awards 2025

La gastronomía venezolana consolidó su presencia en el escenario culinario internacional durante la novena edición de [The Best Chef Awards](#) celebrada en Milán el 1 y 2 de octubre.

Juan Luis Martínez, Ricardo Chaneton, Iván García, Carlos García e Isaam Koteich fueron galardonados en la prestigiosa ceremonia, un reconocimiento que subraya la excelencia y la visión de su cocina.

Isaam Koteich, del restaurante [Cordero](#), recibió por segundo año consecutivo una distinción de la organización. En esta oportunidad, fue honrado con dos cuchillos. Este hecho, denota «una labor ejemplar que trasciende lo puramente culinario», según los premios. **Algo que abarca también su trabajo en Proyecto Ubre.**

[Ricardo Chaneton](#), de Mono Restaurante, ubicado en Hong Kong y ganador de una estrella Michelin, también formó parte una vez más de los reconocidos, así como Juan Luis Martínez, el venezolano al frente de [Merito Restaurante](#), en Lima, Perú, quien recibió la distinción de tres cuchillos por ofrecer «una experiencia de clase mundial».

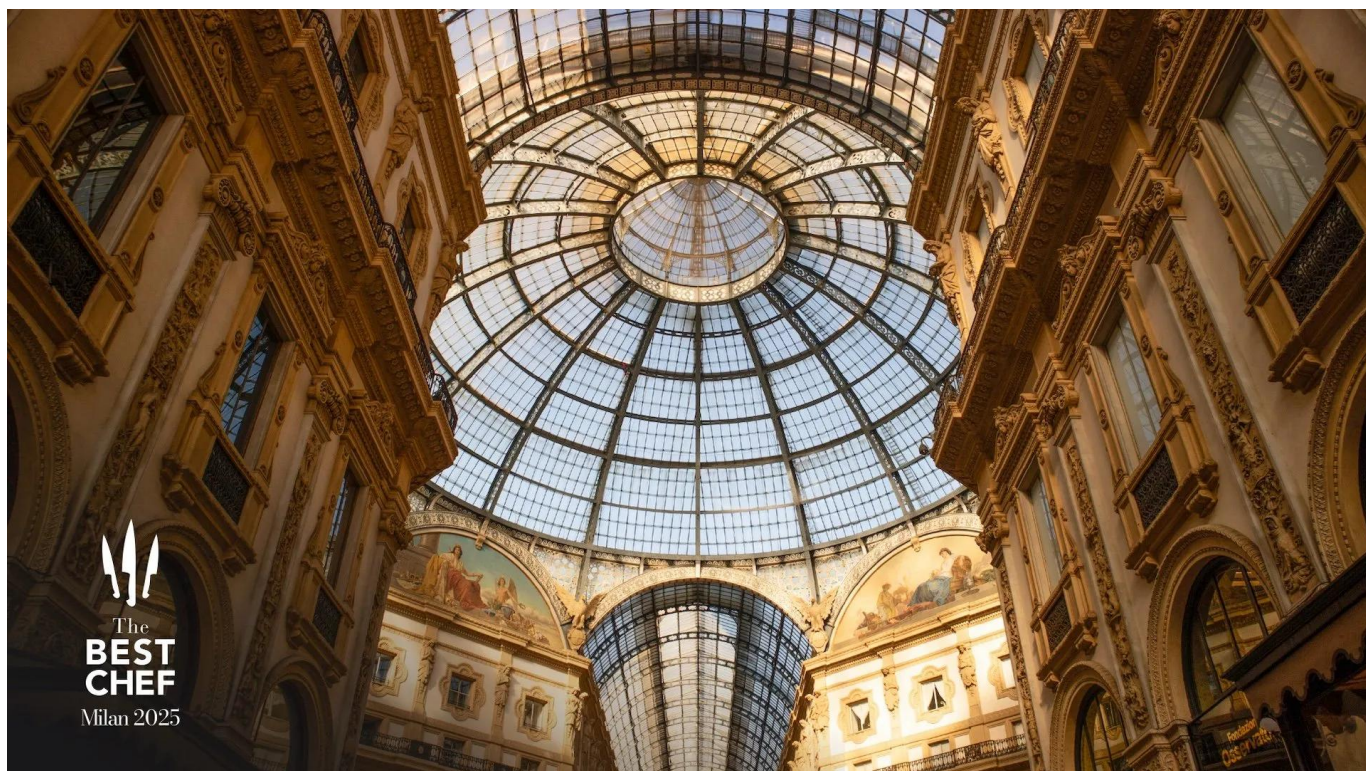


Por su parte, Iván García, de [Bosque Bistró](#), y Carlos García, de [Alto Restaurante](#), ingresaron en la guía de **The Best Chef Awards** con la calificación de dos cuchillos, una marca de excelencia que los posiciona entre las voces más destacadas de la gastronomía actual.

El cuchillo de The Best Chef

Según la organización, los cuchillos no son una simple medida. Son una marca que reúne a una comunidad en torno a los talentos que moldean el presente y el futuro de la cocina.

El premio celebró la dedicación de los chefs venezolanos -y del mundo- desde su profundo conocimiento del producto local hasta su capacidad para integrar diferentes disciplinas artísticas en sus propuestas.



Los The Best Chef Awards son uno de los reconocimientos más importantes del mundo gastronómico

La gala se celebró en Milán. La ciudad fue elegida por su creciente relevancia en la gastronomía de vanguardia.

«Milán es más que una ciudad, es una identidad culinaria», aseguró Joanna Slusarczyk, fundadora de The Best Chef Awards, al justificar la elección.

La ceremonia de premiación se llevó a cabo en Studio 90, un antiguo hangar de avión reconvertido en un espacio industrial y reunió a figuras de talla mundial como **Massimo Bottura** (Italia), **Yoshihiro Narisawa** (Japón) y **Joan Roca** (España).

El programa de dos días incluyó también la jornada de debate *Area Talks* en la región vinícola de Franciacorta. El encuentro sirvió para reflexionar sobre **cómo la gastronomía conecta personas, lugares e ideas**. Este año, además, se entregó **un premio especial de reconocimiento humanitario** a chefs que han llevado alimento a comunidades en circunstancias extremas.

El reconocimiento al talento criollo en una plataforma de este calibre reafirmó el valor y la proyección global de la cocina venezolana.

Con información de El Nacional