



Copenhagen Cooking
10 dages madfestival
18.-27. august 2023

Fredag 18. august

I dag starter madfestivalen Copenhagen Cooking og forud venter spændende nyheder og 160 madoplevelser på 10 dage!

Det er med stolthed i stemmen, at vi kan præsentere et festivalprogram med 160 velsmagende, spændende og meget forskellige madoplevelser, når vi omdanner København til en stor madfest 18.-27. august.

Det er historisk set et meget høj antal begivenheder, der med al tydelighed viser en sprudlende madscene i rivende udvikling, insisterende iværksættere og engagerede kokke og restauratører, der i disse år forsøger at genopfinde sig selv - og under årets madfestival får sultne og nysgerrige festivalgæster syn og smag for sagen, når vi dækker op til magiske madoplevelser i sensommersolen.

Vi starter i dag med 1.500 spisende på Frederiksberg Allé

Traditionen tro, starter vi madfesten med et brag, når vi lukker Frederiksberg Allé og inviterer 1.500 madglade gæster til middag ved laaaaangborde med menuer fra syv forskellige restauranter, fællessang og taler fra b.l.a. kulturminister Jakob Engel-Schmidt og Frederiksbergs borgmester Michael Vindfeldt.

Premiere: Smag på vores første venskabsby nogensinde, Zürich

Vi har i flere år arbejdet på idéen om at invitere en by, vi gastronomisk kan spejle os i, med til festivalen og i 2023 sker det! Vi er stolte af at byde velkommen til kokke, bryggere, bagere, vinmagere, konditorer, chokolademestre, landmænd, ostemagere, pølsemagere og producenter fra Zürich, der er værter for mere end 20 begivenheder, når *Zürich møder København*. Du kan se alle madoplevelserne [her](#).

Kartoflen får hovedrollen og masser af kærlighed under festivalen

Kartoflen får et gevaldigt kram og en ubestridt hovedrolle i ambitionen om at gøre den ydmyge knold sexet og populær igen. Derfor hyldes kartoflen under Copenhagen Cooking ved flere end 25 begivenheder; langbordsmiddage, workshops, intime middage, familiemadlavning, kartoffel-battle, kartoffelsnak og ikke mindst muligheden for at komme jorden rundt i 80 kartofler!

Kort sagt: Der venter 160 oplevelser udover det sædvanlige

Kom med til ikoniske langbordsmiddage, lærerige workshops, inspirerende debatter, og mød både producenter, stjernekokke og morgendagens madtalenter, når Copenhagen Cooking endnu engang skruer op for blusset og de gastronomiske ambitioner.



Copenhagen Cooking
10 dages madfestival
18.-27. august 2023

”Det er afgørende for os, at vi formår at skabe en madfestival, der både rummer det skæve, det sjove, det nye og alt det, du ikke havde regnet med, da du satte dig til bords. Og sammen med årets passionerede og kreative værter skaber vi rammerne, hvor der både er plads til at nyde selskabet, måltidet, oplevelsen, smagen, duften og stemningen. Det er nemlig vores intention at give vores gæster en madoplevelse, som de ikke glemmer lige foreløbig”, fortæller Katja Seerup Clausen, der tiltrådte stillingen som festivalchef i starten af året.

Og så er banen ligesom kridtet op.

Under Copenhagen Cooking kan festivalgæsterne gå på smagsopdagelser på byens restauranter, spisesteder, beværtninger, grønne oaser, hemmelige rum, kulturinstitutioner og på Festivalpladsen ved Israels Plads. Mulighederne er mange og det er de fordi, at årets program er sammensat af et suverænt sammensurium af kokke og kreative madpersoner, der alle har det tilfælles, at de brænder for dansk gastronomi og kogekunstens fineste værktøjer.

Værter, venner og krammere

I 2023 afholdes Copenhagen Cooking for 19. gang og skønt, at arrangørerne bag er stolte af, at kunne præsentere sådan et stærkt, smagfuldt og bredt program bestående af byens egne ildsjæle, så er der en række initiativer på årets menu, hvor madfestivalen selv har haft en finger med i spillet.

På hjemmesiden copenhagencooking.dk kan du læse meget mere om alle årets madoplevelser og det er også her, at du kan blive klogere på, hvordan man gør kartofflen sextet igen, samt hvad der venter, når man flyver vennerne fra Zürich til København og dækker op til madfestival.

Kontakt

Presseansvarlig, Agnete Malene Boye
M: agnete@thefoodproject.dk
T: + 45 31393263 / +45 27201012

Festivalchef, Katja Seerup Clausen
M: katja@thefoodproject.dk
T: +45 28714131