

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 culinaria
- 2 Knives – World-Class: 236 chef con oltre il 40%, esempio di competenza e raffinatezza a livello mondiale
- 1 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 DEDICATA

Una 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, Alba
Florianò Pellegrino & Isabella Potì, Bros', Martina Franca
Jessica Rosval, Al Gatto Verde, Modena
Massimiliano Alajmo, Le Calandre, Rubano
Massimo Bottura, Osteria Francescana, Modena
Mauro Uliassi, Uliassi, Senigallia
Michelangelo Mammoliti, La Rei Natura, Serralunga d'Alba
Michele Lazzarini, Contrada Bricconi, Oltressenda Alta
Norbert Niederkofler, Atelier Moessmer, Brunico
Riccardo Camanini, Lido 84, Gardone Riviera
Stefano Baiocco, Villa Feltrinelli, Gargnano

2 Knives: Alberto Gipponi, Dina, Gussago
Andrea Aprea, Andrea Aprea, Milano
Antonia Klugmann, L'Argine a Vencó, Dolegna Del Collio
Antonino Cannavacciuolo, Villa Crespi, Orta San Giulio
Carlo Cracco, Cracco, Milano
Francesco Brutto & Chiara Pavan, Venissa, Venezia
Ciro Scamardella, Piperò Roma, Roma
Davide Di Fabio, Dalla Gioconda, Gabicce Monte
Davide Guidara, I Tenerumi, Vulcano
Davide Oldani, D'O, Cornaredo
Domenico Marotta, Marotta, Squille
Donato Ascani, Glam, Venice
Edoardo Tilli, Podere Belvedere Tuscany, Pontassieve,
Errico Recanati, Andreina, Loreto
Franco Pepe, Pepe in Grani, Caiazzo
Gaetano Trovato, Arnolfo, Colle di Val d'Elsa
Gennaro Esposito, Torre del Saracino, Vico Equense
Giancarlo Perbellini, Casa Perbellini 12 Apostoli, Verona
Gianluca Gorini, Da Gorini, San Piero in Bagno
Heinz Beck, La Pergola, Roma
Jacopo Ticchi, Da Lucio, Rimini
Matias Perdomo, Contraste, Milano
Maicol Izzo, Piazzetta Milù, Castellamare di Stabia
Moreno Cedroni, Madonnina Del Pescatore, Senigallia
Niko Romito, Reale, Castel di Sangro
Nino Rossi, Qafiz, Santa Cristina D'Aspromonte
Riccardo Gaspari, San Brite, Cortina d'Ampezzo
Karime López & Takahiko Kondo, Gucci Osteria, Firenze

1 Knife: Alessandro Gilmozzi, El Molin, Cavalese
Alessandro Negrini & Fabio Pisani, Il Luogo Aimo e Nadia, Milano
Alex Manzoni, Osteria degli Assonici, Sorisole
Alfio Ghezzi, Senso, Limone sul Garda
Amanda Eriksson, Wood, Breuil-Cervinia
Anthony Genovese, Il Pagliaccio, Roma
Antonio Ziantoni, Zia, Roma
Carmelo Trentacosti, Mec, Palermo
Daniele Bendanti, Oltre., Bologna
Davide Caranchini, Materia, Cernobbio
Diego Rossi, Trippa, Milano
Enrico Marmo, Balzi Rossi, Ventimiglia
Francesco Aprea, idyllo, Roma
Francesco Sodano, Famiglia Rana, Oppeano
Francesco Sposito, Taverna Estia, Bruscianno
Francesco Stara, Fradis Minoris, Pula
Gianfranco Pascucci, Pascucci al Porticciolo, Fiumicino
Giuseppe Iannotti, Krèsios, Telesse
Ilsa Mazzocchi, La Palta, Borgonovo Val Tidone
Luca Abbruzzino, Abbruzzino Oltre, Lamezia Terme
Luca Natalini, Autem*, Milano
Luigi Coppola, Casa Coloni, Paestum
Marco Ambrosino, Sustanza, Napoli
Marina Ravarotto, Chiaro Scuro, Cagliari
Matteo Poggi, Al Cambio, Bologna
Mattia Pecis, Cracco Portofino, Portofino
Paolo Griffa, Caffè Nazionale, Aosta
Ronald Bukri, Coro, Orvieto
Roy Caceres, Orma, Roma
Salvatore Morello, Inkiostro, Parma
Sarah Cicolini, Santo Palato, Roma
Simone 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](#)