

VELIMIR CINDRIĆ
FOTOGRAFIJE: PIOTR WYSZYNSKI

The Best Chef Awards 2023 Trostruki trijumf Dabiza Muñoza

U drugoj polovici studenoga našao sam se po prvi put u Méridi, glavnome gradu meksičke savezne države Yucatán, jedne od ukupno 31 u toj zemlji. Yucatan se nalazi na jugoistoku zemlje, odnosno na istomenome poluotoku, po kojemu je široko i poznat, kako iz školske geografije, tako i zbog poznatih ljetovališta i plaža. Sa sjevera ga oplahuje Meksički zaljev, na istoku graniči s državom Quintana Roo, a na jugozapadu s državom Campeche.

Oni koji vole tropski ugođaj zasigurno znaju da plaže Yucatana često krase karipsko plava boja mora, a još češće prekrasna zelena ili duboko tirkizna, otud dolazi i ime jukatanske „Smaragdne obale“. Bijeli pijesak je veličanstven i rijetko se čini prevrućim, zaljevske plime nisu jake, a more je plitko i mirno. K tome, masovni turizam još nije pogodio plaže Yucatana, tako da čak ni za udarnih dana one nikada nisu pune, a kamoli prepune. Zato su i usluge na plažama, ali i u ribarskim selima i gradovima znatno pristupačnije negoli na karipskoj obali. Ukratko, plaže Yucatana su neke od najboljih u Meksiku, a namjernika lako osvaja i blag tempo života u obalnim mjestima.

Naravno, bolje upućeni znaju da Yucatan nisu samo plaže, već i područje poznato po spektakularnim majanskom arheološkom blagu, biserima kao što su Chichén Itzá, Uxmal, Ek Balam, Dzibilchaltún i Mayapán. No, razlog mog dolaska nije bio turistički, pa sam se stoga i našao u Méridi, koja je od najbliže plaže udaljena kakvih 45 minuta vožnje, a od arheoloških nalazišta i više. Naime, u doba mog boravka, na tri je dana pozornost čitava gastronomskog svijeta bila usmjerena baš na Méridu – zbog održavanja, uz The World's 50 Best Restaurants, jednog od najprestižnijih događanja u svijetu chefova i restorana. Naravno, radi se

o priredbi The Best Chef Awards na kojoj se svake godine proglašavaju najbolji chefovi svijeta, odnosno top-lista njih 100, koja otkriva tko je Najbolji chef svijeta te godine.

Da se to ove godine dogodilo baš na Yucatanu ima još više smisla, jer osim izvanredne kulturne i arhitektonske povijesti, zapanjujućih plaža i cenota (prirodne jame ili vrtače, izraz je nastao baš na Yucatánu, gdje su se cenote obično rabile za opskrbu vodom od strane starih Maja, a povremeno i za žrtvene ceremonije) Yucatán krase i prvo-rarezna tradicionalna gastronomija, koja se od predaka prenosi do suvremenosti. Različiti prostori u gradu poslužili su tako kao mjesta za događanja u sklopu priredbe koja, prije glamurozne završne gala svečanosti, uključuje i dva prethodna dana debata i predstavljanja različitih promišljanja (događanja Area Talks i Food Meets Science), a koja se održavaju tijekom vikenda, netom prije proglašenja liste u ponedjeljak.

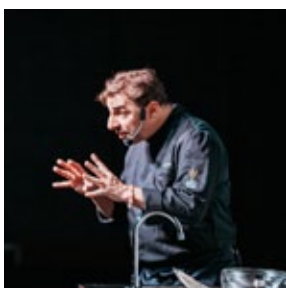
Nakon što sam u Méridu stigao u četvrtak, u narednim danima tamo su se počeli okupljati najbolji chefovi svijeta, da bi doznali tko će ove godine biti proglašen najboljim među najboljima. Treba još napomenuti da se radilo o šestom izdanju priredbe The Best Chef Awards i prvome koje se održalo izvan Europe. I tako se, da ne duljim, nekoliko dana poslije 20. studenog doznalo da je novi kralj među vodećim chefovima svijeta zapravo - onaj stari. Naime, po treći put zaredom ta je titula pripala španjolskome chefu Dabizu Muñoza iz restorana DiverXO, jedinom madridskom s tri Michelinove zvjezdice, čime je on ponovio svoj lanjski i predlanjski uspjeh te potvrdio primat na toj ljestvici kao dosad najuspješniji chef.



