

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 simposium 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 simposium 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 Syposium 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, Copenaghen)

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/rb7kF0IYLpZKZMai/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