Rasmus Munk vince i The Best Chef Awards 2025 a Milano

20251006113712780d986f099e4b6a3330a5f01923cf2f4dbc05bc-01b96fac

E' Rasmus Munk , chef di Alchemist di Copenaghen, il vincitore di The Best Chef Awards 2025, la manifestazione che per due giorni ha reso Milano punto d'incontro della gastronomia internazionale, con oltre 900 professionisti tra chef e addetti ai lavori provenienti da più di 60 Paesi.

Al secondo posto si è classificata Ana Roš (Hiša Franko, Slovenia), capace di raccontare il terroir sloveno attraverso sapori intensi e menu audaci. A completare il podio, Himanshu Saini (Trèsind Studio, Dubai), che reinterpreta l'alta cucina indiana con approccio modernista e grande rispetto della tradizione.

«*Vincere per il secondo anno di seguito non è solo un onore personale, ma il riconoscimento del lavoro straordinario di tutto il team di Alchemist* - ha dichiarato Munk -. *La mia speranza è che la gastronomia continui a evolversi oltre l'artigianalità, diventando uno strumento capace di stimolare conversazioni, sollevare domande e ispirare cambiamenti. È un privilegio trovarmi accanto a tanti chef brillanti, perché credo che tutti noi abbiamo un ruolo da svolgere nel plasmare il futuro del cibo*».

Accanto alla classifica principale, nell'ambito del sistema di ranking (r)evolutionary di The Best Chef, sono stati premiati anche gli chef che si sono distinti per visione, impegno e talento in aree specifiche.

The Best Humanity:

Chefs of World Central Kitchen, fondata da Chef José Andrés (NUOVO)

The Best Visionary: Massimo Bottura, Osteria Francescana, Modena, Italia (NUOVO)

The Best Pastry Award: Pía Salazar, NUEMA, Quito, Ecuador

The Best Terroir Award: Debora Fadul, DIACÁ, Città del Guatemala, Guatemala

The Best Creativity Award: Jason Liu, Ling Long, Shanghai, Cina

The Best Food Art Award: Quique Dacosta, Quique Dacosta, Dénia, Spagna

The Best New Entry Award: Prateek Sadhu, Naar, Kasauli, India

The Best Dining Experience Award: Anika Madsen, Iris, Rosendal, Norvegia

The Best Science Award: Diego Guerrero, DSTAgE, Madrid, Spagna

The Best Voted by Professionals Award: Himanshu Saini, Trèsind Studio, Emirati Arabi Uniti

The Best NextGen Award: Sebastian Jiménez, Ræst, Tórshavn, Isole Fær Øer

The Best Milan Award: Andrea Aprea, Andrea Aprea, Milano, Italia

The Best Origins & Future Award: Diego Rossi, Trippa, Milano, Italia

KNIFE RECOGNITION: UN SISTEMA INCLUSIVO

Il sistema di riconoscimento a livelli Knife dei The Best Chef Awards offre una visione più completa e inclusiva dell'eccellenza gastronomica mondiale. Dopo l'abbandono delle classifiche tradizionali nel 2024, questa modalità premia gli chef non solo per la posizione in una graduatoria, ma per il loro impatto, le competenze e il contributo concreto alla scena culinaria.Quest'anno il numero di votanti è quasi raddoppiato rispetto al 2024, raggiungendo 972 persone, tra cui 572 chef provenienti da 64 Paesi e 400 professionisti del settore. Un dato che testimonia la crescente vitalità e partecipazione della comunità gastronomica globale.Grazie a questo sistema, sono stati 783 gli chef riconosciuti in tutto il mondo, distribuiti su sei continenti e suddivisi in tre livelli che riflettono il grado di eccellenza e influenza:3 Knives – The Best: 126 chef che hanno raggiunto almeno l'80% del punteggio massimo, rappresentando l'apice della maestria culinaria2 Knives – World-Class: 236 chef con oltre il 40%, esempio di competenza e raffinatezza a livello mondiale1 Knife – Excellent: 421 chef con oltre il 20%, riconosciuti per il loro contributo significativo alla scena gastronomica«I The Best Chef Awards non sono soltanto una celebrazione dell'eccellenza tecnica, ma anche un riflesso della vitalità di una comunità globale – ha affermato Cristian Gadau, co-fondatore e CEO di The Best Chef –. Il numero dei votanti raggiunto nel 2025 è segno di un appetito crescente per innovazione, diversità e collaborazione. La nostra missione è onorare gli chef non solo per la loro abilità, ma anche per visione e impatto, rendendo questo mondo meno elitario e più accessibile a chiunque ami il cibo».Maggiori