No, ipak ćemo krenuti redom i reći što se događalo na posebnim priredbama. Uz proglašenje najboljeg chefa svijeta, događaj koji je obilježio treći, posljednji dan priredbe, tijekom vikenda održani su brojni zanimljivi razgovori, debate, demonstracije i show kuhanja, sve pod temom 'Origins & Future'. Dva najvažnija među njima bili su, već spomenuti, Area Talks i Food Meets Science.

Najprije je u subotu održana priredba Area Talks, panel rasprava u kojoj su sudjelovali Manu Buffara, brazilska chefica posvećena predstavljanju bioraznolikosti svoje zemlje, njezin čileanski kolega Rodolfo Guzmán (Boragó, vidi intervju s njim na ovim stranicama) i Amerikanac korejskog podrijetla Junghyun Park (Atomix), kao i domaći meksički trojac - Jorge Vallejo (Quintonil, Mexico City), Mariana Poo (Transpatio Maya, Mexico City) i Wilson Alonzo (Yaaxche, Playa del Carmen).

Naredni dan bio je posvećen događanju Food Meets Science - seriji sjajnih prezentacija, kulinarskim demonstracijama i izlaganjima nekih od vodećih chefova svijeta - Jordi Roca (El Celler de Can Roca), Karime López (Gucci Osteria Florence), Roberto Solís (Nectar, Mexico), Debora Fadul (Diacá, Gvatemala), Albert Adrià (Enigma) i Diego Guerrero (DSTAgE, Madrid).



Ovacije Muñozu tijekom završne gala dodjele nagrada The Best Chef Awards 2023. u Međunarodnom kongresnom centru Yucatán u Méridi tako su konačno razriješile misterij tko će ove godine predvoditi listu. Odbrojavanjem od 100. do 1. mjesta otkrivena su imena elitne ljestvice Top 100 najboljih chefova svijeta. Zanimljivo je da je ljestvica pobrojala chefove iz 31 zemlje, s tim da je Europa ponovo bila kontinent s najvećom zastupljenošću (54 chefa), slijede Sjeverna i Južna Amerika (24) i Azija (17), dok je kod pojedinačnih zemalja Španjolska učvrstila svoju poziciju najutjecajnije gastronomske zemlje s 14 predstavnika.

Dakle, nastavila se vladavina Dabiza Muñoz, chefa nezaustavljivo slobodna duha koji je navikao kršiti pravila i istraživati granice kreativnosti u svakom projektu kojeg poduzme. A da to radi na oduševljenje kako svojih gostiju, tako i kolega i ostalih gastronomskih stručnjaka iz cijeloga svijeta (koji sačinjavaju glasačko tijelo), potvrđeno je sada i treći put zaredom.

O Dabizu Muñozu i njegovu restoranu DiverXO pisao sam na ovome mjestu već u više navrata pa ću sada, ilustracije radi, nabrojati samo neka njegova novija jela: Hladno poširani golub s vinom palo cortado, maceriran tjedan dana; 45 dana odležani nigiri; Rakovi s krajeva svijeta s umakom kimchi XO (plavi rak, kraljevska kraba); Inspiracije Jugoiistočne Azije (Taipirniha, Laksa Singapore, Zeleni curry); Svijet naopako (ledena salata „iz dubine hladnjaka“ i morski priloz); Topli sashimi s naopako prženim mladim jeguljama; Jezici... iz mora i s kopna; Tri doba oslića (3 mjeseca, 1 godina i 8 godina); Galicijski jastog koji se budi na plaži Goe; Vlaga aragonske šume; Čista sirovost: Kozice sa slatkim čilijem; Cvjetača s vanilijom; Rižoto s tostiranim maslacem i ljetnim tartufom...

