

20 års madglæde samlet i én festival: Nu offentliggør madfestivalen Copenhagen Cooking årets festivalprogram

Ikonske langbordsmiddage, inspirerende skuekøkkener, lærerige madskoler, pop-up spisesteder, intime middagsselskaber og et væld af eksperimenterende og kreative tallerkener – ja, unikke madoplevelser har der været mange af i årenes løb og 2024 er ingen undtagelse.

Fra 16. – 25. august markerer Copenhagen Cooking madfestivalens tyvende år og der er lagt op til et brag af en (mad)fest, når arrangørerne teamer op med byens værter for at byde tusindvis af sultne festivalgæster til bords, overalt i København.

Årets festivalprogram offentliggøres i dag og med godt 100 madevents på menuen, venter der noget for enhver smag.

"At fejre 20-året for Copenhagen Cooking er en enestående mulighed for at reflektere over to årtier fyldt med uforglemmelige madoplevelser, innovation og gastronomisk udvikling. I år hylder vi ikke blot vores rige madkultur og traditioner, men også de visionære talenter og nye trends, der vil forme fremtiden. Med et program, der blander unge madtalenters kreativitet med klassisk håndværk, ser vi frem til en sensommer fyldt med magiske madoplevelser – under åben himmel og på tværs af hele byen. Og vi er overbeviste om, at det bliver en festival, som vi sent vil glemme", siger Katja Seerup Clausen, festivalchef for Copenhagen Cooking.

For andet år i træk (gen)indfører Copenhagen Cooking en række udvalgte fokusområder, herunder Årets hovednavn, Årets venskabsby og som noget nyt, så introducerer vi nu også Årets hyldest. For festivalens gæster afspejles initiativerne i festivalprogrammet og der er rig mulighed for at gå på opdagelse i alt fra middage til smagninger, workshops, skuekøkkener, gastronomiske byvandring og meget, meget mere.

Årets hovednavn

Forrige år var det kartofflen, der stod for skud, og i år spirer det med kålkærlighed under de fleste af festivalens events, da kål er årets såkaldte hovednavn.

Årets venskabs"by"

Pomfritter, øl, kunst og cykelløb – den belgiske region Flandern er kendt for mange ting og som årets venskabs"by" medbringer de et væld af kulinariske madtraditioner, kreative og velsmagende programindslag og nogle af deres dygtigste madhåndværkere, når de gæster København til august.

Årets hyldest

Det er ikke ligefrem nyt, at madhjerterne bag Copenhagen Cooking altid har banket for dem, der går til gryderne for at kreere, skabe og servere de kvalitetsrige madoplevelser, der på mange måder har sat Danmark på det gastronomiske verdenskort. Og som et nyt initiativ,

Pressemeddelelse

Tirsdag 21. maj 2024

sætter vi derfor særligt fokus på morgendagens madtalenter, når vi hylder dem, der er på vej ind på den danske madscene.

Årets festivalplads – ny lokation, samme (mad)ånd

Teltplælene er blevet rykket op og i 2024 danner Flæsketorvet (Den Hvide Kødby) atter ramme om den velsmagende festivalplads, der både byder på søde og salte middage, chokoladefestival, smagsprøver, musik, mødet med producenter fra ind- og udland og et tæt pakket sceneprogram med tips, tricks og inspirerende personligheder fra madens verden.

Traditionen tro flytter de populære klassikere som Dessertmiddag med Magasinet Lækkerier og Søllerød Kro, Smørrebrødets Dag og Den Store Søndagsfrokost “Kødbyen og Flandern rundt” naturligvis med, når Copenhagen Cooking indtager Kødbyen fra 22.-25. august.

Billetterne til Copenhagen Cooking 2024 frigives i dag og man kan allerede nu gå på smagsopdagelse i årets festivalprogram på www.copenhagencooking.dk.

Om Copenhagen Cooking

Copenhagen Cooking er 10 dages madfestival på tværs af hele København. I 2024 dækker vi op fra 16. – 25. august og som noget helt særligt kan vi i år fejre hele 20 år på madscenen. Det er mere end bare en milepæl – det er et bevis på vedvarende engagement og en ambition om at skabe et rum, hvor gastronomi, kultur og fællesskab forenes.

Copenhagen Cooking er støttet af Københavns Kommune, Erhvervsministeriet, Frederiksberg Kommune og Nørrebro Bryghus.

For yderligere information kontakt venligst:

Festivalchef Katja Seerup Clausen

E-mail: katja@thefoodproject.dk

Telefon: +45 28714131

Kommunikationsansvarlig Agnete Malene Boye

E-mail: agnete@thefoodproject.dk

Telefon: +45 31393264 / +45 27201012

Programansvarlig Ida-Maria Kampmann

E-mail: idamaria@thefoodproject.dk

Telefon: +45 29466583