

VELIMIR CINDRIĆ

FOTOGRAFIJE: EDWARD TRZECIAKIEWICZ



Krunidba kulinarskih zvijezda u Milanu

Nakon što je tri godine uzastopce titulu Najboljeg chefa svijeta odnosio Dabiz Muñoz iz restorana Diverxo, jedinog madridskog s tri Michelinove zvjezdice, organizacija The Best Chef u Dubaiju je prošle godine ustoličila novog kralja - Rasmusa Munka iz začudnoga restorana Alchemist u danskome Kopenhagenu. Upravo stoga, nikoga nije iznenadilo da je svoju titulu Munk zadržao i ove godine. Kulinarski čarobnjak iz Alchemista time je učvrstio svoj status jednog od najinovativnijih i najutjecajnijih chefova na globalnoj sceni.

Deveto izdanje dodjele nagrada The Best Chef Awards kulminiralo je spektakularnom ceremonijom u talijanskom Milanu, inspirativnom međunarodnom ekonomskom i financijskom središtu, gradu koji intrigira svojom reputacijom sveukupne elegancije i profinjenosti, ali i umjetnošću, izložbama, događanjima i brojnim znamenitostima.

Naravno, za domaćina dodjele nagrada Milano nije odabran slučajno. Osim već navedenog, Milano je grad u kojem se umjetnost poslužuje i za trpezama i toči u čaše. Njegova kulinarska scena spaja baštinu i inovaciju, od rižota sa šafranom i ossobucca do avangardnih degustacijskih menija. Smješten u Lombardiju, jednoj od najbogatijih poljoprivrednih regija Italije, Milano chefovima pruža pristup iznimnim lokalnim namirnicama, dok njegovi hvaljeni fine dining restorani, uključujući „kralja iznutrica“ Diega Rossija (Trippa), Carla Cracca (Cracco), Matiasa Perdoma (Contraste), Antonia Guida (Seta) ili Davidea Oldanija (D'O), odražavaju njegov profinjeni gastronomski ugled. Osim fine dininga, priča grada ispričana je kroz povijesne institucije poput Pecka, Marchesija 1824. i Camparina, mjesta gdje se susreću topli okusi i rituali. Upravo stoga, priredba The Best Chef Awards odala je počast Milanu,

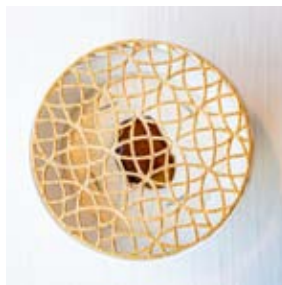
ne samo kao odredištu, već i kao pozornici za kulinarsku kreativnost i evoluciju.

Upravo taj spoj slobode i inovacije učinio je Milano savršenim domaćinom za dodjelu ovogodišnjih nagrada The Best Chef Awards. U tom gradu, svaki tanjur, svaka namirnica i svaki razgovor bave se pričom o izvrsnosti, identitetu i (r)evoluciji.

„Milano je više od grada. To je kulinarski identitet. Utjelovljuje sve što predstavljamo u The Best Chefu - tradiciju, kreativnost i predanost izvrsnosti. Od bogate gastronomske baštine do duha inovacije, Milano živi i diše kulturu hrane. To je mjesto gdje recepti postaju priče, a priče postaju pokreti. Nismo mogli zamisliti prikladnije mjesto za domaćinstvo ovogodišnjeg izdanja. Grad koji nastavlja oblikovati globalnu priču o tome što znači istinski kuhati, stvarati i povezivati se“, prokomentirala je Joanna Slusarczyk, direktorica operacija i suosnivačica nagrada The Best Chef Awards.

Na njezine riječi nadovezao se slavni Massimo Bottura, chef i pokrovitelj Osterije Francescane i dugogodišnji zagovornik očuvanja talijanske kulinarske kulture: „Milano je ovom priredbom u središte pozornosti stavio svijet suvremene kuhinje. Nagrade za najbolje chefove donijele su ideje, vizije i okuse u grad, trenutak u kojem se hrana zamišljala, pripovijedala i doživljavala kao oblik umjetnosti i univerzalni jezik.“

Za one koji se prvi put susreću s nagradom The Best Chef Awards, treba napomenuti ono osnovno. Riječ je o globalnoj platformi posvećenoj slavljenju ljudi koji stoje iza hrane. Osnovane kako bi prepoznale kreativnost, inovaciju i talent u gastronomiji, nagrade okupljaju chefove iz svih krajeva svijeta, ističući njihovu viziju i doprinos kulinarskoj umjetnosti. Osim rangiranja, The Best Chef potiče dijalog, suradnju i inspiraciju



kroz svoja godišnja događanja, rasprave i digitalnu zajednicu, nudeći pozornicu na kojoj i etablirani majstori i novi talenti mogu podijeliti svoje ideje i oblikovati budućnost hrane.