Ovogodišnji poredak u vrhu iznenadio je drugim mjestom za Alberta Adriju, manje poznatog brata slavnog Ferrana Adrije, najutjecajnijeg chefa naše ere, koji nije bio u lanjskome poretku. Na to mjesto dovelo ga je prošlogodišnje otvaranje restorana Enigma u Barceloni, koji je mnoge oduševio svojim konceptom i podsjetio na njegove nekadašnje, vrlo originalne i uspješne lokale. O Enigmi sam također izvijestio na ovome mjestu, nakon lanjskog posjeta, nedugo po otvorenju lokala. Albert je također osvojio i jednu od posebnih nagrada, The Best Chef New Entry Award, zbog izravnog ulaska na listu, odnosno uspješnog povratka na popis najboljih chefova svijeta.

Chefica Ana Roš, spiritus movens slovenske Hiše Franko (Staro selo kod Kobarida), upotpunila je pobjedničko postolje, popevši se s prošlogodišnjeg devetog na treće mjesto te ujedno ponovila uspjeh kao najbolje rangirana žena na listi. O Ani Roš doista se već mnogo toga u nas zna, pogotovo nakon njezina ovogodišnjeg osvajanja treće, maksimalne Michelinove zvjezdice. S obzirom da sam o Ani i njezinu bivšem suprugu Valteru (koji je tada kuhao u kuhinji restorana koji je naslijedio od roditelja, dok je Ana posluživala u sali), odnosno o Hiši Franko, pisao kao drugi novinar po redu u Hrvatskoj (prije mene je to učinio Željko Suhadolnik) i, vjerojatno, uopće izvan Slovenije, i to prije više od dva desetljeća (2001), bilo mi je zanimljivo pratiti razvoj Hiše Franko od anonimnoga restorana iz slovenske provincije do stalnoga člana 50 Best liste i Anina proglašenja cheficom svijeta te ovogodišnja dva uspjeha.

Četvrto mjesto zauzeo je, prošle godine drugoplasirani, René Redzepi iz danske Noma, a svoje lanjsko, peto mjesto zadržao je Andoni Luis Aduriz, chef Mugaritza iz Errenterije kod baskijskoga San Sebastián, baš kao i sedmo trio chefo-





va iz restorana Disfrutar u Barceloni (Mateu Casañas, Oriol Castro i Eduard Xatruch), čiji se restoran ove godine uspeo na drugo mjesto ljestvice The World's 50 Best Restaurants, a koncem studenoga konačno uknjižio, već odavna zasluženu, treću Michelinovu zvjezdicu. Između ta dva velika ugurao se s lanjskog 11. na ovogodišnje šesto mjesto Rasmus Munk iz Alchemista u Kopenhagenu, chef koji se sve češće spominje u društvu najboljih.

Top-10 zatvaraju ove godine doajen Joan Roca iz El Celler de Can Roca u katalonskoj Gironi (prošle godine treći), Junghyun Park iz njujorškog Atomixa (još jedna novopridošlica) i Rodolfo Guzmán, chef čileanskog restorana Boragó u Santiagu (lani 27.).

Priredba The Best Chef Awards otkrivanje novog poretka nadopunila je i dodjelom posebnih nagrada. Ovog puta dodijeljeno ih je 10, a njima se odalo priznanje radu chefova u određenim područjima. Jedna od tih posebnih nagrada pripala je slastičaru Jordiju Roci (El Celler de Can Roca), koji je osvojio nagradu The Best Chef Pastry Award, koju je također primio 2019. No, jedna od najmotivnijih nagrada ove je godine dodijeljena Ferranu Adriji, poznatom po svojoj ostavštini profesionalca koji je revolucionirao svjetsku gastronomiju svojim radom u restoranu elBulli, u razdoblju od 1983. do 2011. „Genij iz L’Hospitaleta“ i dalje je inspiracija za nove generacije chefova, a njegov legendarni restoran pretvoren je u muzej i prostor za razmišljanje i studiranje nazvan elBulli1843.

