

Forbes Most Powerful Chef 2026: chi sono i 25 chef più influenti d'Italia

Forbes Italia celebra i Most Powerful Chef d'Italia 2026 alle Cantine Bellavista. Una serata dedicata alla cucina italiana come patrimonio culturale, impresa e racconto del Paese.



Nella cornice di **Cantine Bellavista di Erbusco**, nel cuore della Franciacorta, si è tenuta la terza edizione del **Forbes Most Powerful Chef**, l'evento organizzato da *Forbes Italia* che ha celebrato gli chef e le personalità della ristorazione capaci di trasformare il proprio lavoro in un impatto culturale, sociale e imprenditoriale. Una serata di gala che ha riunito stelle Michelin, istituzioni e partner d'eccellenza, confermando il primato mondiale della cucina italiana.

Vino, territorio e cultura dell'ospitalità

Ad aprire la serata è stato **Vittorio Moretti**, figura simbolo di Bellavista e dell'eccellenza vitivinicola italiana, che ha ricordato a tutti gli chef presenti in sala il legame profondo tra territorio, impresa e ospitalità: "Siete i protagonisti della cucina italiana nel mondo. Una cosa straordinaria che penso vi debba servire come forza per superare qualsiasi ostacolo. Noi siamo sempre forti e vogliamo esserlo, e voi anche lo siete".

Massimo Tuzzi, ceo di Terra Moretti, ha aggiunto: "Non è solo la cucina italiana patrimonio dell'Unesco, ma è una celebrazione di quello che vuol dire la tavola, la cucina, il vino, lo stare assieme per noi", evidenziando il valore di Bellavista come luogo di incontro.

Anche i vertici di Forbes Italia hanno preso parola sull'importanza del progetto. "Stasera", ha ricordato **Nicola Formichella**, ceo di Forbes Italia, "siamo qui per celebrare la cucina italiana, un patrimonio fatto di persone, territori e passione condivisa. Perché dietro ogni grande risultato non c'è mai un singolo nome, ma una squadra: una community italiana che cresce sostenendosi, che fa del talento collettivo la propria forza. È questo lo spirito che vogliamo rappresentare stasera. Non solo l'eccellenza dei singoli, ma il senso di appartenenza che unisce chi, ogni giorno, porta l'Italia nel mondo." A chiudere,

Alessandro Mauro Rossi, direttore responsabile di Forbes Italia: "Stasera non siamo qui a celebrare i vostri piatti, ma per raccontare le vostre storie. Una volta il problema era il soufflé, oggi il problema è l'algoritmo, è cambiato il mondo anche per voi".

I criteri di premiazione e il primato Unesco

Un ruolo centrale è stato affidato a **Maddalena Fossati Dondero**, curatrice della classifica Forbes Most Powerful Chef 2026. Nel suo intervento ha ricordato come l'evento sia nato anche per rafforzare l'unità della cucina italiana e valorizzare una comunità professionale già riconosciuta a livello internazionale. "Questa classifica, al di là delle stelle e dei riconoscimenti, guarda a quanto oggi i cuochi e le cuoche fanno per la loro comunità: la fanno crescere, la fanno prosperare e **aggiungono capitoli nuovi al futuro della cucina italiana**". La curatrice ha inoltre sottolineato che "**la cucina italiana è tradizione, ma è anche futuro**" e che la forza del sistema nasce dalla capacità di unire territori, filiere, sala, accoglienza, imprenditorialità e comunicazione.

I criteri di selezione hanno quindi considerato non solo il talento in cucina, ma **la capacità di generare cultura, visione, identità, impatto sociale, valore imprenditoriale, riconoscibilità internazionale e nuove traiettorie per la ristorazione italiana**.

La serata ha anche celebrato un traguardo storico: il primo posto assoluto della cucina italiana – punteggio 95,28 su 100 – nell'AI Reputation Index elaborato da Cogit AI e Forbes Italia, superando Francia e Giappone. Un primato che segue il riconoscimento della cucina italiana come Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità Unesco.

Il premio

Per l'edizione 2026, Forbes Italia ha scelto di trasformare il riconoscimento consegnato agli chef in un'opera d'arte: un pezzo unico realizzato dall'artista Luca Baldelli per Ceramiche Noi, simbolo di arte, materia e cultura italiana.

Il menù della cena di gala è stato pensato come un viaggio nell'Italia che si racconta a più voci: la pizza Spazio Mare di Franco Pepe con l'Alma Assemblage 2 Extra Brut, il tortellino di Bottura e Cannavacciuolo che unisce Modena e Napoli in un andata e ritorno accompagnato dal Brut Teatro alla Scala 2022, la ventresca di tonno rosso di Niederkofler e Sultano che tende un filo da Brunico a Ragusa, dalle Alpi al Mediterraneo, esaltata dalla Riserva Vittorio Moretti 2018.

A chiudere, la dolcezza della millefrolle con il Nectar e, il tutto tenuto insieme dalla regia de L'Albereta Relais & Châteaux. Ogni piatto nasce dall'incontro di due mani e due territori che si completano: non una somma di eccellenze individuali, ma una vera squadra di interpreti al servizio di un'identità comune, lo stesso spirito di community che Forbes celebra raccontando le storie di successo.

La Classifica Forbes Most Powerful Chef 2026

1. Famiglia Cerea (Da Vittorio, Brusaporto)

Sessant'anni di storia e tre stelle Michelin. Un elogio all'ospitalità italiana di cui Chicco, Bobo, Rossella, Francesco e la signora Bruna sono i più grandi rappresentanti e ambasciatori nel mondo.