Dan prije svečanosti dodjele nagrada, uputili smo se u Franciacortu, područje poznato po proizvodnji istoimenog vina, Franciacorta DOCG, smješteno nedaleko Brescije i jezera Iseo. Franciacorta prekrasan brdovit krajolik, fascinantne kulturne i povijesne znamenitosti, mogućnosti za sportove i rekreaciju na otvorenom čine područje iznenađujućim otkrićem za mnoge posjetitelje koji ga prvi put posjećuju. Posebna turistička atrakcija je Strada del Franciacorta, 90 kilometara prekrasnih pogleda među redovima vinograda i kroz slikovita sela.

No, glavna snaga Franciacorte je, naravno, vinska kultura. Upravo tu, među mineralima bogatim morenskim brdima, proizvodi se Franciacorta DOCG, proizvedena klasičnom šampanjskom metodom ponovne fermentacije u boci, s varijantama Franciacorta, Franciacorta Satèn i Franciacorta Rosè.

Različite vrste vrhunskih vina Franciacorta idealne su za posluživanje tijekom cijelog obroka. Lokalna vinska kultura ide ruku pod ruku s rastom vrhunske gastronomije: mnogi lokalni restorani i vinarije nude sofisticirane menije i pažljivo promišljene kombinacije vina i hrane, s izvrsnim rezultatima.

Lokalne delicije uključuju govedinu sporo kuhanu s uljem Rovato i posluženu na podlozi od palente. Kao prikladna kombinacija, suha Franciacorta Millesimato ili Riserva svakako je najbolji izbor. Ostala tipična jela iz tog područja uključuju Clusane tinca al forno (linjak), koji se uživa uz Franciacorta Extra Brut, i Risotto al Franciacorta, savršen uz Franciacorta Pas Dosé.

Naš cilj bista je vinarija Bellavista, smještena u srcu regije. Osnovao ju je 1977. Vittorio Moretti, a u međuvremenu je izrasla u simbol identiteta Franciacorta, proizvođači iznimna pjenušava vina oblikovana jedinstvenim terroirima. Lokacija imanja na brdu Bellavista i njegovi vinogradi koji se protežu kroz 11 općina nude raznoliku paletu morenskih tala i mikroklima, koje čine temelj njegovih cuvéea.

Danas pod vodstvom Francesce Moretti, vinarija nastavlja poštovati svoje korijene dok istražuje nove horizonte u vinogradarstvu i vinarstvu. S pedantnim pristupom miješanju chardonnayja, pinot noirea i pinot blanca te sve većim fokusom na održive prakse, Bellavista predstavlja besprijekoran spoj tradicije i naprednog razmišljanja. Ta ravnoteža je vidljiva u vinima poput Alma Assemblage 1, u kojima oživljavaju složenost, preciznost i sklad. Bilo da se radi o pažljivoj izradi cuvéea ili inovativnim ekološkim praksama koje se primjenjuju u vinogradima, Bellavista ostaje nepokolebljiva u svojoj misiji odražavanja autentičnosti terroira Franciacorte.

Posjet podrumu i kušanje pjenušaca bilo je samo lijepa scenografija za dvije inspirativne sesije AREA Talks, inače redovitog pratitelja priredbe The Best Chef Awards, koja je okupila neke od najnaprednijih glasova u gastronomiji. Prva od njih, rasprava pod nazivom „Rušenje granica: Redefiniranje fine dininga od temelja“, koju je moderirao Rafael Tonon, okupila je chefove Anu Roš (Hiša Franko, Slovenija), Jazona Liua (Ling Long, Kina), Jessicu Rosval (Al Gatto Verde i Roots, Italija), Santiaga Lastru (Kol, Ujedinjeno Kraljevstvo) i Zineba „Zizija“ Hattaba (Kle, Švicarska). Zajedno su istražili što znači izazvati konvencije, pomicati kreativne granice i reinterpretirati samu bit fine gastronomije danas. Razgovor je započeo razmišljanjima o tome kako svaki chef ruši granice u svom svakodnevnom radu.