Evo i potpune liste posebnih nagrada:

THE BEST CHEF PIZZA AWARD: FRANCO PEPE

THE BEST CHEF DINING EXPERIENCE AWARD: GRÉGOIRE BERGER

THE BEST CHEF PASTRY AWARD: JORDI ROCA

THE BEST CHEF FOODART AWARD: KARIME LÓPEZ

THE BEST CHEF RISING STAR AWARD: TALA BASHMI

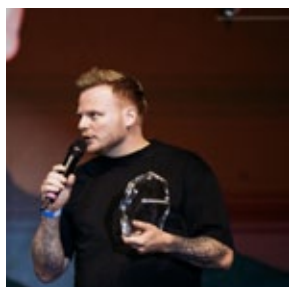
THE BEST CHEF NEW ENTRY AWARD: ALBERT ADRIÀ

THE BEST CHEF LEGEND AWARD: FERRAN ADRIÀ

THE BEST CHEF LOCAL AWARD: ROBERTO SOLÍS I WILSON ALONZO

THE BEST CHEF SCIENCE AWARD: RODOLFO GUZMÁN

THE BEST CHEF BY PROFESSIONALS AWARD: RASMUS MUNK



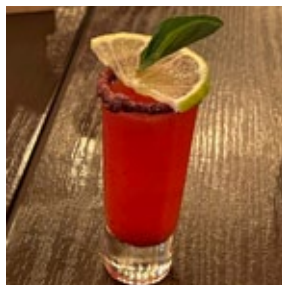
Za one kojima su hrana i turizam uzbudljiviji od natjecanja među najboljim chefovima svijeta, reći ću nešto i o onome što sam uspio vidjeti i kušati tijekom dana provedenih na Yucatanu. Toga je naime bilo poprilično, pa ću se zadržati samo na najvažnijem i dati nekoliko savjeta za one koji planiraju gastronomsko putovanje na Yucatan.

Kad se gurman zapita o kulinarskim divotama Meksika, pred njim će se otvoriti beskrajno područje. Ovoga puta zadržat ću se samo na Yucatanu i njegovim karakterističnim okusima. Među njima su, u prvome redu, začini kao što su achiote (narančasto-crveni začini i prehrambena boja dobivena od sjemenki stabla achiote, rabi se za dodavanje žute ili narančaste boje hrani, ali ponekad i za okus i aromu), habanero paprike (jedna je od najljućih paprika, najčešće boje su narančasta i crvena, ali postoje i bijela, smeđa i ružičasta), melipona med (slasni med istoimenog roda pčela bez žalaca, raširenih u toplim područjima neotropa) i kisela naranča.

Tu su i tipična jukatakanska jela kao što su cochinita pibil (tradicionalno lagano pečeno jelo od svinjetine, koje uključuje mariniranje mesa u jako kiselom soku od citrusa, dodavanje sjemenki annata, koje daju živopisnu narančastu boju, i pečenje mesa u piibu, umotano u list banane, sve se tradicionalno priprema u zemljanim jamama sa žarom), papadzule (tradicionalno jelo nalik na enchiladu), crni nadjev, salibut (napuhana pržena tortilja na koju dolazi zelena salata, narezani avokado, pileтина ili puretina, rajčica i ukiseljeni crveni luk), riba u tikin-xicu (riba se priprema cijela, zatim marinira sa začinom adobo i kiselim narančama te zamota u list banane i kuha u zemljanoj pećnici ispod vatre na drva), juha od limete, poc chuc (jelo od mesa, obično svinjetine, koje se priprema u marinadi od citrusa i peče na roštilju), zatim mucbipollo (komplicirani majanski gulaš koji se sastoji od kukuruznog brašna, svinjskog maslaca, piletine i drugih sastojaka, umotan u lišće banane i kuhan ispod zemlje), panucho (specijalitet od pržene tortilje punjene prženim crnim grahom i prelivene sjeckanim kupusom, rezanom piletinom ili puretinom, rajčicom, ukiseljenim crvenim lukom, avokadom i ukiseljenom jalapeño papričicom), jaja motuleño (jelo za doručak koje se priprema s jajima na tortiljama s crnim grahom i sirom, često i drugim sastojcima poput šunke, graška, plantana banana i ljutog umaka), grah sa svinjetinom, punjeni sir ili longanizqa de Valladolid (dimljena svinjska kobasica s achioteom), i mnoga druga.