2. Norbert Niederkofler (ex aequo)

La sua filosofia Cook the Mountains omaggia valori contemporanei. Un mentore impareggiabile con una visione lunga e generosa sul futuro.

2. Niko Romito (ex aequo)

Ha creato progetti verso la comunità, diventando un punto di riferimento per l'Abruzzo. Diffonde la cucina italiana nella sua purezza ed elabora nuovi orizzonti gastronomici.

3. Carlo Cracco

Generoso e portentoso nel suo stare senza invadere, esprime una cucina sottile e curata, diffondendo la sua visione con disincantata ironia.

4. Giancarlo Perbellini

Un uomo pieno di luce. La sua cucina deliziosa si afferma in modo educato e delicato, arrivando dritta al cuore.

5. Massimiliano Alajmo

Geniale, semplice, costruttivo. Un imprenditore e uno dei talenti più straordinari della nostra cucina.

6. Chiara Pavan

Agisce a distanza, afferma concetti forti di sostenibilità reale. Un'outsider contagiosa.

7. Antonia Klugmann

La sua cucina è emozione, purezza, profondità. La semplicità non semplice che esprime l'essenza della grande cucina italiana.

8. Alessandro Borghese

Grande divulgatore della cucina italiana. Un ponte solido nella creazione di conoscenza, la cui padronanza ristorativa è un asset strategico.

9. Ciccio Sultano

Dalla Sicilia esporta un'identità forte e una visione gastronomica e imprenditoriale che dialoga con l'avvenire.

10. Moreno Cedroni

La forza della gentilezza. Ha anticipato idee e valorizzato la sala in tempi non sospetti.

11. Andrea Aprea

Concettuale e generoso, esprime il suo territorio in modo avanguardista, esplorando i confini della sperimentazione.

12. Jessica Rosval

Un'incredibile interprete della nostra cucina, che tra le sue mani diventa irriverente, libera e coerente con la nostra identità.

13. Davide Oldani

Ha plasmato l'identità di un grande ristorante in modo coerente e costruttivo, creando un epicentro gastronomico unico.

14. Enrico Crippa

Rappresentante massimo di un sistema virtuoso e di una filiera di grandi ingredienti che diventa alta cucina.



5. Mauro Uliassi

Una cucina sperimentale e accessibile, con una sala che racconta il territorio in modo sincero.

16. Gennaro Esposito

Personalità emblematica del Sud Italia, organizza momenti culturali che spostano i confini della percezione gastronomica.

17. Riccardo Monco

Impegnato nel mantenere altissima la percezione di un grande ristorante culto d'Italia, meta per i palati globali.

18. Nadia e Giovanni Santini

La loro cucina è per sempre. La tradizione in versione felice abita qui, dove approdano critici da tutto il mondo.

19. Heinz Beck

Con vista sui cieli di Roma, esprime una cucina impeccabile e in continua evoluzione.

20. Cesare Battisti

Esponente del Fine Trattoria, cambia i paradigmi della percezione gastronomica con composta semplicità.

21. Antonio Guida

Una cucina impeccabile e una capacità di fare squadra unica, con una leadership discreta ed efficace.

22. Andrea Antonini

Interpreta una cucina concettuale fondendola con l'identità, con intelligenza e sensibilità.

23. Salvatore Bianco

Leader di una squadra sorridente, ha creato un ristorante vivace con una cucina deliziosa e accessibile.

24. Michele De Liguoro

Il suo sistema di trattorie virtuose attrae clienti da tutto il mondo, confermando il suo progetto di global ristorazione.

25. Enrico Bartolini

Battitore libero di grande valore, contribuisce alla nostra cucina con una visione avanguardista e irriverente.

I Premi Speciali

Nel corso della serata, Forbes Italia ha assegnato riconoscimenti speciali a figure che hanno ridefinito i confini della gastronomia:

Premio Maestro a Massimo Bottura per aver affermato con forza e visione che “la cucina è cultura prima di tutto”, ridefinendo il ruolo dello chef nella società contemporanea.

Premio Maestro ad Antonino Cannavacciuolo per la straordinaria capacità di rendere l’alta cucina accessibile a tutti attraverso umanità, talento e comunicazione autentica.

Premio Eccellenza Italiana all’Estero a Paolo Casagrande per i suoi vent’anni alla guida di Lasarte (tre stelle Michelin) a Barcellona.

Premio Visione Imprenditoriale a Enrico Buonocore per una visione imprenditoriale illuminata, capace di trasformare la ristorazione in progetto, impresa e identità.

Premio per la Gastronomia Contemporanea (Stadera) ad Aldo Ritrovato per il contributo alla gastronomia contemporanea e alla sua evoluzione.

Riconoscimento Speciale a Franco Pepe per aver creato la pizza come destinazione culturale.

Riconoscimento Speciale a Bruna e Rossella Cerea, celebrate come l’anima dell’ospitalità italiana, fatta di cuore, amore, fantasia e visione.

L’evento **Forbes Most Powerful Chef 2026** è stato realizzato con il supporto di Fiuggi, main partner dell’evento e con il contributo di IRCA Spa con Domori, Frantoio Muraglia, Artisia by Barilla, Molino Casillo, Hausbrandt Trieste 1892, Genesis, Giuliano Tartufi, Elica, Zafferano, I.WAI Food, Bellavista, Acquachiara, Cogit AI, Armatore Cetara e Calvisius.