informazioni sul sistema di votazione > PAGINA DEDICATAUna scena culinaria nazionale in crescitaLa vivace scena gastronomica dell'Italia ha brillato durante i The Best Chef Awards 2025, con un numero rilevante di chef premiati (73) nei diversi livelli Knife. Un riconoscimento che conferma ancora una volta la crescente influenza del nostro paese nel panorama gastronomico globale:3 Knives:Enrico Crippa, Piazza Duomo, AlbaFloriano Pellegrino & Isabella Potì, Bros', Martina FrancaJessica Rosval, Al Gatto Verde, ModenaMassimiliano Alajmo, Le Calandre, RubanoMassimo Bottura, Osteria Francescana, ModenaMauro Uliassi, Uliassi, SenigalliaMichelangelo Mammoliti, La Rei Natura, Serralunga d'AlbaMichele Lazzarini, Contrada Bricconi, Oltressenda AltaNorbert Niederkofler, Atelier Moessmer, BrunicoRiccardo Camanini, Lido 84, Gardone RivieraStefano Baiocco, Villa Feltrinelli, Gargnano2 Knives:Alberto Gipponi, Dina, GussagoAndrea Aprea, Andrea Aprea, MilanoAntonia Klugmann, L'Argine a Vencó, Dolegna Del CollioAntonino Cannavacciuolo, Villa Crespi, Orta San GiulioCarlo Cracco, Cracco, MilanoFrancesco Brutto & Chiara Pavan, Venissa, VeneziaCiro Scamardella, Pipero Roma, RomaDavide Di Fabio, Dalla Gioconda, Gabicce MonteDavide Guidara, I Tenerumi, VulcanoDavide Oldani, D'O, CornaredoDomenico Marotta, Marotta, SquilleDonato Ascani, Glam, VeniceEdoardo Tilli, Podere Belvedere Tuscany, Pontassieve,Errico Recanati, Andreina, LoretoFranco Pepe, Pepe in Grani, CaiazzoGaetano Trovato, Arnolfo, Colle di Val d'ElsaGennaro Esposito, Torre del Saracino, Vico EquenseGiancarlo Perbellini, Casa Perbellini 12 Apostoli, VeronaGianluca Gorini, Da Gorini, San Piero in BagnoHeinz Beck, La Pergola, RomaJacopo Ticchi, Da Lucio, RiminiMatias Perdomo, Contraste, MilanoMaicol Izzo, Piazzetta Milù, Castellamare di StabiaMoreno Cedroni, Madonnina Del Pescatore, SenigalliaNiko Romito, Reale, Castel di SangroNino Rossi, Qafiz, Santa Cristina D'AspromonteRiccardo Gaspari, SanBrite, Cortina d'AmpezzoKarime López & Takahiko Kondo, Gucci Osteria, Firenze1 Knife:Alessandro Gilmozzi, El Molin, CavaleseAlessandro Negrini & Fabio Pisani, Il Luogo Aimo e Nadia, MilanoAlex Manzoni, Osteria degli Assonica, SorisoleAlfio Ghezzi, Senso, Limone sul GardaAmanda Eriksson, Wood, Breuil-CerviniaAnthony Genovese, Il Pagliaccio, RomaAntonio Ziantoni, Zia, RomaCarmelo Trentacosti, Mec, PalermoDaniele Bendanti, Oltre., BolognaDavide Caranchini, Materia, CernobbioDiego Rossi, Trippa, MilanoEnrico Marmo, Balzi Rossi, VentimigliaFrancesco Apreda, idylio, RomaFrancesco Sodano, Famiglia Rana, OppeanoFrancesco Sposito, Taverna Estia, BruscianoFrancesco Stara, Fradis Minoris, PulaGianfranco Pascucci, Pascucci al Porticciolo, FiumicinoGiuseppe Iannotti, Krèsios, TeleseIsa Mazzocchi, La Palta, Borgonovo Val TidoneLuca Abbruzzino, Abbruzzino Oltre, Lamezia TermeLuca Natalini, Autem*, MilanoLuigi Coppola, Casa Coloni, PaestumMarco Ambrosino, Sustànza, NapoliMarina Ravarotto, ChiaroScuro, CagliariMatteo Poggi, Al Cambio, BolognaMattia Pecis, Cracco Portofino, PortofinoPaolo Griffa, Caffè Nazionale, AostaRonald Bukri, Coro, OrvietoRoy Caceres, Orma, RomaSalvatore Morello, Inkiostro, ParmaSarah Cicolini, Santo Palato, RomaSimone Cantafio, La

Stüa de Michil, Corvara in BadiaValentino Cassanelli, Lux Lucis, Forte dei MarmiAntonio Guida, Seta, Milano L’elenco di tutti i vincitori e dei premi speciali è su The Best Chef Awards