Za Anu Roš, čiji je seoski restoran Hiša Franko zaradio tri Michelinove zvjezdice i zelenu zvjezdicu, rušenje granica je čin otpornosti. „Svaki dan je igra preživljavanja. Ljudi misle da je glamurno, ali mi se stalno borimo protiv prirode, vremena i udaljenosti. Pa ipak, ta borba nam daje snagu - čini nas svakim danom boljim“, rekla je Ana. Roš je strastveno govorila o ustrajnosti i autentičnosti, objašnjavajući da prava kreativnost često proizlazi iz ograničenja, a ne iz savršenstva.

Chef Jason Liu iz Ling Longa u Šangaju opisao je svoj pristup kao dijalog između tradicije i inovacije. Nakon što se školovao u zapadnjačkoj kuhinji, a onda ponovno otkrio svoje kineske kulinarske korijene, Liu sada premošćuje filozofije Istoka i Zapada. „Za mene, rušenje granica znači učiniti nešto što nitko prije nije učinio - koristiti kinesku autentičnost kao temelj za inovacije“, rekao je, ističući svoju misiju redefiniranja globalne percepcije kineskog fine dininga.

Jessica Rosval, chefica restorana Al Gatto Verde u Modeni i osnivačica Rootsa, neprofitnog restorana za obuku žena migrantnim izborima kao o činovima promjene. „Ne rušimo granice velikim gestama. Sve je u malim odlukama koje donosimo svakodnevno, načinu na koji strukturiramo svoje kuhinje, stvaramo jednake mogućnosti i gradimo zdrava, održiva radna mjesta. Tako mijenjamo sustav iznutra“, rekla je.

U restoranu Kol u Londonu chef Santiago Lastra bori se s izazovom očekivanja meksičke kuhinje nabavljajući isključivo lokalne britanske namirnice. „Ljudi su nekada nosili limete sa sobom u torbicama“, nasmijao se. „Ne rabimo limetu ili avokado ako nisu u sezoni. Naš je posao reinterpretirati meksički okus kroz britansku prirodu. Naša je filozofija pokazati da je identitet više od namirnica.“ Za Lastru, pomicanje granica znači znanstvenu preciznost, kulturno poštovanje i prilagodljivost u promjenjivom krajoliku objedovanja.

U međuvremenu, Zineb Hattab iz restorana Kle u Zürichu u fine dining donosi biljnu perspektivu. „Izazivamo status quo u svakom smislu - od uvjeta rada do namirnica. Fine dining ne treba kavijar ili paštetu od gusje jetre da bi bio luksuzan. Identitet se ne gubi kada uklonimo životinjske proizvode, on se razvija“, rekla je. Za Hattab, redefiniranje fine dininga znači dokazati da kuhinja na biljnoj bazi može biti jednako raskošna, emocionalno rezonantna i kulturno bogata.

Drugi dio razgovora okrenuo se budućnosti fine dininga - kako može postati inkluzivniji, fleksibilniji i emocionalno angažiraniji.

Roš je branila fine dining kao umjetnički oblik usporediv s posjetom koncertu ili galeriji. „Trebaju nam ti posebni trenuci. Dotjerate se, koketirate s hranom, netko se brine o vama - to je ljepota. Fina kuhinja jedna je od velikih umjetnosti i trebali bismo biti ponosni na nju“, rekla je.

Za Hattab, fine dining se odnosi na namjeru i brigu, a ne na ekskluzivnost. „Naši su gosti rasli s nama. Počeli smo jednostavno i pokazali su nam da postoji zanimanje. Za mene, fine dining se odnosi na pažnju koju posvećujete - proizvodu, ljudima, detaljima, a ne na formalnost“, objasnila je.

Rosval je istaknula razvoj ukusa modernih gostiju. „Fine dining kuhinja oduvijek je bila izvedbena - pribor za jelo, rituali, ceremonija. Ali ono što ljudi sada traže su priče. Budućnost kuhinje leži u autentičnosti i narativu - doživljajima koji odražavaju tko smo i u što vjerujemo“, objasnila je.