Nešto od tih tradicionalnih jela imao sam prilike kušati već na prvom izletu manje skupine inozemnih novinara do arheološkog područja Uxmal te posjete cenoti Hacienda Mucuyché, odnosno tamošnjemu restoranu specijaliziranom za jukatansku kuhinju. Isto smo mogli i te večeri, zahvaljujući Kulinarskoj ruti Calle 47, odnosno obilasku sedam restorana u 47. i 55. ulici u Méridi – El Lucero, Te Extraño, Yakuza 47, 130 steakhouse, Catrín, Ánima i Micaela Mar & Leña. Od svih njih posebno mogu preporučiti posljednja dva. Ánima je savršena za ljubitelje vrhunskih tradicionalnih tacosa, koji u restoranu mogu gledati njihovu pripremu, najprije izradu tortilja i njihovo pečenje na žaru te potom punjenje (velik i vrlo raznovrstan izbor), sve uz odlična pića i koktele. Odlična jukatanska jela i meksička pića služi Micaela Mar & Leña, dok je El Lucero sjajan odabir za zabavu društava uz sitne





zalogaje, osvježavajuće koktele na bazi tekile i mezcala te živu glazbu.

U subotu sam doručkovao u lijepome vrtu lokala Wayan'é (druga ispostava, također u Méridi, više je nešto poput fast food restorana). Pitajte bilo kojeg građanina Méride koje je najbolje mjesto za doručak u gradu i svi će reći isto - Wayan'é. Ime restorana, inače, na majanskome i znači „tu je“, što je vrlo prikladan naziv jer se definitivno radi o najboljem mjesto za uživanje u doručku, pogotovo u subotu ili nedjelju ujutro. Tacosi za doručak od jaja, šunke i povrća te tradicionalni jukatanski tacosi glavne su stvari na jelovniku, a ne treba propustiti niti papas con chorizo (krumpir sa chorizom).

Posebni doživljaj bio je posjet Izamalu, poznatome po nadimcima "La Ciudad Amarilla" (ili "Žuti grad", većina njegovih zgrada obojena je žuto) i „Grad brda“ (koja su zapravo ostaci drevnih hramskih piramida), 70-ak kilometara udaljenome od Méride. Ime Izamal, inače, znači „rosa koja pada s neba“, a razlog sunčane boje zgrada ostaje nejasan.

Od gastronomskih doživljaja u Méridi treba svakako izdvojiti ručak u Museo de la Gastronomía Yucateca, malome muzeju lokalne gastronomije (takvim muzejom ne mogu se pohvaliti niti najjače gastronomske sile svijeta), koji je ujedno i restoran s rustikalnim salama i raskošnim dvorištem u kojem se služe sjajno pripremljena jukatanska jela. U stražnjem dvorištu Muzeja svakodnevno se demonstrira već spomenuta cochinita pibil, tehnika pečenja mesa umotanog u list banane u zemljanim jamama sa žarom.

Na koncu, tijekom boravka isprobao sam dva fine dining koncepta – jedan ležerniji u restoranu Bachour (jedan od dva lokala Antonia Bachoura, Najboljeg slastičara svijeta 2022 po izboru The Best Chefa), a drugi Huniik. Smješten u središtu Méride, Huniik je intiman lokal koji prima samo šesnaest gostiju koji dijele cjeloviti doživljaj, blizak procesima koji oblikuju jela koja će kušati. Huniik, prije svega, nastoji inovirati. Projektni partner i poznati kubanski umjetnik Jorge Pardo preuzeo je arhitekturu i dizajn interijera restorana kako bi stvorio dijalog i vezu, kroz interpretaciju gastronomske ponude i prostora koji ga okružuje. U Huniiku, chef Roberto Solís (dobitnik jedne od posebnih nagrada na Best

Chef Awardsu) i njegova ekipa osmislili su osebujnu kuhinju Yucatána koja je istovremeno suvremena koliko i osobna. Restoran surađuje s malim proizvođačima koji osiguravaju regionalne namirnice u skladu s obvezama poštene trgovine, kako bi favorizirali održivu uporabu lokalnih, strogo sezonskih namirnica. Solís prikuplja kvalitetne namirnice i dodaje im tradicionalne i bitne okuse Yucatána. Rezultat su jela koja odražavaju suvremenost, uz glavne oslonce u njihovom najčišćem izvornom obliku. Ukoliko se nadete u Méridi, nikako ne propustite.

