



## 10 nuovi ristoranti da provare quest'estate secondo i TheFork Restaurants Awards 2019 - New Openings

L'estate si avvicina e cresce la voglia di mangiare fuori. La bella stagione è quella perfetta per provare i ristoranti che, aperti da poco, hanno già saputo distinguersi. A stilare la Top 10 sono stati i [TheFork Restaurants Awards - New Openings](#), iniziativa dell'app TheFork che permette di cercare ispirazione e prenotare il ristorante sempre e ovunque. Il progetto, alla sua seconda edizione, è stato realizzato con Identità Golose, con il Patrocinio di Fipe (Federazione Italiana Pubblici Esercizi) e APCI (Associazione Professionale Cuochi Italiani).

*"TheFork Restaurants Awards - New Openings vuole essere d'ispirazione perché sempre più clienti vadano al ristorante valorizzando la qualità dell'offerta gastronomica italiana. Come TheFork ci impegnamo perché questo accada per tutti i ristoranti e, in particolar modo, per i 64 ristoranti selezionati dagli Awards, offrendo la visibilità e la capacità di attrarre clienti della nostra piattaforma. Per i ristoranti, inoltre, l'iniziativa può essere un trampolino di lancio per ulteriori riconoscimenti. L'anno scorso diversi partecipanti - ovvero 180 g Pizzeria Romana, Caracol, Casa Amelie, Osteria di Birra del Borgo, Sushisen, Antica Osteria il Ronchettino - hanno poi ottenuto altri riconoscimenti dalle principali guide", ha spiegato Almir Ambeskovic, al timone di alcuni tra i principali mercati europei di TheFork.*

A credere fortemente nel progetto anche molti brand di eccellenza quali buddybank, Diageo, San Pellegrino e Tesla.

*"Il legame con la ristorazione d'eccellenza è da sempre nel DNA di Zacapa. Un valore imprescindibile che lo ha portato nel tempo ad affermarsi nelle migliori cucine stellate e ad essere riconosciuto dai più grandi chef come un distillato ideale per abbinamenti innovativi e sorprendenti. Per il secondo anno consecutivo Zacapa sceglie di legarsi a questa manifestazione perché rappresenta l'eccellenza nel mondo dell'alta gastronomia, ma anche la filosofia che Zacapa definisce 'Art of slow': l'arte di godersi ogni istante con piacere così come si gusta Zacapa, sorso dopo sorso, nota dopo nota", ha commentato Roberta Fontana, Head of Reserve Italy di Diageo.*

*"In buddybank, powered by UniCredit, l'innovazione passa per la valorizzazione dei talenti e del made in Italy. TheFork Restaurants Awards è per noi un'iniziativa di rilievo in un settore chiave dell'economia italiana. Un progetto che incoraggia imprenditorialità, innovazione e confronto; proprio ciò di cui tutti noi abbiamo bisogno in un contesto in rapido cambiamento", ha commentato Claudia Vassena, Responsabile buddybank.*

Fondamentale anche il supporto degli altri Partner: Caraiba e Petra.

**L'iniziativa**

[71 top chef](#), quali Berton, Bottura, Cannavacciuolo, Cracco, Oldani – solo per fare qualche nome – hanno selezionato le novità più interessanti dell'attuale panorama gastronomico. Il pubblico ha poi votato le sue insegne preferite, giungendo così a una Top 10<sup>1</sup> che mette d'accordo critica, stelle della cucina e voto popolare. La Top 10 evidenzia anche i trend gastronomici dell'estate 2019 ovvero convivialità e ricerca, attenzione ai lievitati, cucina della memoria, ecosostenibilità, cibo come ponte tra culture e multisensorialità. Maggiori informazioni sull'iniziativa sono sul [sito ufficiale](#).

