

# La Danimarca si mobilita per riconoscere la gastronomia come forma d'arte

*In occasione del simposio gastronomico mondiale Convergence, il ministro della Cultura danese Jakob Engel-Schmidt ha annunciato che il Ministero della Cultura valuterà la possibilità di riconoscere formalmente la gastronomia come forma d'arte. L'iniziativa segna un cambiamento nel modo di intendere la gastronomia, che da semplice arte artigianale diventa disciplina culturale e artistica, rafforzando ulteriormente la posizione della Danimarca come destinazione leader a livello mondiale per i viaggi culinari.*

L'annuncio è stato dato davanti a un pubblico di **60 chef di fama mondiale** e oltre **1.200 ospiti internazionali** e danesi, sottolineando il ruolo crescente della **Danimarca come centro di innovazione all'incrocio tra cibo, cultura e creatività**. Il Ministero valuterà ora se l'espressione gastronomica possa ottenere il riconoscimento ufficiale come disciplina artistica.

Se realizzato, questo potrebbe segnare un **passo storico nella politica culturale danese** e indicare una più ampia **comprensione della gastronomia come forma d'arte**, integrando la scena gastronomica danese di fama internazionale e rafforzando l'attrattiva del Paese come destinazione per il **turismo gastronomico**.

“Quando sperimentiamo la gastronomia al massimo livello, è molto più che semplice cibo. È arte. La Danimarca è una cornucopia di gastronomia di livello mondiale. Ecco perché ha senso esaminare se possiamo riconoscere la gastronomia per quello che è: una forma d'arte”, afferma il ministro della Cultura **Jakob Engel-Schmidt**.

## La gastronomia come attrazione culturale

La **Danimarca** è da tempo riconosciuta a livello internazionale per la sua **innovazione culinaria**, dalla nuova cucina nordica a

VisitDenmark  
[www.visitdenmark.it](http://www.visitdenmark.it)

una nuova generazione di **ristoranti sperimentali** e concetti di **alimentazione sostenibile**. La gastronomia svolge un ruolo centrale nell'identità culturale della Danimarca e nelle esperienze ricercate dai visitatori che si recano nel Paese appositamente per il cibo, i ristoranti e la narrazione culinaria.

Tra i suoi numerosi riconoscimenti culinari, la Danimarca ospita il **Noma**, premiato cinque volte come miglior ristorante del mondo, ha il maggior numero di ristoranti stellati Michelin nella regione nordica ed è il luogo in cui è nato il New Nordic Food Manifesto, che ha plasmato la gastronomia nordica e influenzato il pensiero culinario globale. Questa solida base culinaria posiziona naturalmente la Danimarca come sede della cerimonia Michelin nordica per il secondo anno consecutivo, questa volta presso i famosi Giardini di Tivoli a Copenaghen, il 1° giugno.

Una delle forze trainanti della discussione è lo chef **Rasmus Munk**, fondatore del ristorante **Alchemist** con sede a **Copenaghen**. Qui il cibo è utilizzato come mezzo artistico, combinando consapevolezza sociale, estetica e performance sensoriale. Munk è anche l'ideatore di **Convergence**, un **simposio che riunisce chef, pensatori e leader culturali per esplorare il ruolo più ampio della gastronomia nella società**.

“Negli ultimi cinque anni ho lavorato con determinazione per sviluppare un nuovo linguaggio culinario con l'ambizione che un giorno la gastronomia possa essere riconosciuta come una forma d'arte indipendente. Sono felice e profondamente grato per la notizia di oggi, che rappresenta una tappa fondamentale per me. Ciò che oggi può sembrare di nicchia e all'avanguardia, col tempo si diffonderà e influenzerà la società nel suo complesso. La Danimarca ha già mostrato al mondo cosa può essere la gastronomia. Ora si tratta di garantire spazio alla sperimentazione e allo sviluppo dei talenti, così come riconosciamo e sosteniamo altre forme d'arte”, afferma Rasmus Munk.

## Da nicchia a mainstream

Considerare la **gastronomia come arte** non significa escluderla, ma piuttosto **considerarla come uno sviluppo culturale, guidato dall'idea che i movimenti culturali più ampi spesso emergono da ambienti specializzati e sperimentali**.

“Credo che il cibo possa diventare arte attraverso l'intenzione, la trasformazione, la comunicazione e il contesto. Una delle

sfide più grandi per gli chef che oggi spingono i confini della gastronomia è che tutta la gastronomia, indipendentemente dal livello o dall'ambizione, è considerata un mestiere e quindi governata da strutture commerciali. In queste condizioni, è difficile lavorare con la gastronomia come disciplina artistica che richiede ricerca e approfondimento. Se la gastronomia fosse riconosciuta e sostenuta come forma d'arte, gli chef creativi potrebbero operare a un livello diverso e, allo stesso tempo, i risultati potrebbero diventare molto più accessibili al pubblico”, afferma Rasmus Munk.

La Danimarca ha già ampliato la concezione di arte e cultura, dall'assegnazione di un premio nazionale alla carriera artistica al pioniere dell'heavy metal King Diamond al riconoscimento dei giochi digitali come media culturali e artistici attraverso programmi di finanziamento mirati.

In quest'ottica, esplorare come la gastronomia possa essere riconosciuta al pari di altre forme d'arte è il naturale passo successivo nella continua evoluzione della Danimarca come nazione culturale e come destinazione leader per i viaggiatori alla ricerca di esperienze culinarie significative e di alta qualità.

Link al viaggio culinario in Danimarca:  
<https://www.visitdenmark.com/denmark/things-do/eat-drink/danish-food>

Link alla sala stampa di VisitDenmark (con immagini culinarie): <https://platform.crowdriff.com/m/visitdenmark>

Foto del ministro della Cultura Jakob Engel-Schmidt:  
[https://kum.dk/fileadmin/\\_kum/4\\_Ministeriet/Kulturministeren/Jakob-Engel-Schmidt-Foto-Nana-Reimers.jpg](https://kum.dk/fileadmin/_kum/4_Ministeriet/Kulturministeren/Jakob-Engel-Schmidt-Foto-Nana-Reimers.jpg)

**Immagini:**  
<https://platform.crowdriff.com/m/visitdenmark>

**Comunicati stampa**  
<https://www.visitdenmark.it/stampa/press-room/comunicati-stampa>

**Ufficio stampa VisitDenmark:**  
[www.visitdenmark.it/stampa](http://www.visitdenmark.it/stampa)

Anna Orlando – Press and PR Manager Italy & France

[aor@visitdenmark.com](mailto:aor@visitdenmark.com)

Giulia Ciceri – Press and Travel Trade Manager Italy &  
France

[gc@visitdenmark.com](mailto:gc@visitdenmark.com)