

Sei giorni, 19 chef e cucine da tutto il mondo: Bangkok torna capitale del fine dining

2026-09-25 14:45:23 di Camilla Rocca

URL:<https://forbes.it/2026/09/25/world-gourmet-festival-2026-bangkok/>

Tra i grandi appuntamenti internazionali dell'alta gastronomia, il **World Gourmet Festival** torna a **Bangkok dal 29 settembre al 4 ottobre 2026**, all'Anantara Siam Bangkok, per la sua 26ª edizione. Il tema di quest'anno è The World of Flavours e il programma riunisce 19 chef provenienti da alcuni dei ristoranti più interessanti della scena gastronomica mondiale.

Per sei giorni la capitale thailandese diventa una piattaforma internazionale per l'**alta cucina**, con cene firmate dagli chef, menu degustazione, collaborazioni a quattro mani e appuntamenti esclusivi. Un viaggio gastronomico che attraversa Europa, Asia, Stati Uniti e America Latina, mettendo in dialogo culture, tecniche e ingredienti differenti.

I grandi chef e le stelle Michelin internazionali

Tra i nomi più attesi c'è **Julien Royer**, chef-owner di Odette, tre stelle Michelin a Singapore, insieme a **Josiah Citrin**, chef e proprietario di Mélisse, due stelle Michelin in California, e **Dave Pynt**, chef-owner del Michelin-starred Burnt Ends di Singapore, celebre per la sua cucina costruita intorno al fuoco e alla brace.

Dal Giappone arriva **Tamaki Kobayashi**, executive chef dell'Ann Sophie Pic at Le Normandie, due stelle Michelin, mentre la Cina è rappresentata da **Zee Yunze Zheng**, head chef del Fabula Shanghai, una stella Michelin.

Un viaggio gastronomico dall'America Latina all'Africa

Ma il festival abbraccia anche l'America Latina con **Álvaro Clavijo**, fondatore di El Chato a Bogotá, la cui cucina valorizza la biodiversità colombiana, e all'Africa occidentale con **Georgiana Viou**, che interpreta i sapori dell'Africa attraverso una sensibilità contemporanea e una formazione francese. Dal Vietnam arriva **Vuong Thanh Vo**, head chef di CoCo Dining a Ho Chi Minh City, mentre dalla Spagna Ferran Tadeo porta una cucina che combina tradizione e innovazione.

La presenza italiana ed europea al festival

Importante anche la presenza italiana. **Giacomo Primante**, head chef di Etcha, una stella Michelin a Bangkok, proporrà una lettura contemporanea della cucina italiana, affiancato da **Alessandro Frau** e **Heros De Agostinis**, executive chef dell'Anantara Palazzo Naiadi Rome, che combina tradizione italiana e influenze internazionali.

La Francia sarà rappresentata da **Arnaud Dunand**, chef de cuisine della Maison Dunand di Bangkok, una stella Michelin, oltre che da **Clément Niel** e **Antoine Darquin**, mentre **Paul Gamauf**, executive chef di Edvard all'Anantara Palais Hansen Vienna, porterà una lettura sostenibile della cucina europea.

Tra i protagonisti anche **Dylan Jones** e **Bo Songvisava**, alla guida di Bo.Lan, una stella Michelin, tra i nomi che hanno contribuito a valorizzare la cucina thailandese sostenibile e il patrimonio gastronomico regionale. Completa la line-up Eunjung Cho, founder e pastry chef di Honeybee Seoul, con una pasticceria contemporanea che combina tecniche francesi e influenze coreane.

Bangkok destinazione globale per l'alta cucina

Il festival racconta anche la trasformazione di Bangkok in una delle destinazioni gastronomiche più dinamiche dell'Asia. Accanto alla straordinaria tradizione locale, la città ha sviluppato negli ultimi anni una scena fine dining internazionale capace di attirare chef, investimenti e viaggiatori interessati alla gastronomia.

In questo scenario, il World Gourmet Festival diventa un punto d'incontro tra culture gastronomiche differenti, concentrando in una sola destinazione alcuni dei protagonisti della cucina internazionale e creando un dialogo tra la scena globale e quella thailandese. Le esperienze comprendono cene esclusive, degustazioni, menu speciali e collaborazioni gastronomiche.