



SUSCRÍBETE

INICIAR SESIÓN



Gente

MODA · GASTRONOMÍA · ICON · S MODA · ÚLTIMAS NOTICIAS

GASTRONOMÍA >

Los 50 jóvenes talentos que cocinan el futuro de la gastronomía

La familia de The World's 50 Best Restaurants aumenta con la lista 50 Next, la nueva generación de emprendedores

SUSCRÍBETE

INICIAR SESIÓN



Marc Coloma y Bernat Añaños, creadores Heura, productora de carne vegetal.

OTROS

ROSA RIVAS

Madrid - 20 ABR 2021 - 14:57 CEST



[SUSCRÍBETE](#)[INICIAR SESIÓN](#) ▼

pescado con innovadoras técnicas; o la vasca veinteañera [Maitane Alonso Monasterio](#), que ha inventado una máquina para conservar alimentos. Así es la gente de 50 Next, una lista elaborada por los responsables de la clasificación culinaria [The World's 50 Best Restaurants](#) y que está integrada por emprendedores entre los 20 y los 35 años, originarios de 34 países y seis continentes, que ya trabajan con la gastronomía como herramienta de cambio y perfilan un futuro mejor.

SUSCRÍBETE

INICIAR SESIÓN

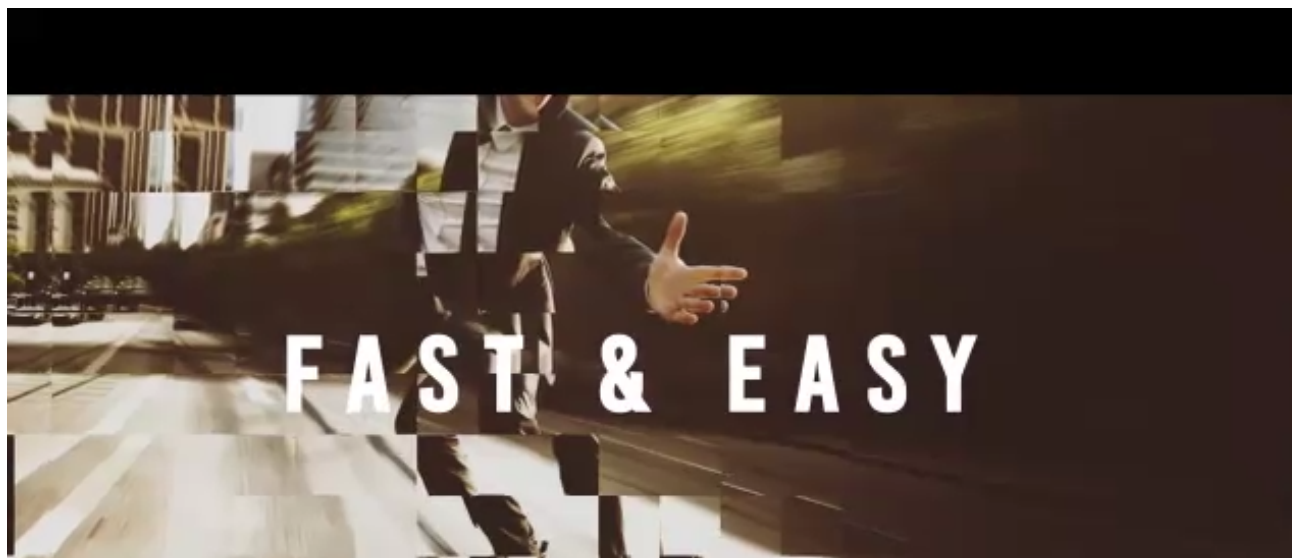


[SUSCRÍBETE](#)[INICIAR SESIÓN](#) ▼

El chef australiano Josh Niland.
50NEXT

Ese futuro no solo lo cocinan chefs. Esta lista global y multidisciplinar engloba siete categorías dentro del ámbito gastronómico para reconocer a quienes desarrollan actividades disruptivas e impactantes en producción, tecnología, educación, industrias creativas, ciencia, hostelería y activismo.

PUBLICIDAD



[SUSCRÍBETE](#)[INICIAR SESIÓN](#) ▼Powered By [WeMass](#)

Algunos de los *Next* (integrantes de la lista) son ya conocidos, otros son anónimos que ahora tendrán visibilidad. Entre ellos y ellas: Matías Muchnick, creativo chileno de la proteína no animal, con [Not Co](#), compañía en la que ha invertido [Jeff Bezos, fundador de Amazon](#). [Jhannel Tomlinson](#), activista jamaicana del cambio climático que empodera a las mujeres a través del café. [Isaac Sesi](#), que fabrica tecnología accesible para agricultores de Ghana. El peruano [Manuel Choqque](#), que produce en Cusco bellas y nutritivas papas nativas y promueve la agricultura andina.

SUSCRÍBETE

INICIAR SESIÓN



La mexicana Claudia Albertina Ruiz, chef del restaurante Kokonó.

