

L'élite della cucina mondiale all'Alchemist di Copenaghen dal 29 gennaio al 2 febbraio 2026

VisitDenmark
www.visitdenmark.it

In un contesto globale sempre più polarizzato e segnato da crescenti difficoltà nel dialogo internazionale, lo chef danese Rasmus Munk apre le porte del suo ristorante stellato Alchemist a 60 tra i più influenti protagonisti della cucina contemporanea. A rappresentare l'Italia partecipano Massimiliano Alajmo, Mauro Uliassi, Franco Pepe e Jessica Rosval.

Al centro dell'iniziativa c'è CONVERGENCE, un evento globale di cinque giorni ospitato a Copenaghen, che nasce dalla convinzione che la condivisione di un linguaggio culinario possa favorire il dialogo e creare connessioni tra persone e culture di tutti i continenti.

Dal **29 gennaio al 2 febbraio 2026**, durante il buio inverno nordico, Copenaghen diventerà l'epicentro della comunità gastronomica mondiale. Più di **60 chef di altissimo livello della cucina internazionale**, tutti classificati nella **Top 100** stilata da The World's 50 Best Restaurants, si riuniranno per una collaborazione unica. In totale, ristoranti provenienti da 26 paesi e sei continenti.

"Vedo tanta creatività, conoscenza e resilienza tra i miei colleghi nel mondo culinario, e poterla condividere con gli ospiti dell'Alchemist e con un pubblico più ampio a Copenhagen è un sogno che diventa realtà. Spero che l'evento abbia risonanza e un impatto significativo sia qui in Danimarca che in tutto il mondo", afferma Rasmus Munk, fondatore e capo chef dell'Alchemist, nonché promotore di CONVERGENCE.

Convergence significa "cose o idee che si uniscono". In contrapposizione alla divergenza e alla polarizzazione,

l'evento ci invita ad andare avanti, insieme. Convergeranno a Copenhagen chef da tutto il mondo, inclusi centri gastronomici affermati come New York, Barcellona, Bangkok e Tokyo, ma anche destinazioni come Lima, Città del Capo, Mumbai, Quito e Queenstown, creando uno scambio culinario davvero **globale e diversificato**.

Ogni sera, **oltre 12 ristoranti e bar ospiti** presenteranno i loro **piatti e cocktail più iconici**, offrendo una straordinaria opportunità di sperimentare sapori, tecniche e filosofie provenienti da ogni angolo del mondo. Queste creazioni saranno servite nell'**universo immersivo dell'Alchemist**, mescolate ai piatti dell'Alchemist.

Sebbene la portata di Convergence possa sembrare audace, si tratta di **ambizione con intenzione**. L'idea alla base dell'evento è quella di rendere più accessibile la comunità e le conoscenze ai vertici della gastronomia mondiale. La capitale danese, sede di alcuni dei migliori ristoranti del mondo, costituirà naturalmente un centro in cui **fioriranno idee culinarie, collaborazioni e scambi culturali**.

Oltre alle cene all'Alchemist, Convergence propone un **programma di symposium con conferenze, dibattiti e attività pensate per mettere in contatto l'élite culinaria mondiale con la società** in generale. Il programma mira a coinvolgere non solo ristoratori e chef, ma anche allievi di scuole di cucina, studenti e insegnanti, produttori alimentari e artigiani, nonché il grande pubblico.

“La nostra ambizione è rendere questo evento un appuntamento annuale, capace di arricchirci di conoscenze e ispirazione, e di fare di Alchemist un punto di riferimento per il dialogo, la collaborazione e lo scambio culturale tra gastronomia, arte e società”, afferma Rasmus Munk.

SYMPOSIUM

Nel quadro di CONVERGENCE, un gruppo selezionato delle voci culinarie più influenti al mondo uscirà dalla cucina e salirà sul palco della DR Concert Hall di Copenhagen.

Attraverso una serie di interventi e conversazioni sotto il tema "*La gastronomia come espressione artistica*", il symposium esplora come il cibo si intersechi con arte, cultura, innovazione, sostenibilità, ingredienti, comunità e diversità.

I relatori sono chef e creativi che operano al massimo livello della cucina internazionale, tutti inseriti nella lista dei 50 migliori ristoranti del mondo. Il symposium è aperto a chiunque sia curioso del futuro della gastronomia e offre un raro accesso a intuizioni solitamente limitate alle cucine più esclusive del mondo.

I biglietti possono essere acquistati qui: <https://billetto.dk/en/e/convergence-symposium-billetter-1789800>

Programma del Symposium 30 gennaio 2026

09:00–10:00 Porte aperte, caffè

10:00–10:10 Benvenuti

10:10–11:40 Presentazioni

11:40–12:40 Pausa

12:40–14:00 Presentazioni

14:00–15:00 Networking, fine

I relatori includono:

- Josh Niland (San Pietro, Sydney)
- Vicky Cheng (WING, Hong Kong)
- Rasmus Munk (Alchimista, Copenhagen)

Link alla cartella stampa Convergence: [Convergence Press Kit](#)

Link alla cartella stampa Alchemist: [Alchemist Press Kit](#)

In allegato la lista dei ristoranti che partecipano all'iniziativa: [Ristoranti](#)

Link immagini chef partecipanti:
<https://alchemist.filecamp.com/s/o/rb7kF0IYLpZKZMal/CGd1HQvFNFgOsUEC>

Immagini
www.denmarkmediacenter.com

Ufficio stampa VisitDenmark
www.visitdenmark.it/stampa

Anna Orlando – Press and PR Manager Italy & France
aor@visitdenmark.com
Giulia Ciceri – Press and Travel Trade Manager Italy & France
gc@visitdenmark.com