

12 maggio 2026

## Giornata Mondiale dell’Hamburger, i migliori spot a Copenaghen

*In Danimarca l’hamburger diventa un’esperienza gourmet. In occasione della Giornata Mondiale dell’Hamburger, Copenaghen mette al centro la sua scena culinaria contemporanea, fatta di ingredienti locali, concept innovativi e appuntamenti speciali come il Burgerfest ai Giardini di Tivoli.*



POPL Burger, Ph: Mellanie Gandø, © VisitCopenhagen Media Center

Il **28 maggio** si celebra in tutto il mondo la **Giornata Mondiale dell’Hamburger**, uno dei piatti più iconici e amati a livello internazionale.

Simbolo di convivialità e creatività gastronomica, negli ultimi anni l’hamburger ha **conquistato anche la scena culinaria danese**, reinterpretato secondo il tipico approccio nordico che privilegia **ingredienti locali, sostenibilità e qualità artigianale**. Dai ristoranti gourmet alle insegne più innovative della capitale, **Copenaghen** si è infatti affermata come **una delle destinazioni europee più interessanti per gli appassionati di burger contemporanei**.

[Per saperne di più](#)

## I top hamburger della capitale

Non solo smørrebrød, hot dog o grandi lievitati: Copenaghen si conferma una delle capitali gastronomiche più dinamiche d'Europa, capace di sorprendere anche le forchette più informali. Tra indirizzi iconici, ingredienti di altissima qualità e reinterpretazioni creative, la città ha trasformato l'hamburger in una vera esperienza gourmet da vivere rigorosamente con le mani.

Dai locali cult amati dai residenti alle nuove aperture che dettano tendenza, la scena burger di Copenaghen racconta il volto più contemporaneo e cosmopolita della destinazione: un laboratorio culinario a cielo aperto dove innovazione, design e sapori si incontrano in perfetto equilibrio.

La città ospita infatti alcuni dei **locali** più apprezzati del panorama internazionale.

Tra questi spiccano:

- **Gasoline Grill**

Nato all'interno di un'ex stazione di servizio nel quartiere di **Vesterbro**, Gasoline Grill è diventato uno dei simboli della scena burger di Copenaghen e una vera destinazione gastronomica per residenti e visitatori internazionali. Vesterbro, ex quartiere operaio oggi trasformato in una delle zone più creative e trendy della capitale, è noto per il mix di design nordico, locali indipendenti, gallerie e nightlife. I burger di Gasoline Grill, essenziali ma estremamente curati, hanno conquistato pubblico e critica internazionale: il locale è infatti entrato nella classifica "*World's 25 Best Burgers 2025*", conquistando il 6° posto. Gasoline Grill conta oggi diverse sedi in città, tra cui il centro di Copenaghen, Carlsberg Byen e soprattutto l'**Aeroporto di Copenaghen**, dove i viaggiatori possono assaporare uno dei burger più celebri della capitale già appena atterrati in Danimarca. Un dettaglio che racconta perfettamente il ruolo dell'hamburger nella scena gastronomica contemporanea della città: informale, internazionale e di altissima qualità.

- **Popl**

Situato nella zona di **Christianshavn**, uno dei quartieri più caratteristici di Copenaghen, noto per i suoi canali, l'atmosfera rilassata e il mix tra storia, creatività e gastronomia contemporanea, Popl è il burger restaurant firmato dal team di Noma. Il quartiere, affacciato sull'acqua, è diventato negli ultimi anni un punto di riferimento per creativi, street food, architettura contemporanea e nuovi concept gastronomici.

Popl propone hamburger gourmet preparati con ingredienti biologici e carne proveniente da allevamenti sostenibili, accanto a un'ampia proposta vegetale sviluppata con la stessa attenzione alla qualità e alla ricerca gastronomica che caratterizza l'universo Noma. Il locale si è classificato al 4° posto nella prestigiosa "*World's 25 Best Burgers 2025*", confermando l'eccellenza della scena gastronomica della capitale danese.