## La Top 10

1. **L'Alchimia (Milano):** il ristorante più votato dell'edizione 2019 è stato L'Alchimia un locale diverso da un bistrot e da qualsiasi altro indirizzo gourmet presente sulla piazza meneghina, così voluto da **Alberto Tasinato**, patron della struttura. Due locali distinti e un unico ingresso, a sinistra il Lounge Bar e a destra il ristorante aperto tutti i giorni sia a pranzo che a cena. Un'accoglienza confortevole, un servizio molto presente e curato, in un ambiente dall'atmosfera rilassata, easy, familiare. La cucina proposta dallo chef **Davide Puleio** punta a una creatività che risulti comprensibile a tutti, ma al tempo stesso intrigante e contemporanea. L'Alchimia è stato proposto dagli Chef **Andrea Berton** e **Antonino Cannavacciuolo** e rientra nella tendenza a luoghi che mettono al centro un nuovo concetto di **convivialità**.
2. **Salvo (Napoli):** consigliato dallo chef **Pietro Leemann**, è una nuova pizzeria della Riviera di Chiaia, uno dei quartieri storici più amati di Napoli, aperta da **Francesco** e **Salvatore Salvo**. Forti del successo del loro locale a San Giorgio a Cremano, i due fratelli hanno portato nel cuore della città partenopea la loro proposta fatta di pizze classiche, montanare, pizze moderne, ripieni e percorsi degustazione. La qualità degli ingredienti scelti, l'attenzione a farine e lievitazione, la tecnica acquisita grazie a una lunga tradizione di famiglia sono i tratti distintivi di questo nuovo indirizzo per la pizza a Napoli. L'attenzione ai lievitati è il leitmotiv di questo ristorante.
3. **Rimessa Roscioli (Roma):** un'istituzione che dal 2018 ha subito una trasformazione, che non è passata inosservata anche agli occhi di **Roy Caceres**, chef di **Metamorfosi** che lo ha consigliato. Cucina a vista, tavoli sociali, bancone in stile giapponese dove si può mangiare e bere scegliendo da una carta ricca di proposte enologiche e gastronomiche che vengono direttamente dalla dispensa Roscioli. **Convivialità e ricerca** sono le parole d'ordine di questo ristorante.
4. **Seu Pizza Illuminati (Roma):** consigliato dallo chef **Gianfranco Pascucci**, Nello storico quartiere romano di Porta Portese è un nuovo progetto firmato da **Pier Daniele Seu**. Forte del successo riscontrato nello spazio del Mercato Centrale, e col supporto della compagna **Valeria Zuppardo** e dell'amico e demiurgo **Gabriele Bonci**, **Pier Daniele** ha finalmente uno spazio dove da vita al suo ideale di pizza "illuminata": una pizza alta con cornicioni vaporosi e ampie alveolature con topping sia "old school" sia creativi. Anche qui tornano la **ricerca e l'importanza data alle lievitazioni**.
5. **Pianoalto Cucina e Terrazza (Roma):** consigliato dallo chef **Francesco Aprea** è il nuovo progetto gastronomico targato dal quartetto femminile di Pianostrada. Un cocktail bar con una terrazza mozzafiato che si affaccia su Roma in uno dei suoi quartieri più suggestivi, Testaccio. L'arredamento ha un tocco retrò e non mancano fiori e piante ad animare lo spazio disposto su due piani. Focacce, panini, piatti che entrano nella definizione del comfort food e proposte più innovative si abbinano a cocktail interessanti e una buona scelta di vini.
6. **Luciano, Cucina Italiana (Roma):** consigliato dallo chef **Antonello Colonna**, **Luciano Cucina Italiana** è un Ristorante - Pastificio nel centro di Roma situato a Campo de'

---

<sup>1</sup> Il primo ristorante è il più votato dagli utenti, gli altri 9 sono quelli che hanno totalizzato il maggior numero di voti ordinati in modo casuale.

Fiori. Lo Chef Luciano Monosilio, il Re della Carbonara, propone una cucina italiana conviviale e autentica con grande attenzione alle materie prime. Luciano Monosilio è stato per anni associato alla sua straordinaria Carbonara inserita nel menu del ristorante Piperò. Ora, alle redini della sua realtà imprenditoriale, punta sulla pasta e suoi sapori tradizionali, familiari, confortanti. Quindi grande spazio ai primi con i classici della romanità, ma spazio anche alle paste contemporanee come i "Rigatoni con salsiccia, broccoletti e spuma di pecorino", e poi le "Polpette di bollito", il "Vitello tonnato", il "Galletto Arrosto" ed il "Babà con la crema". La cucina della memoria si mescola con la ricerca.

7. **Zia (Roma):** Trastevere è un quartiere storicamente vocato alla ristorazione turistica, con alcune piccole "oasi" gastronomiche di alto livello. Tra queste c'è Zia Restaurant. Consigliato da **Anthony Genovese** (chef de "Il Pagliaccio"), Zia è il locale dal design moderno ed essenziale, di Antonio Ziantoni, già allievo dello stesso Genovese. Il menù propone una cucina moderna dove ingredienti e tecniche di cottura tradizionali si sposano alla perfezione a idee innovative e divertenti.
8. **Badali Osteria (Firenze):** consigliato da Maria Probst e Cristian Santandrea, Badali si trova appena fuori dai circuiti turistici, lontano dalla cultura massificata e dalle cucine d'élite. La sua proposta affonda "nella terra" la creazione dei piatti, enfatizzando le materie prime trattate. Guardando al passato, tralasciando la ricerca dell'innovazione a tutti i costi, propone un'esperienza nella **memoria gastronomica collettiva**, attraverso l'uso di ingredienti esclusivamente stagionali, con il **minimo impatto sull'ambiente**. Menzione d'onore per la brace a legna, che ogni giorno cuoce bistecca alla fiorentina e molto altro.
9. **Sestogusto (Torino):** il sesto gusto, secondo i ricercatori, è la sensibilità della bocca al sapore dei carboidrati, che ci fa provare un grande amore per la pizza, il pane e tutti gli impasti a base di grano. Lo stesso amore che ci spinge a esplorare combinazioni nuove partendo dai cibi più genuini, attraverso le specialità delle regioni d'Italia e del mondo. Massimiliano Prete da anni sperimenta i modi migliori di combinare la grande tradizione della pizza e la precisione della pasticceria, testando sempre nuovi impasti e combinazioni. Una scommessa vinta se il ristorante è consigliato anche dallo chef **Ugo Alciati**.
10. **Condividere (Torino):** consigliato dallo chef **Moreno Cedroni**, Condividere esalta la dimensione umana tipica della convivialità mediterranea: **mangiare insieme intorno allo stesso tavolo, nelle domeniche in famiglia**. Il progetto ha l'obiettivo di combinare l'eccellenza gastronomica all'allegria che caratterizza lo stare a tavola tutto italiano. Il menù è il risultato di un lungo percorso che parte dagli albori della cucina italiana e mediterranea. Lo studio e la ricerca hanno guidato lo chef **Federico Zanasi**, con la guida di **Ferran Adrià**, lungo sentieri meno battuti, con l'obiettivo di creare un'esperienza autentica, comprensibile e proiettata al futuro.

