

Ecco 9 chef emergenti e innovativi da scoprire in Europa

2026-08-27 12:38:43 di Camilla Rocca

URL:<https://forbes.it/2026/08/27/ecco-9-chef-emergenti-e-innovativi-da-scoprire-in-europa/>

Non sono necessariamente i nomi che dominano le classifiche o le copertine della gastronomia internazionale. Magari non li avete mai sentiti nominare prima, eppure sono proprio loro, spesso lontano dalle capitali e dalle rotte più battute, a raccontare dove sta andando davvero la cucina europea. Chef con una voce precisa, capaci di trasformare un territorio, una memoria personale o una tecnica in un'esperienza per cui vale la pena prendere un aereo, attraversare una regione e arrivare in un piccolo villaggio.



Per arrivare a Knystaforsen bisogna

cambiare completamente scenario, qualunque sia il vostro punto di partenza. E sicuramente questo fa parte dell'esperienza. Qui lo chef danese Nicolai Tram, insieme alla moglie Eva, ha trasformato **una vecchia segheria in un bosco di betulle svedese in un ristorante (1 stella Michelin e 1 stella verde)** dove la natura non è soltanto il panorama dalla finestra: è parte della cucina. Il ristorante si trova accanto a un fiume ed è circondato da foreste, laghi e corsi d'acqua. Tram cucina prevalentemente sul fuoco vivo e lavora con ciò che arriva dalla natura circostante e dai produttori locali. Alcuni piatti vengono persino serviti all'aperto, intorno al fuoco. È una cucina che non cerca di dominare la natura, ma di ascoltarla: il fiume, il bosco, il fuoco e le stagioni diventano parte del racconto gastronomico. Perché andarci: perché qui il viaggio non finisce al ristorante. È l'intero paesaggio a diventare esperienza, e il fuoco è il filo conduttore tra cucina e natura.

René Frank — CODA, Berlino, Germania



A Berlino c'è un indirizzo che ha

riscritto le regole del fine dining. È CODA, nel quartiere di Neukölln, dove lo chef e pasticcere René Frank ha creato un percorso radicale, scombussolando le regole dei ristoranti stellati: **ha portato le tecniche dell'alta pasticceria dentro il mondo del salato**. Non aspettatevi una successione convenzionale di antipasti, primi, secondi e dessert. CODA lavora su una sequenza di piatti in cui il confine tra dolce e salato viene deliberatamente cancellato. Frank utilizza tecniche di pasticceria, fermentazioni e la naturale dolcezza degli ingredienti per costruire piatti prevalentemente salati, senza usare una punta di zucchero raffinato. Un linguaggio completamente nuovo che è valso 2 stelle Michelin. Perché andarci: perché è uno dei pochi luoghi in Europa dove il dessert non arriva alla fine del menu: è una tecnica, una grammatica e un modo diverso di



Schreiberei, Monaco, Germania

Il nome da ricordare a Monaco è Tohru Nakamura, chef dalla

doppia identità culturale, giapponese e tedesca. Nel suo ristorante, tre stelle Michelin, Nakamura porta il concetto di kaiseki nel cuore della Baviera. Il risultato non è una semplice cucina fusion. **È una ricerca sull'identità:** ingredienti bavaresi, piccoli produttori locali e tecniche giapponesi convivono in un menu costruito attorno all'equilibrio. Il ristorante occupa inoltre una delle più antiche case di Monaco, un edificio

di oltre 700 anni vicino a Marienplatz, la piazza centrale. Perché andarci: perché Nakamura dimostra che il concetto di omakase può parlare anche tedesco e che la cucina può diventare una forma sofisticata di diplomazia culturale.

Heiko Nieder — The Restaurant, Dolder Grand, Zurigo

Zurigo è sempre più una piazza interessante per la ristorazione stellato: fate un salto da Heiko Nieder, chef che **dal 2008 ha fatto del The Restaurant del Dolder Grand una delle destinazioni gastronomiche più interessanti della città elvetica**. Oggi la sua cucina conta due stelle Michelin, ma ciò che rende Nieder particolarmente interessante è soprattutto il suo modo di lavorare sugli aromi. La sua cucina parte da basi classiche per poi spingersi verso combinazioni inattese, con influenze asiatiche e una particolare attenzione all'equilibrio tra acidità, dolcezza, spezie e componenti aromatiche. Il risultato è una cucina creativa ma estremamente precisa, in cui l'effetto sorpresa non è mai fine a se stesso. Perché andarci: perché Heiko Nieder è uno chef che ha costruito la propria identità sulla curiosità. La sua cucina non cerca semplicemente l'eleganza, ma lavora sulla sorpresa e sulla memoria aromatica, trasformando ogni piatto in una piccola esplorazione. E oggi, grazie al nuovo Chef's Table, è possibile vivere questa ricerca ancora più da vicino.