- **Cocks & Cows SP34**

Situato nel vivace **Latin Quarter**, una delle aree più animate del centro storico di Copenaghen, Cocks & Cows SP34 propone burger gourmet in un ambiente urban-chic. Il quartiere, caratterizzato da stradine storiche, boutique indipendenti, caffetterie e una forte presenza culturale, è uno dei

punti di ritrovo preferiti da residenti e visitatori alla ricerca dell'anima più contemporanea della città.

Il locale si distingue per un menu creativo che combina ingredienti premium, abbinamenti originali e un'atmosfera internazionale, rendendolo uno degli indirizzi più apprezzati per vivere la scena casual dining di Copenaghen tra design, convivialità e sapori contemporanei.

- **Fatty's Burger**

Situato nel trendy quartiere di **Vesterbro**, Fatty's Burger è uno degli indirizzi più apprezzati della scena burger contemporanea di Copenaghen, noto per i suoi smash burger dal gusto autentico e dall'atmosfera informale e conviviale. Vesterbro, ex quartiere operaio oggi trasformato in uno dei distretti più creativi e dinamici della capitale, è celebre per il mix di ristorazione innovativa, design nordico, cocktail bar, boutique indipendenti e cultura urbana.

In questo contesto, Fatty's Burger si distingue per un approccio essenziale ma curato, dove ingredienti di qualità e tecniche di cottura precise valorizzano il classico burger americano in chiave contemporanea. Il locale è diventato rapidamente un punto di riferimento per residenti, giovani creativi e visitatori internazionali alla ricerca di uno degli indirizzi più autentici e trendy della città.

- **Grillen Burgerbar**

Con diverse sedi distribuite nei quartieri più vivaci di Copenaghen, Grillen Burgerbar è diventato uno degli indirizzi più apprezzati per chi cerca burger di qualità in un'atmosfera rilassata e contemporanea. Presente in zone come **Christianshavn**, celebre per i suoi canali e l'atmosfera autentica dal fascino marittimo; **Nørrebro**, il quartiere multiculturale e creativo della città; e **Amagerbro**, area residenziale sempre più amata per la sua scena gastronomica locale e la vicinanza al mare. Il concept di Grillen Burgerbar punta su ingredienti di qualità e massima personalizzazione: gli ospiti possono creare il proprio hamburger scegliendo tra diverse tipologie di carne, formaggi, salse e topping, accompagnati da curly fries, patatine rustiche o milkshake artigianali. Il menu include anche opzioni vegetariane e chicken burger, rendendo il locale perfetto per un pubblico internazionale e trasversale. Informale, accessibile e dal forte spirito urban, Grillen Burgerbar rappresenta il volto più conviviale della scena burger di Copenaghen.

- **Halifax**

Con sedi a **Frederiksberg**, quartiere elegante e residenziale, e nel **centro città**, Halifax propone burger personalizzabili preparati con ingredienti di qualità, accompagnati da un'atmosfera conviviale e contemporanea che riflette perfettamente lo stile urbano della capitale danese.

Il menu di Halifax spazia dai classici burger di manzo alle proposte vegetariane e chicken burger, con un'attenzione particolare alla possibilità di personalizzare ingredienti e abbinamenti. Grazie al suo stile accessibile e internazionale, il locale è diventato negli anni un punto di riferimento della scena casual dining di Copenaghen.

- **MASH**

MASH Bredgade è uno degli indirizzi simbolo della scena steakhouse di Copenaghen e rappresenta il perfetto incontro tra eleganza contemporanea e tradizione americana reinterpretata in chiave nordica. Nato nel cuore di

**Indre By**, il centro storico della capitale, MASH ha contribuito a ridefinire il concetto di steakhouse premium in Danimarca. MASH - acronimo di Modern American Steak House - è oggi presente con diverse sedi tra cui MASH Penthouse, situato all'ultimo piano del Tivoli Hotel con vista panoramica sulla città, oltre all'aeroporto di Copenaghen, Frederiksberg e altre località danesi. Gli interni, sofisticati e dal gusto urban-chic, si accompagnano a un menu che spazia da grandi tagli di carne selezionata proveniente da allevamenti premium americani, uruguaiani e danesi, fino a burger gourmet preparati con ingredienti di alta qualità.