Liu je naglasio da fine dining kuhinja, posebno u Kini, služi kao kulturni most. „To je platforma za komunikaciju svijeta





o tome tko smo", rekao je, naglašavajući ulogu chefova kao kulturnih ambasadora.

Lastra je zaključio s izazovom usmjerenim prema budućnosti: „Fine dining kuhinju moramo ponovno učiniti cool - relevantnom za sljedeću generaciju. Trebala bi biti uzbudljiva, izražajna, zdrava i održiva, ali i zabavna.“

Kako se panel blizio kraju, chefovi su razmišljali o tome što bi fine dining kuhinja trebala očuvati i transformirati u budućnosti. Spominjani su održivost, mentalno zdravlje i poštenu uvjetu rada. „Ne možemo stvarati zdravu hranu ako naše kuhinjske ekipe nisu zdrave“, rekla je Hattab.

Rosval je pohvalila sposobnost fine dininga da ojača lokalna gospodarstva, dok je Roš istaknula financijske i emocionalne realnosti neovisnih restorana: „Fine dining je umjetnost, a umjetnost se mora podržavati. Kada nemate investitore, održivost postaje prvo pitanje. Ne radi se samo o kreativnosti, već o preživljavanju.“

Na koncu su se chefovi složili da, iako se fine dining nastavlja razvijati, njegova emocionalna srž, povezanost, vještina i pripovijedanje ostaju nezamjenjivi. Ili kako je Ana Roš zaključila s osmijehom: „Fine dining ne blijedi. Mijenja se i mi smo ti koji gradimo njegovu budućnost.“

Tijekom druge sesije AREA Talks, četiri svjetski poznata chefa okupila su se kako bi podijelili mišljenja o tome kako njihova putovanja, izazovi i sjećanja vode evoluciju suvremene kuhinje. Pod temom „Kako iskustvo inspirira sutrašnjicu“, Massimo Bottura (Osteria Francescana – Modena, Italija), Joan Roca (El Celler de Can Roca – Girona, Španjolska), Nicolai Nørregaard (Kadeau – Kopenhagen i Bornholm, Danska) i Deborah Fadul (Diacá – Guatemala City, Gvatemala) podijelili su kako mudrost ukorijenjena u kulturi i emocijama nastavlja oblikovati hranu budućnosti.

Rasprava je započela razmišljanjem o kulturnom identitetu i njegovoj promjenjivoj ulozi u gastronomiji. Chefica Deborah Fadul otvorila je raspravu naglašavajući da inovacija ne može postojati bez razumijevanja gdje se nalazimo. „Kada razmišljamo o budućnosti gastronomije“, objasnila je, „prvo moramo razmišljati o mjestu - gdje smo i zašto kuhamo.“ Za Fadul, održivost i kreativnost počinju poniznošću i samosviješću. „Moramo se izvući iz središta i zapamtiti da smo dio nečeg većeg. Prava evolucija počinje kada preispitujemo ne samo što kuhamo, već i zašto“, rekla je. Svojim radom u Gvatemali, Fadul nastoji odati počast zemlji i ljudima koji stoje iza svake namirnice, potičući dublju svijest i kod chefova i kod gostiju.

Chef koji dolazi sa sjevera, Nicolai Nørregaard, podijelio je kako njegovo nasljeđe na malom danskom otoku Bornholmu oblikuje njegovu kulinarsku filozofiju. „Svijet je sada globalan, ali ne smijemo zaboraviti svoje korijene“, primijetio je. Govorio je o reinterpretaciji lokalnih tradicija poput dimljenja ribe - prakse duboko vezane uz njegovu obitelj i zajednicu. „Ne radi se o ponavljanju onoga što se radilo prije stotinu godina, već o prenošenju tih ideja u novi kontekst“, rekao je. Za Nørregaarda, poštovanje lokalnih namirnica i priča uz istovremeno bavljenje globalnom inspiracijom ključno je za održavanje autentičnosti gastronomije u povezanom svijetu.

Dodajući svoj promišljeni glas raspravi, Joan Roca govorio je o dubokoj vezi između baštine i napretka te naglasio da inovacija počinje poštovanjem podrijetla. „Trebali bismo pozdraviti inspiraciju iz cijelog svijeta, ali ono što ljude istinski pokreće je identitet. Naši korijeni daju smisao onome što stvaramo“, rekao je. Za Roca je gastronomija slavlje sjećanja - emocionalni most između prošlosti i sadašnjosti, između ljudi koji kuhaju i onih koji se okupljaju oko stola.