[SUSCRÍBETE](#)[INICIAR SESIÓN](#) ▼

Maya Terro, ucraniana creadora de [FoodBlessed](#), se mueve sin descanso en Líbano contra el hambre y el desperdicio alimentario. La cocinera indígena Claudia Albertina Ruiz ha roto moldes y discriminaciones a las mujeres y sirve [slow food de Chiapas](#) en su restaurante Kokonó, desde el que ha demostrado a los mexicanos que “el mayor lujo es descubrir y saborear la sabiduría gastronómica de los ancestros”.

La brasileña Mariana Aleixo coordina proyectos educativos y culinarios liderados por mujeres y creó en 2010 el programa *Maré de sabores*, integrándolo al movimiento comunitario [Redes da Maré](#), que opera en 16 favelas de Río de Janeiro. “Con hambre y sin acceso a una alimentación saludable la población brasileña no estará preparada fisiológicamente para denunciar las violaciones de sus derechos y superar esta crisis social, económica y política a la que nos enfrentamos”, advierte Aleixo.

[SUSCRÍBETE](#)[INICIAR SESIÓN](#) ▼

La chef brasileña Mariana Aleixo.
REDES DA MARÉ

Todas las biografías de la lista (con mayoría femenina) muestran a gente que no se rinde ante la adversidad, que saca partido a sus habilidades para ponerlas al servicio de la comunidad. Aunque tengan beneficio económico propio generan riqueza

[SUSCRÍBETE](#)[INICIAR SESIÓN](#) ▼

“Es muy importante perder el miedo a arriesgarnos. Si tenemos una idea que creemos que puede tener un impacto positivo en la sociedad, ¿cómo vamos a dejarla guardada en un cajón?”, afirma la bilbaína [Maitane Alonso Monasterio](#), molesta “cuando dicen que somos *ni-ni*, que ni estudiamos ni trabajamos”. Premiada por el Instituto de Tecnología de Massachusetts (MIT) y cuyo prototipo para alargar la vida de los alimentos ha cautivado a la NASA, Alonso es la más joven de una lista (no ranking) que rinde homenaje a esos jóvenes que en tiempos de crisis superan los límites y abordan desafíos con apuestas visionarias y sostenibles.

SUSCRÍBETE

INICIAR SESIÓN



SUSCRÍBETE

INICIAR SESIÓN ▾



La investigadora bilbaína Maitane Alonso Monasterio.
5ONEXT

“Vemos un horizonte 100% vegetal. El mundo necesita una transición proteica y creemos que debe ser liderada desde el Mediterráneo”, cuentan Marc Coloma y Bernat Añaños, los responsables de Heura. “Cuando empezábamos hace cuatro años muchos nos veían como unos locos y hoy esos mismos nos confiesan que somos el futuro”, añaden los empresarios catalanes. Además de ellos y de Maitane Alonso hay tres españoles más entre los 18 jóvenes Next europeos: la madrileña Clara Díez, promotora desde [Formaje](#) del queso artesano y

[SUSCRÍBETE](#)[INICIAR SESIÓN](#) ▼

Estos 50 magníficos del 2021 han sido escogidos entre 700 candidatos, seleccionados por el [Basque Culinary Center](#), que promueve a su vez un galardón para chefs transformadores de la sociedad, el [Basque Culinary World Prize](#). “Los 50 Next representan una visión integradora y contemporánea de la gastronomía. En un contexto mundial marcado por la incertidumbre generada a raíz de la covid-19 y los retos globales a los que nos enfrentamos resulta vital apoyar el talento joven”, afirma Joxe Mari Aizega, director de esta Universidad gastronómica. Y lo corrobora [William Drew](#), director de contenido de 50 Best: “A medida que el mundo de la gastronomía se esfuerza por recuperarse de los efectos devastadores de la pandemia, es más importante que nunca reconocer a la nueva generación de líderes”.

El reconocimiento presencial a los 50 Next (tanto de 2021 como de 2022) se hará el año que viene en Bilbao, ciudad que acogió en 2018 la gala de [The World's 50 Best Restaurants](#).

SUSCRÍBETE

INICIAR SESIÓN

50 NEXT
Class of 2021

GAMECHANGING PRODUCERS

- Manuel Choque (CUSCO, PERU)
- Clara Diez (MADRID, SPAIN)
- Marianne Eaves (LEXINGTON, USA)
- Mark Emil Hermansen (COPENHAGEN, DENMARK)
- Louise Mabulo (SAN FERNANDO, PHILIPPINES)
- Josh Niland (SYDNEY, AUSTRALIA)
- Jennifer Rodríguez (MESITAS DEL COLEGIO, COLOMBIA)
- Gian Marco Viano (CAREMA, ITALY)
- Mikel Zapiain, Ion Zapiain (SAN SEBASTIAN, BASQUE COUNTRY, SPAIN)

