

Willkommen in Madrid

Am 18., 19. und 20. September ist Madrid Schauplatz der Gala *The Best Chef Awards 2022*, dem großen internationalen Kulinarikereignis, das als Nobelpreis der Kochkunst gilt. Ein internationaler Kongress, bei dem neben Vorträgen und Konferenzen auch die Auszeichnung der 100 besten Köche der Welt auf dem Programm steht.

Die 2017 in Warschau erstmals abgehaltene Preisverleihung fand seitdem 2018 in Mailand, 2019 in Barcelona und 2021 in Amsterdam statt; 2020 wurde sie infolge der Covid-19-Pandemie im Online-Format abgehalten. Beim letzten Wettbewerb erhielt **Dabiz Muñoz** aus Madrid, der mit seinem Restaurant DiverXo drei Michelin-Sterne innehat, die Auszeichnung als bester Koch der Welt.

Die **berühmte Top-100-Liste** der von Perlage gesponserten Veranstaltung wird dieses Jahr um 13 Sonderpreise, darunter die Auszeichnungen für den besten Konditor, den besten aufsteigenden Sternekoch, den besten Küchenwissenschaftler oder den besten Nachwuchskoch, erweitert.

Neu ist die Vergabe dreier neuer Auszeichnungen - der von Gin Raw gesponserte Preis für den besten naturnahen Koch als Auszeichnung für den Küchenmeister mit dem größten Verantwortungsbewusstsein und der Verwendung von hochwertigen regionalen Produkten, der von Custom Culinary® gesponserte Preis für den besten innovativen Koch und der von Ron Matusalem gesponserte Preis für den Küchenmeister mit der besten Erlebniskulinarik.

Unter den 100 neuen Anwärtern ist Spanien mit **Fina Puigdevall und Martina Puigvert**, Mutter und Tochter (Les Cols), **Dani García** (Grupo Dani García), **Javier und Sergio Torres** (Cocina Hermanos Torres), **Ricard Camarena** (Ricard Camarena Restaurant), **Jordi Vilà** (Alkimia), **Javier Olleros** (Culler de Pau), **Bittor Arguinzoniz** (Etxebarri), **Paco Pérez** (Miramar), **Mario Sandoval** (Coque), **Albert Sastregener** (Bo.TiC) und **Paulo Airaud** (Amelia) am stärksten vertreten.

Dahinter folgen Italien und Frankreich, aber auch Lateinamerika ist mit einer starken Auswahl an Köchen in Form kulinarischer Experten wie unter anderem **Paco Ruano** (Mexiko), **Matías Perdomo** (Uruguay), **Fernando Rivarola** (Argentinien) und **Álvaro Clavijo** (Kolumbien) gut vertreten.

Parallel dazu gibt es im Rahmen der *Best Chef Awards* die Podiumsdiskussionen **Area Talks** mit zwei Expertenrunden, bei denen Fachleute inspirierende Ideen, originelle Lösungen und spannende Erfahrungen austauschen, sowie die Konferenz **Food Meets Science**, bei der Küchenprofis unter dem Schwerpunktthema „Avantgarde und Gewissen“ Kochvorführungen und Präsentationen anderer Köche und Wissenschaftler verfolgen können.

Zum Gesamtprogramm



Practical Information

Wann

Vom 18. bis 20. September

Adresse

Comentarios Dirección

Sede pendiente de confirmación

Telefon

E-Mail-Adresse

info@thebestchefawards.com

Metro

Nahverkehrszug (Cercanías)

Eintrittspreis

Offizielle Website einsehen

Art

Messen

Ernährung

Unternehmen und Geschäfte

Wo

Touristenzone

Fax

Web

<https://thebestchefawards.com/the-best-chef-awards-2022-madrid/>

Bus

Fahrradverleih (BiciMad)

Consulta el mapa de estaciones .

Uhrzeit

Offizielle Website einsehen



Official Tourism Website

