



A Dubai annunciati i vincitori dei Best Chef Awards 2024 celebrazione dell'élite gastronomica mondiale

Per l'Italia brilla la menzione speciale The Best NextGen Award ricevuta da Michele Lazzarini e la segnalazione di ben 43 chef i cui ristoranti impreziosiscono il panorama Italiano.

Milano, 6 novembre 2024 – L'ottava edizione dei **The Best Chef Awards** ha raggiunto il suo apogeo con una spettacolare cerimonia di chiusura a Dubai, prima volta che il prestigioso evento si svolge in Medio Oriente. Ospitati all'Atlantis The Palm, con il supporto del **Dubai Department of Economy and Tourism (DET)**, i premi di quest'anno hanno onorato **550 chef provenienti da 61 paesi**, rendendola l'edizione più grande fino ad oggi realizzata, e hanno testimoniato ancora una volta il crescente status di **Dubai come polo culinario di riferimento internazionale**.

Lo chef italiano **Michele Lazzarini**, di **Contrada Bricconi**, è stato insignito del premio speciale **The Best NextGen Awards**. Il riconoscimento si inserisce in un nuovo sistema di classificazione pensato per mettere in risalto i professionisti in grado di apportare al sistema gastronomico internazionale contributi in specifiche aree.

I MIGLIORI CHEF DEL MONDO

Occupano le posizioni al vertice tre chef esemplari, i cui contributi visionari hanno ridefinito la gastronomia moderna:

1° POSTO: Rasmus Munk – *Alchemist*, Danimarca

Famoso per il suo approccio all'avanguardia, il lavoro di Munk presso Alchemist fonde elementi teatrali con innovazione culinaria, offrendo un'esperienza immersiva che lo ha elevato al successo mondiale.

2° POSTO: Albert Adrià – *Enigma*, Spagna



Icona della sperimentazione culinaria, Adrià continua a rompere i confini da Enigma, dove il suo lavoro unisce la narrazione a tecniche innovative, consolidando la sua influenza nel settore.

3° POSTO: Eric Vildgaard – *Jordnær*, Danimarca

Famoso per il suo impegno verso la sostenibilità e la purezza, le creazioni di Vildgaard presso Jordnær testimoniano l'arte degli ingredienti nordici locali, rendendo il suo lavoro risonante su scala globale.

MENZIONI SPECIALI

Come parte del nuovo sistema di classificazione rivoluzionario di The Best Chef, i premi hanno anche celebrato **chef capaci di dare contributi straordinari in aree specifiche:**

- **The Best (R) Evolution:** Albert Adrià, *Enigma* (Spagna)
- **The Best Chef Pastry Award:** René Frank, *Coda* (Germania)
- **The Best New Entry Award:** Mei Kogo, *Sushi-Meino* (Giappone)
- **The Best Terroir Award:** Jaime Rodríguez, *Celele* (Colombia)
- **The Best Science Award:** Ángel León, *Aponiente* (Spagna)
- **The Best Food Art Award:** Julien Royer, *Odette* (Singapore)
- **The Best NextGen Award:** Michele Lazzarini, *Contrada Bricconi*, (Italia)
- **The Best Dining Experience Award:** Vaughan Mabee, *Amisfiled* (Nuova Zelanda)
- **The Best Creativity Award:** Paco Méndez, *Come Restaurant* (Spagna)
- **The Best Dubai Award:** Himanshu Saini, *Trèsind* (UAE)
- **The Best Voted by Professionals Award:** Ana Roš, *Hisa Franko* (Slovenia)
- **The Best Origins & Future Award:** (1) Eva, Lilian, Emilie Rihani, *Three by Eva* (UAE) (2) Mohamad, Wassim, Omar Orfali, *Orfali Bros* (UAE)

SISTEMA DI RICONOSCIMENTO DEL COLTELLO (KNIFE RECOGNITION)

Sulla scia di un cambiamento epocale, i **Best Chef Awards hanno lanciato il loro sistema di riconoscimento a livelli caratterizzato dai coltelli (knives)**, progettato per offrire una visione più completa e inclusiva dell'eccellenza culinaria. Abbandonando le classifiche tradizionali, questo



sistema premia gli chef in base all'impatto e all'abilità in tre categorie, riconoscendo un totale di 550 professionisti in 6 continenti.