#### **A proposito di TheFork**

TheFork, brand di TripAdvisor®, è la piattaforma leader in Europa per le prenotazioni online di ristoranti, con un network di 60.000 ristoranti a livello globale e 21 milioni di visite al mese. La piattaforma opera come "LaFourchette" in Francia e Svizzera, "ElTenedor" in Spagna, "TheFork" in Italia, Belgio, Portogallo, Brasile, Svezia, Danimarca, Australia e Olanda e con l'acquisizione di Restorando, da febbraio 2019, è presente anche in Argentina, Brasile, Messico, Colombia, Cile, Uruguay, Panama e Perù. Inoltre, è attiva anche in inglese come "TheFork.com". TheFork mette in contatto utenti e ristoranti, permettendo ai primi di cercare e prenotare il tavolo online e ai secondi di aumentare le prenotazioni e la fedeltà dei clienti. Attraverso TheFork (sito e app), così come su TripAdvisor, gli utenti possono facilmente selezionare un ristorante in base alle loro preferenze (per esempio localizzazione, tipo di cucina e prezzo medio), consultare le recensioni degli utenti, controllare la disponibilità in tempo reale e prenotare all'istante online. Per i ristoranti, TheFork fornisce un software, TheFork Manager, che consente di ottimizzare le prenotazioni e le operazioni, e di migliorare servizio e ricavi.

[Scarica TheFork per Android](#)

[Scarica TheFork per iOS](#)

#### **A proposito di TripAdvisor**

[TripAdvisor](#)® è la piattaforma di viaggi più grande del mondo\*, che aiuta **490 milioni di viaggiatori ogni mese\*\*** a rendere ogni viaggio il loro miglior viaggio. I viaggiatori di tutto il mondo utilizzano il sito e l'app di TripAdvisor per consultare oltre **760 milioni di recensioni e opinioni** relative a **8.3 milioni di alloggi, ristoranti, esperienze, compagnie aeree e crociere**. Durante l'organizzazione del viaggio o durante il viaggio stesso, i viaggiatori visitano TripAdvisor per comparare le tariffe convenienti di hotel, voli e crociere, prenotare attrazioni e tour popolari e riservare un tavolo in ottimi ristoranti. TripAdvisor, il miglior compagno di viaggio, è disponibile in **49 mercati e in 28 lingue**.

Le sussidiarie e affiliate di TripAdvisor, Inc. (NASDAQ:TRIP) possiedono e gestiscono un portfolio di siti web e business che include i seguenti media brand di viaggio: [www.airfarewatchdog.com](http://www.airfarewatchdog.com), [www.bokun.io](http://www.bokun.io), [www.bookingbuddy.com](http://www.bookingbuddy.com), [www.cruise critic.com](http://www.cruise critic.com), [www.familyvacationcritic.com](http://www.familyvacationcritic.com), [www.flipkey.com](http://www.flipkey.com), [www.holidaylettings.co.uk](http://www.holidaylettings.co.uk), [www.holidaywatchdog.com](http://www.holidaywatchdog.com), [www.housetrip.com](http://www.housetrip.com), [www.jetsetter.com](http://www.jetsetter.com), [www.niumba.com](http://www.niumba.com), [www.onetime.com](http://www.onetime.com), [www.oyster.com](http://www.oyster.com), [www.seatguru.com](http://www.seatguru.com), [www.smartertravel.com](http://www.smartertravel.com), [www.thefork.com](http://www.thefork.com) (inclusi [www.lafourchette.com](http://www.lafourchette.com), [www.eltenedor.com](http://www.eltenedor.com) e [www.restorando.com](http://www.restorando.com)), [www.tingo.com](http://www.tingo.com), [www.vacationhomerentals.com](http://www.vacationhomerentals.com) e [www.viator.com](http://www.viator.com).

\*Fonte: Jumpshot per i siti TripAdvisor, dati mondiali, febbraio 2019

\*\*Fonte: TripAdvisor internal log files, media dei visitatori unici al mese durante l'alta stagione nel terzo trimestre 2018

## **Ufficio Stampa TheFork Italia**

*Theoria*

*Tiziana Capece / Laura Mantovani*

*Tel. (+39) 02 2022151*

*Cell. (+39) 348 5114121 / 393 9859409*

[\*thefork@theoria.it\*](mailto:thefork@theoria.it)