The World’s 50 Best Bars 2026: Alquímico di Cartagena vince il Michter’s Art of Hospitality Award

821ffbc6-64ed-474b-ac9a-84adce238c1f

Alquímico di Cartagena, in Colombia, è il vincitore del Michter’s Art of Hospitality Award, scelto dai votanti della The World’s 50 Best Bars Academy. Si tratta del primo dei due premi speciali che saranno annunciati prima della presentazione della classifica di The World’s 50 Best Bars 2026, sponsored by Perrier.

Ciascun membro della The World’s 50 Best Bars Academy, composta da oltre 800 esperti del settore che votano in forma anonima, è invitato a indicare il bar che, nel corso del periodo di votazione, gli ha offerto la migliore esperienza di ospitalità, riconoscendo così il ruolo fondamentale che l’accoglienza riveste nel definire l’esperienza complessiva dell’ospite. Il premio sarà consegnato durante la cerimonia che si terrà a **Milano** mercoledì 7 ottobre 2026.

Il successo di Alquímico

Fondato nel 2016 dall’imprenditore franco-vietnamita Jean Trinh, Alquímico si è evoluto da ambizioso cocktail bar nel centro storico di Cartagena fino a diventare una delle destinazioni del bere più celebrate al mondo. Ospitato all’interno di un palazzo storico di tre piani splendidamente restaurato in Calle del Colegio, il locale valorizza la ricca biodiversità della Colombia attraverso cocktail d’eccellenza e, al tempo stesso, promuove un cambiamento concreto a favore delle comunità locali, ottenendo riconoscimenti internazionali grazie a un approccio realmente innovativo al bere, alla sostenibilità e all’impatto sociale.

Il concept di Alquímico offre una prospettiva unica sugli ingredienti, sull’artigianalità e sulla cultura colombiana, creando al contempo relazioni autentiche e sostenendo progetti filantropici in tutta la

regione. Il vivace piano terra mette in primo piano prodotti provenienti da comunità agricole colpite dal conflitto, destinando parte dei ricavi derivanti dalla vendita dei cocktail a progetti di sviluppo regionale, tra cui una scuola prevista per il 2026. Al secondo piano, i proventi dei grandi classici della miscelazione reinterpretati in chiave colombiana sostengono un'accademia per bartender e una fondazione musicale dedicata ai giovani provenienti da contesti svantaggiati. I cocktail serviti sul vivace rooftop si ispirano invece agli ingredienti coltivati nella fattoria di proprietà del team e contribuiscono a iniziative locali di riforestazione.

Quote

Vincere il Michter's Art of Hospitality Award ha per noi un significato profondo, perché riconosce un principio che guida Alquímico fin dall'inizio: l'ospitalità è un atto di cura. Per noi significa prenderci cura non soltanto degli ospiti, ma anche sostenere il nostro team, i produttori e le comunità. Questa visione trova espressione nella nostra Hospitality School di Cartagena, creata insieme a Colectivo Canta, dove aiutiamo i giovani a sviluppare valori come empatia, lavoro di squadra, disciplina e rispetto attraverso la musica e l'ospitalità. Questo premio celebra tutte le persone coinvolte e conferma che l'ospitalità può essere una potente forza di cambiamento positivo.

Paola Oviedo e Jean Trinh, Co-Founders e Owners di Alquímico

Senso dell'ospitalità e qualità dei cocktail

Al centro del successo di Alquímico c'è una filosofia dell'ospitalità fondata sulla generosità, sulla formazione e sulla capacità di creare relazioni autentiche. Il team è rinomato per la capacità di trasformare il servizio in racconto: i bartender accompagnano gli ospiti alla scoperta degli ingredienti, delle persone che li producono e dell'impatto più ampio generato dal locale. Questo approccio profondamente personale, unito a un'eccezionale attenzione ai dettagli e a un autentico senso di responsabilità, dà vita a un'esperienza che rappresenta un punto di riferimento nel settore, celebrata tanto per il calore umano delle persone che la rendono possibile quanto per la qualità dei cocktail.

«Al di là degli straordinari cocktail e dell'atmosfera vibrante, Alquímico ha ridefinito il significato e l'essenza dell'ospitalità a livello mondiale - ha detto **Emma Sleight**, Director of Content & Creative di The World's 50 Best Bars -. Siamo felicissimi di rivolgere le nostre più sentite congratulazioni a Jean e all'incredibile team di Alquímico per questo riconoscimento assolutamente meritato. Per loro l'ospitalità non è un semplice servizio: è l'arte di far sentire le persone viste, apprezzate e parte di una

storia più grande. Condividendo con tanta autenticità la ricchezza della cultura, degli ingredienti e delle comunità colombiane, Alquímico offre un’esperienza che rimane impressa ben oltre il momento in cui si lascia il locale».

Il countdown della classifica di The World’s 50 Best Bars 2026, sponsored by Perrier, sarà inoltre trasmesso in diretta a un pubblico globale. Gli appassionati di cocktail di tutto il mondo potranno seguire la diretta sul canale YouTube di 50 Best a partire dalle ore 20:00 (ora italiana) del 7 ottobre 2026.