Qui l'Italia spicca con ben 43 chef: di questi ben **6** hanno ricevuto il massimo dell'apprezzamento, rientrando nella categoria **The Best**, **15** hanno conquistato due coltelli entrando nella sezione **World-Class** e **22** sono riconosciuti **Excellent**, con un coltello.

L'elenco completo è disponibile sul sito <https://thebestchefawards.com/thebest24/>

- **3 Knives (The Best):** Celebrazione del livello più alto di maestria culinaria, assegnato a 97 chef che hanno raggiunto l'80% o più del punteggio massimo.
- **2 Knives (World-Class):** Riconosciuto a 177 chef che hanno raggiunto il 40% o più, rappresentando competenze di livello mondiale.
- **1 Knife (Excellent):** Attribuito a 276 chef che hanno raggiunto il 20% o più, sottolineando il loro notevole contributo al settore.

DUBAI, VETRINA DI ECCELLENZA GASTRONOMICA

La cerimonia di premiazione ha concluso tre giorni di eventi esaltanti, durante i quali si sono tenuti dibattiti stimolanti, la conferenza Food Meets Science ed esclusive esperienze culinarie. Con **oltre 3.000 partecipanti**, l'edizione del 2024 ha creato una stimolante piattaforma per chef, leader del settore e appassionati di cucina provenienti da tutto il mondo e arrivati in città per connettersi, collaborare e lasciarsi ispirare.

La dinamica scena culinaria di Dubai ha brillato ai The Best Chef Awards 2024, con un numero notevole di **chef di Dubai riconosciuti nei livelli Knife. Questo riconoscimento riflette la crescente influenza della città sulla scena gastronomica mondiale:**

- **Tre coltelli:** Grégoire Berger (Ossiano) e Himanshu Saini (Trèsind)
- **Due coltelli:** Mohamad Orfali (Orfali Bros) e Daniel Birk (Row on 45)
- **Un coltello:** Rahul Rana (Avatara), Solemann Haddad (Moonrise) e Tom Allen (Dinner by Heston)



Ahmed Al Khaja, CEO di Dubai Festivals and Retail Establishment (DFRE), parte del Dubai Department of Economy and Tourism (DET), ha affermato: *"Il successo di Dubai nell'ospitare i The Best Chef Awards 2024 ha sottolineato il suo status di capitale mondiale della gastronomia; la città è stata in grado di fornire una piattaforma capace non solo di celebrare il talento culinario mondiale ma anche in grado di riunire il gota della gastronomia internazionale per condividere know how e avviarsi sul sentiero dell'innovazione. Ci congratuliamo con gli chef di tutto il mondo premiati nell'edizione di quest'anno e siamo orgogliosi di vedere tra loro talenti culinari stanziati a Dubai, che contribuiscono al nostro obiettivo di diventare la migliore città da visitare, in cui vivere e lavorare".*

Cristian Gadau, co-fondatore di The Best Chef, ha affermato: *"Portare per la prima volta i The Best Chef Awards a Dubai è stato un momento epocale per noi e non avremmo potuto chiedere una città più straordinaria per ospitare questa celebrazione. L'ambizione, lo spirito e la dedizione all'eccellenza di Dubai rispecchiano perfettamente il calibro del talento che abbiamo visto in coloro a cui abbiamo attribuito i premi di quest'anno. Le mie più sentite congratulazioni a ogni chef premiato: il vostro lavoro è un faro di ispirazione per il mondo culinario. Vedere così tante persone dotate di talento e provenienti da tutto il mondo, riunite per condividere la loro passione e innovazione, ci fa ricordare ciò che rende questo settore così eccezionale".*