Accanto alle celebri steak, MASH propone infatti hamburger ricchi e succosi diventati un punto di riferimento per gli amanti del genere, serviti in un'atmosfera elegante ma rilassata, completata da una raffinata selezione di vini e cocktail signature.

- **Poulette**

Situato nel cuore di **Nørrebro**, quartiere creativo e multiculturale tra i più vivaci di Copenaghen, Poulette è diventato uno degli indirizzi più apprezzati della scena casual dining della capitale. Nørrebro è conosciuto per la sua atmosfera giovane e internazionale, tra caffetterie indipendenti, wine bar, bakery artigianali e locali innovativi che ne fanno uno dei principali punti di riferimento della nuova gastronomia urbana danese.

In questo contesto, Poulette si distingue per i suoi chicken burger gourmet preparati con ingredienti di qualità e ricette dal gusto contemporaneo, in un ambiente informale e dal carattere urban. Frequentato tanto dai residenti quanto dai visitatori internazionali, il locale è diventato negli anni un vero indirizzo cult della città ed è noto anche per essere stato scelto dalla popstar **Dua Lipa** durante i suoi soggiorni a Copenaghen.

- **Salon 39**

Situato nell'elegante quartiere di **Frederiksberg**, una delle zone più raffinate e residenziali di Copenaghen, Salon 39 è un indirizzo che combina l'atmosfera di un cocktail bar internazionale con una proposta gastronomica di alto livello. Frederiksberg è conosciuto per i suoi ampi boulevard alberati, boutique indipendenti, caffetterie storiche e spazi verdi iconici come i Frederiksberg Gardens, offrendo un volto più sofisticato e rilassato della capitale danese. Considerato uno dei cocktail bar più iconici della città, Salon 39 conquista per il suo stile vintage e intimista, tra luci soffuse, arredi rétro e un'atmosfera ispirata ai lounge bar internazionali. Accanto a cocktail d'autore e grandi classici della mixology, il locale propone anche uno degli hamburger più apprezzati di Copenaghen, preparato con ingredienti selezionati e servito in perfetto equilibrio tra comfort food e cucina gourmet. Il menu include burger di carne premium, steak sandwich e piatti dal gusto internazionale, in un ambiente frequentato tanto dai residenti quanto dagli amanti della nightlife cittadina.

- **Sliders**

Specializzato nei celebri mini burger americani da cui prende il nome, Sliders è diventato uno degli indirizzi più apprezzati della scena casual dining di Copenaghen. Il locale principale si trova nel quartiere di **Vesterbro**, una delle aree più dinamiche e creative della capitale, tra caffetterie indipendenti, wine bar, concept store e locali frequentati da creativi e giovani professionisti. Sliders è stato presente anche a **Nørrebro**, il quartiere multiculturale e alternativo della città, noto per la sua atmosfera vibrante e la forte identità gastronomica.

Il concept ruota attorno agli “sliders”, mini hamburger gourmet pensati per essere gustati in più varianti durante lo stesso pasto. Tra le specialità più amate spiccano il *Triple Truffle Cheese*, con formaggi e maionese al tartufo, il *Decadent Dane* con formaggio danese e mela marinata, e il *Crispy Chick*, dedicato agli amanti del pollo croccante. L'atmosfera urban e conviviale, unita alla formula informale e condivisibile, rende Sliders uno degli indirizzi perfetti per scoprire il lato più contemporaneo e internazionale della gastronomia di Copenaghen.

