

Benvenuti a Madrid

Il 18, 19 e 20 settembre, la città di Madrid ospiterà il gala di *The Best Chef Awards 2022*, il grande evento gastronomico internazionale considerato il Premio Nobel della cucina. Si tratta di un congresso internazionale in cui, oltre agli interventi e alle conferenze, verranno riconosciuti i 100 migliori chef del mondo.

Questi premi sono stati istituiti a Varsavia (Polonia) nel 2017 e da allora si sono svolti a Milano (Italia) nel 2018, a Barcellona nel 2019 e ad Amsterdam (Paesi Bassi) nel 2021, con l'edizione 2020 in formato online a causa della pandemia di Covid-19. Nell'ultimo concorso, il madrileno Dabiz Muñoz, che vanta tre stelle Michelin per il suo ristorante DiverXo, ha conquistato il titolo di Miglior chef del mondo.

L'evento è promosso da Perlage e quest'anno sono stati annunciati 13 premi speciali, oltre alla **famosa lista Top 100**. Tra questi, i premi per il Miglior Pasticcere, il Miglior Chef Rising Star, il Miglior Chef Scientifico e il Miglior Chef New Entry.

Tra le novità, saranno assegnati tre nuovi riconoscimenti: il premio al Miglior chef pristine promosso da Gin Raw, assegnato allo chef con il maggior rispetto e utilizzo di prodotti locali di altissima qualità, il premio al Miglior chef innovazione promosso da Custom Culinary® e il premio al Miglior chef esperienza gastronomica promosso da Ron Matusalem.

Nel novero dei 100 nuovi concorrenti, la Spagna è il Paese meglio piazzato con Fina Puigdevall e Martina Puigvert, madre e figlia di Les Cols, Dani García (Gruppo Dani García), Javier e Sergio Torres (Cocina Hermanos Torres), Ricard Camarena (Ricard Camarena Restaurant), Jordi Vilà (Alkimia), Javier Olleros (Culler de Pau), Bitor Arguinizoniz (Etxebarri), Paco Pérez (Miramar), Mario Sandoval (Coque), Albert Sastreger (Bo.TiC) e Paulo Airaudó (Amelia).

A seguire, troviamo l'Italia e la Francia, ma anche l'America Latina arriva con un buon gruppo di chef grazie a esperti culinari come Paco Ruano (Messico), Matías Perdomo (Uruguay), Fernando Rivalola (Argentina) o Álvaro Clavijo (Colombia), tra gli altri.

Inoltre, *The Best Chef Awards* include i dibattiti **Area Talks**, con due tavole rotonde di esperti che condividono idee ispiratrici, soluzioni originali ed esperienze entusiasmanti, e la conferenza **Food Meets Science** in cui, seguendo il tema principale "Innovazione e consapevolezza", i professionisti della cucina potranno assistere a dimostrazioni di cucina e presentazioni di altri chef e scienziati.

[Consultare il programma completo](#)



Practical Information

Quando

Dal 18 al 20 settembre

Indirizzo

Comentarios Dirección

Sede pendiente de confirmación

Telefono

Posta elettronica

info@thebestchefawards.com

Metro

Servizio extraurbano (Cercanías)

Prezzo

Consultare la pagina ufficiale

Tipo

Fiere

Alimentazione

Imprese e affari

Dove

Zona turistica

Fax

Sito web

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

Bus

Bici in affitto (BiciMAD)

Consulta el mapa de estaciones .

Orari

Consultare la pagina ufficiale



Official Tourism Website