Odabir države Yucatan zapravo je naklon Meksiku kao velikoj svjetskoj gastronomskoj sili koja nudi najrazličitije mogućnosti - od nevjerojatne tradicionalne majanske hrane, loncherija (zalogajnica) na tržnici i ulične hrane do suvremenih vrhunskih restorana. Nije iznenađujuće da su tri meksička chefa trenutačno na popisu 100 najboljih chefova svijeta: Jorge Vallejo (restoran Quintonil, br.23), Santiago Lastra (Kol, br.38) i Francisco Ruano (Alcalde, br.70) te da su lani bili plasirani i Elena Reygadas (Rosetta) i Karime López (Gucci Osteria).

Ne treba zaboraviti da je cilj dodjele The Best Chef Awardsa uspostaviti veze između najboljih pojedinaca u gastronomiji. Cilj je zapravo istaći ljude, a ne restorane ili lokacije. Fokus je na chefovima, njihovim problemima, pristupu kuhanju i svemu onom što ih izdvaja od onih oko njega. Nije dovoljno samo dobro kuhati, već i biti kreativan, inteligentan, strastven u radu, inovativan, poticati održivost, unapređivati tehnike i znanstveni pristup te donositi pozitivan društveni utjecaj.

Podsjetit ću još da je godišnja klasifikacija najboljih chefova svijeta rezultat mišljenja i glasova 380 ljudi, od čega su stotinu njih chefovi s aktualne liste, stotinu chefova koji kandidiraju za buduću listu te izbor od 180 stručnjaka (novinari, kritičari, znalci, fotografi...), koji su prethodno odlučivali i o novim kandidatima.

Na koncu evo i potpune liste 100 najboljih chefova svijeta:

(ili <https://thebestchefawards.com/top100-the-best-chef-2023/>)