Joanna Slusarczyk, co-fondatrice di The Best Chef, ha aggiunto: *"Quest'anno abbiamo avuto il privilegio di riconoscere ben 550 chef straordinari, ognuno dei quali è l'incarnazione di abilità, visione e dedizione. Il nuovo sistema di riconoscimento dei coltelli ci ha permesso di mettere in risalto gli chef in tutte le fasi del loro percorso, rendendo il dovuto rispetto alla loro arte e al loro contributo. Essere testimoni di questo livello di talento, da maestri rinomati a stelle emergenti, tutti qui a Dubai, è stato profondamente toccante. Siamo onorati di far parte di questo percorso e non vediamo l'ora di vedere questi chef continuare a plasmare il futuro della gastronomia globale".*

Il successo dei The Best Chef Awards a Dubai rafforza la posizione della città come destinazione culinaria di prim'ordine, dimostrando il suo impegno nel supportare il talento e



l'innovazione internazionali. Con la conclusione di questa edizione storica, la reputazione di Dubai come hub gastronomica globale è stata elevata, lasciando un segno indelebile sulla scena culinaria internazionale.

Per l'elenco completo dei vincitori e dei riconoscimenti dei The Best Chef Awards 2024, visita thebestchefawards.com.

CARTELLA STAMPA - IMMAGINI

The Best Chef

Fondato con l'obiettivo di celebrare e ispirare il talento culinario in tutto il mondo, The Best Chef rappresenta una piattaforma fondamentale per gli amanti del cibo, dove scambiare conoscenze, discutere argomenti di attualità e promuovere una comunità appassionata di gastronomia.

Per maggiori Informazioni su The Best Chef visita il sito: thebestchefawards.com

Instagram: [@thebestchefawards](https://www.instagram.com/thebestchefawards)

Dubai Festivals and Retail Establishment

Dubai Festivals and Retail Establishment (DFRE), parte di Dubai Department of Economy and Tourism (DET), è responsabile dello sviluppo dei settori della vendita al dettaglio e dei festival di Dubai, contribuendo al posizionamento di Dubai come destinazione turistica di livello mondiale con intrattenimento per famiglie, shopping ed eventi tutto l'anno.

Dubai's Department of Economy and Tourism (DET)

In linea con la visione di affermare il ruolo di Dubai quale destinazione turistica e hub commerciale e per gli investimenti leader nel mondo, la missione di Dubai Department of Economy and Tourism (DET) consiste nel supportare il Governo nel raggiungimento della sua visione competitiva per posizionare l'emirato come un importante centro per l'economia globale e il turismo, e per incrementare gli indicatori di competitività economica e turistica dell'emirato. Nell'ambito di questo mandato, il DET sta guidando gli sforzi per migliorare ulteriormente l'economia diversificata e innovativa di Dubai basata sui servizi per attrarre i migliori talenti globali, fornire un ambiente commerciale di livello mondiale e accelerare la crescita della produttività. Inoltre, DET sostiene la visione di Dubai di diventare la migliore città al mondo in cui vivere e lavorare, attraverso la promozione della sua proposta di destinazione diversificata, lo stile di vita unico e l'eccezionale qualità della vita.

DET è l'autorità principale responsabile della pianificazione, supervisione, sviluppo e commercializzazione del comparto turistico di Dubai; promuove inoltre il settore commerciale dell'Emirato ed è responsabile delle licenze e della classificazione di tutti i servizi turistici a destinazione, tra cui alberghi, tour operator e agenzie di viaggio.

Il portfolio di DET include Dubai Corporation for Tourism and Commerce Marketing, Dubai Festivals and Retail Establishment, Dubai Industries and Exports, Dubai Investment Development Agency (Dubai FDI) e Dubai SME, oltre a Dubai College of Tourism, Dubai Calendar and Dubai Business Events. Link al sito: www.visitdubai.com/en



UFFICIO STAMPA DET

Interface Tourism Italy

Via Carducci, 38 – 20123 Milano

Elisa Eterno – elisa.eterno@interfacetourism.com

Micaela Brusa – micaela.brusa@interfacetourism.com

Sofia Ranieri – sofia.ranieri@interfacetourism.com