Il primo motivo per arrivare fino ad Axpe è

Tetsuro Maeda, chef giapponese che ha trovato nei Paesi Baschi il luogo ideale per reinventare la propria cucina. Dopo essere stato allievo di Victor Arguinzoniz, il maestro della brace di Etxebarri, Maeda ha costruito a Txispa **una cucina che unisce la precisione giapponese alla cultura basca del fuoco**. Ma qual è il vero motivo per affrontare il viaggio? Perché qui la materia prima è protagonista assoluta. Maeda coltiva circa il 90 per cento degli ingredienti nel proprio orto e recupera gli scarti trasformandoli in miso, salsa di soia e fermentazioni. La brace diventa così una tecnica identitaria e il territorio basco incontra un Giappone quasi ancestrale. Perché andarci: per vedere cosa succede quando un grande chef giapponese prova a immaginare cosa avrebbe cucinato in questa parte dei Paesi Baschi trecento anni fa.

Hans Neuner — Ocean, Algarve, Portogallo



Il viaggio verso l'Algarve porta a Hans Neuner, chef austriaco alla guida

di Ocean, all'interno di Vila Vita Parc. La sua particolarità è aver trasformato la propria esperienza internazionale in una ricerca sulle origini della cucina portoghese. Per anni Neuner e il suo team **hanno seguito le antiche rotte commerciali portoghesi, viaggiando da Goa al Mozambico**, da Macao al Brasile fino alle Hawaii. Nel menu "Essência", lanciato nel 2026, queste esperienze ritornano attraverso il pesce, i prodotti dell'oceano e una rilettura contemporanea delle contaminazioni che hanno formato la cucina portoghese. Perché andarci: perché è un viaggio nella storia marittima del Portogallo raccontato attraverso il gusto.



am Gebirge, Austria

In un'antica casa di vignaioli nel Burgenland, Alain

Weissgerber ha costruito con Barbara Eselböck una delle esperienze gastronomiche più interessanti dell'Austria. Taubenkobel, due stelle Michelin, guarda alla terra pannonica, **privilegiando ingredienti locali e stagionali, vini biodinamici** e una filosofia profondamente legata alla natura. Perché andarci: per scoprire un'idea di lusso gastronomico più sussurrata, dove il territorio non è una decorazione ma il vero protagonista.



Se c'è uno chef che ha deciso di riportare

la cucina alla sua dimensione più primitiva, è Stefan Doubek. **Nel suo ristorante viennese non ci sono fornelli moderni: tutto viene cucinato sul fuoco vivo.** Il menu degustazione guarda soprattutto al mare e combina suggestioni nordiche e giapponesi. Braci, fumo e temperature diventano gli strumenti attraverso cui Doubek costruisce ogni piatto, mentre la cucina a vista elimina la distanza tra chef e ospite. Perché andarci: perché Doubek riesce a trasformare una tecnica ancestrale in un'esperienza estremamente contemporanea.



Ebro, Spagna

Il viaggio gastronomico può portare

anche lontano dalle città più celebri. A Miranda de Ebro, Alejandro Serrano ha conquistato una stella Michelin a soli 24 anni e ha scelto di trasformare il proprio territorio nella sua più grande fonte d'ispirazione. La sua idea più originale è la "Sea of Castile": **il mare diventa un immaginario attraverso cui raccontare una regione dell'entroterra.** Pesce, creatività e memoria personale entrano così in una cucina colorata e giocosa, pensata anche per avvicinare le nuove generazioni all'alta gastronomia. Perché andarci: perché Serrano rappresenta una generazione di chef che non vuole necessariamente spostarsi dove sono i riflettori, ma preferisce portarli nel proprio territorio.