Nadovezujući se na razgovor, Massimo Bottura osvrnuo se na to kako kultura i hrabrost pokreću kreativnost. „Najvažniji sastojak za chefa budućnosti je kultura. Moja kuhinja je duboko talijanska, filtrirana kroz suvremeni um“, rekao je. Bottura je strastveno govorio o izazovima želje biti ispred svog vremena, prisjećajući se ranog otpora prema svom sada već kulturnom jelu poput Pet doba parmezana. „Biti suvremen je teško. „Budućnost pripada onima koji imaju hrabrosti vjerovati u svoje ideje“, priznao je.

Kako se razgovor okrenuo globalizaciji i zatvaranju granica, chefovi su raspravljali o tome kako hrana može poslužiti kao most između kultura. Fadul je podsjetila publiku da je „hrana za sve“, zalažući se za pristup koji nadilazi granice. „Kultura nije samo o tome što je na tanjuru. Radi se o tome kako jedete, s kim i zašto“, rekla je. Za nju, pripovijedanje putem namirnica, materijala i dizajna održava tradicije živima, a istovremeno otvara vrata novim interpretacijama.

Nørregaard se osvrnuo na to kako je tehnologija izbrisala fizičke granice, napominjući da „danas inspiracija putuje trenutačno“. Okružen ekipom kuhara iz više od trideset različitih kultura, tu bogatu raznolikost smatra učionicom ideja i pokretačkom snagom inovacija. „Učimo jedni od drugih, ali moja je misija podučavati i svoju kulturu – dijeliti stvari s mjesta odakle dolazim“, rekao je. Roca je dodao da kuhanje ostaje jedan od najčišćih oblika povezanosti čovječanstva. „Kada kuhamo, ne pripremamo samo hranu – stvaramo dijalog, empatiju i razumijevanje“, zaključio je.

Razgovor se produbio dok je Bottura govorio o društvenoj dimenziji gastronomije. Istakao je svoju inicijativu Hrana za dušu i globalnu mrežu Refettoriosi, koji višak hrane pretvaraju u obroke za one kojima je potrebna. „U složenom svijetu moramo nastaviti gurati naše refettorije. Restorani sami ne mogu nositi teret promjena. Chefovi moraju utjeloviti više od jela koja stvaraju“, rekao je.

Na pitanje o budućoj ulozi restorana panelisti su se složili da oni više nisu samo mjesta za jelo. Bottura je svoj restoran opisao kao „suvremeni renesansni atelje“, prostor u kojem se kultura, poljoprivreda i zajednica prepliću. Nørregaard je dodao da je za njega restoran „živa galerija“, gdje se umjetnost, priroda i hrana isprepliću kako bi stvorili nove doživljaje. Fadul je restoran sutrašnjice zamislila kao mjesto svijesti i namjere, gdje svaka radnja nosi značenje: „Mi smo kanali između prirode i ljudi. Kada kuhamo, oblikujemo kulturu, društvo, pa čak i politiku.“ Roca je prekrasno zaključio rekavši: „Chefovi mogu biti sretni čineći druge sretnima. Hranjenje je čin brige, a briga je bit naše profesije.“

Kako se sesija bližila kraju voditelj je zamolio chefove podijeliti jednu mudru riječ za sljedeću generaciju. Njihovi odgovori uhvatili su duh rasprave:

Nørregaard je odabrao „strpljenje“, podsjećajući mlade kuhare da smislen rad zahtijeva vrijeme. Fadul je odabrala „poštovanje, prema sebi, prema drugima i prema namirnicama“. Roca je dodao „strast i sreću“, naglašavajući da se pravi uspjeh nalazi u radosti, a ne u nagradama. Bottura je zaključio: „Rastite polako, poput drveta. Pustite korijenje duboko u tlo, tako da kada dođe prva velika oluja, budete jaki.“ Zajedno, njihove su riječi oslikale viziju gastronomije koja je duboko ukorijenjena, ali istovremeno nemirna i lokalna, a opet globalna i prije svega ljudska.