TECH DISRUPTORS

- Katerina Axelsson (SAN LUIS OBISPO, USA)
- Matias Muchnick (NEW YORK, USA)
- Jonathan Ng (SINGAPORE)
- Solveiga Pakštaitė (LONDON, UK)
- Abby Rose (LONDON, UK)
- Isaac Sesi (KUMASI, GHANA)

EMPOWERING EDUCATORS

- Mariana Aleixo (RIO DE JANEIRO, BRAZIL)
- Cherrie Atilano (MAKATI CITY, PHILIPPINES)
- Josh Gilbert (GLOUCESTER, AUSTRALIA)

HOSPITALITY PIONEERS

- Marc Coloma (BARCELONA, SPAIN)
- Kiara Nirghin (STANFORD, USA)
- Leo Wezelius, Angelo Demeter, Fredrik Åkerman (STOCKHOLM, SWEDEN)
- Jo Barrett, Matt Stone (MELBOURNE, AUSTRALIA)
- Ashtin Berry (CHICAGO, USA)
- Douglas McMaster (LONDON, UK)
- Diego Prado (COPENHAGEN, DENMARK)
- Claudia Albertina Ruíz (SAN CRISTÓBAL DE LAS CASAS, MEXICO)
- Marsia Taha (LA PAZ, BOLIVIA)
- David Zilber (COPENHAGEN, DENMARK)

ENTREPRENEURIAL CREATIVES

- Siddhi Karnani, Anurag Agarwal (SILIGURI, INDIA)
- Ievgen Klopotenko (KIEV, UKRAINE)
- Dieuveil Malonga (KIGALI, RWANDA)
- Maureen Muketha (NAIROBI, KENYA)
- Edward Mukiibi (MUKONO TOWN, UGANDA)
- Ted Rosner, Max Dubiel (LONDON, UK)
- Ata Cengiz (ISTANBUL, TURKEY)
- Jon Gray (NEW YORK, USA)
- Sana Javeri Kadri (OAKLAND, USA)
- Adelaide Lala Tam (ROTTERDAM, NETHERLANDS)
- Divya Mohan (LUND, SWEDEN)
- Natsuko Shoji (TOKYO, JAPAN)
- Thiago Vinícius De Paula Da Silva (SÃO PAULO, BRAZIL)

SCIENCE INNOVATORS

- Maitane Alonso Monasterio (SODUPE, BASQUE COUNTRY, SPAIN)
- Leah Bessa (CAPE TOWN, SOUTH AFRICA)
- Kisum Chan, Lincoln Lee, Zheyi Chia, Jonathan Ong (LONDON, UK)
- KUALA LUMPUR, MALAYSIA

TRAILBLAZING ACTIVISTS

- Jamie Crummie, Lucie Basch (LONDON, UK)
- NEW YORK, USA
- Friederike Gaedke (BERLIN, GERMANY)
- Bibi La Luz Gonzalez (GUATEMALA CITY, GUATEMALA)
- Matt Jozwiak (NEW YORK, USA)
- Maya Terro (BEIRUT, LEBANON)
- Jhannel Tomlinson (KINGSTON, JAMAICA)

SUSCRÍBETE

INICIAR SESIÓN



Lista de los premiados del 50 Next.
50NEXT

Comentarios ●

Normas

Más información



Estos son los mejores restaurantes del mundo, según The World's 50 Best

EL PAÍS | MADRID

Diez años del Basque Culinary Center, la universidad de los chefs

HELENA PONCINI | MADRID

SUSCRÍBETE


INICIAR SESIÓN



ARCHIVADO EN

Gente · Gastronomía · Restaurantes · Restauración · Hostelería · Jóvenes · Innovación ·

Basque Culinary World Prize · Basque culinary center · Premios

Se adhiere a los criterios de  The Trust Project

[Más información >](#)

SUSCRÍBETE

INICIAR SESIÓN



NEWSLETTER

Recibe la mejor información en tu bandeja de entrada

ESPECIAL PUBLICIDAD

SUSCRÍBETE

INICIAR SESIÓN



Por qué cuidar el planeta ayuda a crecer a empresas e inversores

LO MÁS VISTO

1. La princesa Leonor vuelve a España tras terminar sus clases por el parón navideño

[SUSCRÍBETE](#)[INICIAR SESIÓN](#)

3. Lourdes León. “Tengo una relación complicada con las redes porque a menudo y por mi misma me hacen sentir como una mierda”

4. Guillermo de Inglaterra, Kate Middleton y sus hijos felicitan la Navidad desde Jordania

5. Halle Berry explica que su padre la maltrató “verbal, emocional y físicamente” pero que le perdonó gracias a un “sanador espiritual”

SUSCRÍBETE

INICIAR SESIÓN



Recomendaciones EL PAÍS ▼

Disfruta de nuestras lecciones personalizadas, breves y divertidas

Evalúa tu nivel y obtén un certificado

Las mejores oportunidades hablan alemán.
Nuevo curso 'online'

Prueba 21 días gratis y sin compromiso

SUSCRÍBETE

INICIAR SESIÓN