1. DABIZ MUÑOZ (ŠPANJOLSKA)
2. ALBERT ADRIÀ (ŠPANJOLSKA)
3. ANA ROŠ (SLOVENIJA)
4. RENÉ REDZEPI (DANSKA)
5. ANDONI LUIS ADURIZ (ŠPANJOLSKA)
6. RASMUS MUNK (DANSKA)
7. CHEFOVI DISFRUTARA (ŠPANJOLSKA)
8. JOAN ROCA (ŠPANJOLSKA)
9. JUNGHYUN PARK (J. KOREJA)
10. RODOLFO GUZMÁN (ČILE)
11. MASSIMO BOTTURA (ITALIJA)
12. ERIC VILDGAARD (DANSKA)
13. ÁNGEL LEÓN (ŠPANJOLSKA)
14. MITSU HARU TSUMURA (PERU)
15. VIRGILIO MARTÍNEZ (PERU)
16. DANNY YIP (KINA)
17. ALEX ATALA (BRAZIL)
18. GRANT ACHATZ (SAD)
19. MANU BUFFARA (BRAZIL)
20. JAVIER & SERGIO TORRES (ŠPANJOLSKA)
21. ANNE-SOPHIE PIC (FRANCUSKA)
22. RICCARDO CAMANINI (ITALIJA)
23. JORGE VALLEJO (MEKSIKO)
24. YOSHIHIRO NARISAWA (JAPAN)
25. DANIEL CALVERT (UK)
26. ENEKO ATXA (ŠPANJOLSKA)
27. HIMANSHU SAINI (INDIJA)
28. ENRICO CRIPPA (ITALIJA)
29. NATSUKO SHOJI (JAPAN)
30. QUIQUE DACOSTA (ŠPANJOLSKA)
31. MAURO COLAGRECO (ARGENTINA)
32. JOSH NILAND (AUSTRALIJA)
33. JOSÉ AVILLES (PORTUGAL)
34. ÁLVARO CLAVIJO (KOLUMBIJA)
35. VICKY CHENG (KINA)
36. ANDREAS CAMINADA (ŠVICARSKA)
37. DOMINIQUE CRENN (FRANCUSKA)
38. SANTIAGO LASTRA (MEKSIKO)
39. GRÉGOIRE BERGER (FRANCUSKA)
40. ALBERTO LANDGRAF (BRAZIL)
41. BJÖRN FRANTZÉN (ŠVEDSKA)
42. DIEGO GUERRERO (ŠPANJOLSKA)
43. RASMUS KOFOED (DANSKA)
44. VAUGHAN MABEE (NOVI ZELAND)
45. LEONOR "LEO" ESPINOSA (KOLUMBIJA)
46. AGUSTIN BALBI (ARGENTINA)
47. ALAIN PASSARD (FRANCUSKA)
48. PAOLO PASAGRANDE (ITALIJA)
49. HESTON BLUMENTHAL (UK)
50. JONNIE BOER (NIZOZEMSKA)
51. VICTOR ARGUINZONIZ (ŠPANJOLSKA)
52. NIKO ROMITO (ITALIJA)
53. VICKY LAU (KINA)
54. CHRISTIAN BAU (NJEMAČKA)
55. CÉSAR RAMIREZ (SAD)
56. YANNICK ALLÉNO (FRANCUSKA)
57. JULIEN ROYER (FRANCUSKA)
58. MAURO ULIASSI (ITALIJA)
59. KARIME LÓPEZ & TAKAHIKO KONDO (MEXICO & JAPAN)
60. PACO RONCERO (ŠPANJOLSKA)
61. DAVE PYNT (AUSTRALIJA)
62. CLARE SMYTH (UK)
63. TALA BASHMI (BAHREIN)
64. BRUNO VERJUS (FRANCUSKA)
65. PÍA SALAZAR & ALEJANDRO CHAMORRO (EKVADOR)
66. GAGGAN ANAND (INDIJA)
67. DANIEL HUMM (ŠVICARSKA)
68. TRISTIN FARMER (UK)
69. HIROYASU KAWATE (JAPAN)
70. FRANCISCO RUANO (MEKSIKO)
71. HANS NUENER (AUSTRIJA)
72. GUILLAUME GALLIOT (FRANCUSKA)
73. PETER GILMORE (AUSTRALIJA)
74. LISIANE AROUCA & FABRÍCIO LEMOS (BRAZIL)
75. JAIME RODRÍGUEZ CAMACHO (KOLUMBIJA)
76. DEBORA FADUL (GVATEMALA)
77. PÍA LEÓN (PERU)
78. COREY LEE (SAD)
79. MARCO MÜLLER (NJEMAČKA)
80. MINGOO KANG UJUŽNA KOREJA)
81. JASON LIU (KINA)
82. PACO MORALES (ŠPANJOLSKA)
83. JORIS BIJENDIJK (NIZOZEMSKA)
84. FLORIANO PELLEGRINO (ITALIJA)
85. BESELE MOSES MOLOI (JUŽNOAFRIČKA REPUBLIKA)
86. CHUDAREE "TAM" DEBHAKAM (TAJLAND)
87. AMAURY BOUHOURS (FRANCUSKA)
88. MAKSUT AŞKAR (TURSKA)
89. GONZALO ARAMBURU (ARGENTINA)
90. ANTONIA KLUGMANN (ITALIJA)
91. FINA PUIGDEVALL & MARTINA PUIGVERT (ŠPANJOLSKA)
92. CLEMENS RAMBICHLER (NJEMAČKA)
93. SZILÁRD TÓTH (MAĐARSKA)
94. HELENA RIZZO (BRAZIL)
95. PICHAYA "PAM" UTHARNTHARM (TAJLAND)
96. KANJI KOBAYASHI (JAPAN)
97. SUPAKSORN "ICE" JONGSIRI (TAJLAND)
98. ATSUSHI TANAKA (JAPAN)
99. MATTEO BARONETTO (ITALIJA)
100. JOÃO OLIVEIRA (PORTUGAL)