Nakon sesija u Belavisti je održana večera, nakon čega je slijedio povratak u Milano, a potom i najvažniji dan – gala priredba i podjela nagrada. Prije toga, evo i kratkog pregleda kako sve funkcionira.





Ove godine, 972 stručnjaka sa šest kontinenata dalo je svoje glasove, uključujući 572 chefa i 400 profesionalaca iz relevantnih sektora poput gastro novinarstva i gastronomskog savjetovanja. Do sada su samo tri chefa više puta osvojila prvo mjesto: Juan Roca iz El Celler de Can Roca (2017. i 2018), Dabiz Muñoz iz DiverXO (2021, 2022. i 2023) i sada, Rasmus Munk iz Alchemista (2024. i 2025).

Ove godine nagrađeno je ukupno 783 chefa iz 69 zemalja svijeta, što je to izdanje učinilo najvećim dosad, ali i The Best Chef Awards kao institucije koja se, kada su ocjene u svijetu gastronomije u pitanju, približila gigantima kao što su The World's 50 Best Restaurants i Michelinovu vodiču restoranima.

Kad već spominjemo rekordna 783 chefa, valja objasniti da je The Best Chef prošle godine ukinuo već tradicionalno rangiranje 1-100 te uveo „Knife“, višestruki sustav odavanja počasti najboljim chefovima svijeta, osmišljen kako bi pružio sveobuhvatniji i inkluzivniji pogled na kulinarску izvrsnost. Taj sustav chefove svrstava na temelju utjecaja i vještina u tri kategorije:

- **Tri noža (Najbolji):** Slaveći najvišu razinu kulinarškog majstorstva, 126 chefova/chefica postiglo je 80% ili više maksimalnih bodova.
- **Dva noža (Svjetska klasa):** Priznanje za 236 chefova koji su postigli 40% ili više, što predstavlja stručnost svjetske klase.
- **Jedan nož (Izvrstan):** Priznanje 421 chefu koji su postigli 20% ili više, naglašavajući njihov značajan doprinos ovom području.

Za nas je iznimno važno spomenuti da su se među nagrađenima našla i tri naša chefa – Marijo Curić (Restaurant 360 Dubrovnik, Dubrovnik) i Deni Srdoč (ex-Nebo, Rijeka) koji su zadržali svoje nagrade „Jedan nož“ osvojene lani, a kojima se ove godine pridružio i Hrvoje Kroflin (Mano2, Zagreb).

Uz te ocjene, proglašena su i tri najbolja chefa svijeta te dodijeljeno više nagrada u posebnim kategorijama. Na vrhu se nalaze tri izvanserijska chefa, čiji su vizionarski doprinosi redefinirali modernu gastronomiju:

1. MJESTO: Rasmus Munk – Alchemist, Kopenhagen, Danska

U Alchemistu, Rasmus Munk spaja znanost, umjetnost i kazalište kako bi pretvorio objedovanje u impresivno iskustvo. Njegova uzastopna pobjeda potvrđuje ga kao najistaknutijeg vizionarskog chefa današnjice.

2. MJESTO: Ana Roš – Hiša Franko, Staro Selo (Kobarid), Slovenija

Ana Roš oživljava odvažne okuse i slovenski terroir kroz inventivne degustacijske menije koji uravnotežuju baštinu s globalnim utjecajem. Njena kuhinja čvrsto je postavila Sloveniju na međunarodnu kulinaršku kartu.

3. MJESTO: Himanshu Saini – Trèsind Studio, Dubai, UAE

Himanshu Saini u Trèsind Studiju ponovo osmišljava indijsku kuhinju s modernističkom preciznošću i dubokim poštovanjem prema tradiciji. Njegovo priznanje označava rastuću prisutnost UAE u globalnoj gastronomiji.

„Osvajanje ove nagrade drugu godinu zaredom nije samo osobna čast, već priznanje cijeloj ekipi Alchemista. Nadam

se da će se gastronomija nastaviti razvijati i izvan područja samog zanata. Hrana može biti moćan medij, onaj koji potiče razgovore, postavlja pitanja i inspirira promjene. Počašćen sam što sam naveden uz toliko sjajnih chefova i vjerujem da svi imamo ulogu u oblikovanju budućnosti hrane.", rekao je Munk nakon svečane dodjele nagrada.