- **Tommi's Burger Joint**

Arrivato dall'Islanda, Tommi's Burger Joint è rapidamente diventato un punto di riferimento nel quartiere di **Kødbyen**, il celebre Meatpacking District di Copenaghen. Ex zona industriale dedicata ai macelli, oggi Kødbyen è uno dei quartieri più cool e autentici della città, caratterizzato da un'atmosfera dal fascino vintage e industriale, tra edifici storici, insegne rétro e spazi creativi riconvertiti. L'area è oggi un vivace polo gastronomico e culturale, ricco di ristoranti, cocktail bar, bakery, wine bar e locali dove mangiare a tutte le ore, frequentati da creativi, giovani professionisti e visitatori internazionali.

A distinguere gli hamburger “*made in Copenaghen*” sono l'**attenzione alla qualità delle materie prime**, l'utilizzo di **ingredienti biologici e locali** e una forte **cura dell'esperienza gastronomica**, dove design, sostenibilità e innovazione culinaria si incontrano in perfetto stile danese.

## **Il *Burgerfest* ai Giardini di Tivoli a Copenaghen**

Quest'anno, la Danimarca celebra la Giornata Mondiale dell'Hamburger con un **appuntamento speciale nel cuore di Copenaghen**: il **29 maggio** i celebri **Giardini di Tivoli** ospiteranno “*Burgerfest x Tivoli Food Festival*”, uno degli eventi più attesi del programma gastronomico della capitale danese.

[Per saperne di più](#)

Inserito nel **calendario del Tivoli Food Festival** - la manifestazione che dal 23 al 31 maggio trasforma i Giardini di Tivoli in un grande palcoscenico dedicato alla gastronomia nordica - l'evento porterà il celebre format “*Burgerfest*” in una cornice iconica e suggestiva nel cuore della città. Per l'occasione, l'Orangerie dei Giardini di Tivoli si trasformerà in uno spazio immersivo dedicato al mondo del burger gourmet, dove alcuni dei più rinomati chef della scena danese presenteranno interpretazioni creative e contemporanee di uno dei piatti più amati al mondo.

Il 29 maggio sarà **ospite lo chef stellato Kristian Baumann**, che presenterà la sua esclusiva interpretazione gourmet del burger attraverso il concept Juju, **proponendo un'esperienza culinaria che unisce creatività, tecnica e ingredienti di alta qualità**. Durante la giornata, i visitatori potranno assistere dal vivo alla preparazione dei burger, degustare creazioni ispirate all'alta cucina e vivere un'atmosfera conviviale e contemporanea in uno dei luoghi simbolo della città.

Fondati nel 1843 e considerati **tra i parchi divertimento più antichi al mondo**, i Giardini di Tivoli rappresentano una delle icone culturali di Copenaghen. Con il Tivoli Food Festival, la città conferma ancora una volta il proprio ruolo di capitale gastronomica del Nord Europa, capace di valorizzare tanto l'alta cucina quanto le

espressioni più contemporanee dello street food e della cultura culinaria internazionale.

[Per saperne di più](#)

Tra design, sostenibilità e innovazione gastronomica, la Danimarca invita i viaggiatori e food lovers a celebrare l'hamburger in una delle destinazioni più dinamiche e creative d'Europa.

## **I Giardini di Tivoli sono il palcoscenico della Cerimonia della Guida Michelin 2026**

I Giardini di Tivoli ospiteranno il prossimo 1° giugno la prestigiosa **Cerimonia della Guida Michelin**, uno degli eventi più attesi nel panorama gastronomico internazionale. In una cornice iconica che unisce storia, cultura e intrattenimento, la celebre location di Copenaghen accoglierà chef, professionisti del settore e ospiti da tutto il mondo per celebrare l'eccellenza della ristorazione nordica e internazionale. La scelta dei Giardini di Tivoli conferma il ruolo centrale della destinazione come punto di riferimento per eventi di rilievo internazionale e per la gastronomia.

[Per saperne di più](#)

### **Immagini:**

<https://platform.crowdriff.com/m/visitdenmark>

### **Comunicati stampa**

<https://www.visitdenmark.it/stampa/press-room/comunicati-stampa>