Primajući nagradu na pozornici, Munk je naglasio važnost zajednice i inspiracije u oblikovanju budućnosti hrane: „Nadam se da ću inspirirati mlade chefove da se kreću u holističkom smjeru, pokazujući im da gastronomija može biti više od zanata i da komunikacija kroz hranu može biti smislen umjetnički jezik. Hrana ima moć potaknuti razgovore, postaviti pitanja i inspirirati promjene. Uistinu mi je čast što sam izabran između toliko sjajnih chefova i vjerujem da svi imamo ulogu u oblikovanju budućnosti hrane“, rekao je.

Munkov rad seže daleko izvan restorana. Njegov centar za inovacije u hrani, Spora, igrat će središnju ulogu u globalnom projektu „Acetat u hranu“, revolucionarnoj inicijativi koja okuplja istraživačke institucije i privatne tvrtke kako bi pretvorili CO₂ u proteine. Projekt financiran s 21,7 milijuna eura od strane Zaklade Novo Nordisk i Zaklade Gates nada se stvaranju hranjivih i ukusnih obroka koji mogu godišnje nahraniti više od milijardu ljudi.

Sa svojim neumornim pogonom, znanstvenim pristupom i kreativnom vizijom, Rasmus Munk nastavlja redefinirati što znači biti chef u 21. stoljeću: Spajanje umjetnosti, održivosti i inovacija na globalnoj sceni.

Kao dio (r)evolucionarnog sustava rangiranja, nagrade su također proslavile chefove koji su dali izvanredan doprinos u određenim područjima:

The Best Humanity: Kuhari World Central Kitchena, koji je osnovao chef José Andrés (nova nagrada)

The Best Visionary: Massimo Bottura, Osteria Francescana, Modena, Italija (nova nagrada)

The Best Pastry Award: Pía Salazar, NUEMA, Quito, Ekvador

The Best Terroir Award: Debora Fadul, DIACÁ, Guatemala City, Gvatemala

The Best Creativity Award: Jason Liu, Ling Long, Šangaj, Kina

The Best Food Art Award: Quique Dacosta, Quique Dacosta, Dénia, Španjolska

The Best New Entry Award: Prateek Sadhu, Naar, Kasauli, Indija

The Best Dining Experience Award: Anika Madsen, Iris, Rosendal, Norveška

The Best Science Award: Diego Guerrero, DSTAgE, Madrid, Španjolska

The Best Voted by Professionals Award: Himanshu Saini, Trèsind Studio, UAE

The Best NextGen Award: Sebastian Jiménez, Ræst, Tórshavn, Farski otoci

The Best Milan Award: Andrea Aprea, Andrea Aprea, Milano, Italija (prigodna nagrada)

The Best Origins & Future Award: Diego Rossi, Trippa, Milano, Italija

Cristian Gadau, suosnivač, izvršni direktor i spiritus movens udruge The Best Chef, rekao je: „The Best Chef Awards više je od pukog slavlja kulinarske izvrsnosti. On su odraz zajednice koja nastavlja rasti i inspirirati. S gotovo dvostruko većim brojem glasača ove godine, vidimo da je globalni apetit





za inovacijama, raznolikošću i suradnjom u gastronomiji jači nego ikad. Naša je misija oduvijek bila stvoriti platformu koja odaje počast chefovima ne samo zbog njihove vještine, već i zbog njihove vizije i utjecaja, a istovremeno ovaj svijet kreativnosti čini dostupnim svima koji vole hranu. Svako izdanje nagrada The Best Chef ima za cilj stvoriti inkluzivniji put ili prihode, čineći ga manje elitističkim i inkluzivnijim za cijelo čovječanstvo.”

Uspjeh nagrada The Best Chef Awards učvršćuje njegovu poziciju vodeće globalne kulinarne platforme, pokazujući predanost podršci međunarodnim talentima i inovacijama. Domaćinstvo događaja u gradu poznatom po kulturi, dizajnu i gastronomiji dodalo je prepoznatljivu energiju ovogodišnjem izdanju, označavajući ga jednim od najupečatljivijih do sada. I nakon što se zastor spustio u Milanu, već se rađa iščekivanje sljedećeg okupljanja, gdje će nagrade The Best Chef Awards ponovno okupiti svjetsku kulinarску zajednicu u novom okruženju kako bi proslavili budućnost gastronomije. Jedva čekam!

