

Torna TheFork Restaurants Awards - New Openings

Le nuove aperture e gestioni di ristoranti preferite dai grandi chef

Clicca il link di seguito per accedere e scaricare la relativa gallery fotografica
https://drive.google.com/drive/folders/1qL5wTwzhggL52WnjuyMaMR9FZXPEhX_?usp=sharing

Milano, 25 marzo 2019 – Dopo il grande successo dei **TheFork Restaurants Awards - New Openings**, prende oggi il via la seconda edizione dell'iniziativa innovativa dedicata alle **nuove aperture o nuove gestioni dei ristoranti più apprezzati dai Top Chef italiani**. Il progetto è concepito e curato da TheFork, app leader nella prenotazione online dei ristoranti, e Identità Golose, primo congresso italiano di cucina e pasticceria d'autore e vanta due importanti Partner Istituzionali: la **Federazione Italiana Pubblici Esercizi** e l'**Associazione Professionale Cuochi Italiani**. Inoltre, è sostenuta dai Main Partner **Buddy Bank** e **Diageo** e dai Partner tecnici **Caraiba** e **Molino Quaglia**.

L'obiettivo è identificare e valorizzare le più convincenti nuove aperture o nuove gestioni con il contributo autorevole di 71 fra i più affermati protagonisti della ristorazione italiana. Già da oggi, sul sito www.theforkrestaurantsawards.it è possibile scoprire la lista delle selezioni dei Top Chef, individuati da Identità Golose, che hanno espresso la propria preferenza indicando **65 nuove aperture e gestioni nel periodo compreso tra gennaio 2018 e Febbraio 2019**. Non una competizione, dunque, ma un'iniziativa che valorizza la dinamicità della ristorazione italiana, sostenendo la nuova imprenditoria, e che ha dato origine alla prima **"Top List" TheFork Restaurants Awards**.

Da oggi e fino al **25 aprile 2019**, gli utenti di TheFork potranno votare sul [sito](http://www.theforkrestaurantsawards.it) dell'iniziativa la propria insegna preferita che, oltre all'endorsement della giuria tecnica, otterrà così anche quello del pubblico. Il **27 maggio 2019** saranno annunciate le insegne più votate in assoluto. Saranno considerati validi i voti di coloro che hanno effettuato una prenotazione attraverso TheFork nel periodo 25 marzo 2018 - 25 aprile 2019. Ogni utente può votare una sola volta: in caso di votazioni multiple, l'ultima votazione effettuata con lo stesso indirizzo email sarà considerata valida.

La votazione, in ottica di gamification, ha l'obiettivo di incentivare il passaparola digitale relativo ai ristoranti nominati, tutti vincenti grazie al sostegno di un Top Chef. La condivisione delle storie dietro ciascuna nuova apertura è un incentivo sicuro perché sempre più clienti possano conoscere e provare questi nuovi ristoranti, dando così impulso alle nuove imprese della ristorazione. Una missione che TheFork sposa in questa iniziativa e in tutta la sua attività. A seguire la lista dei Top Chef e dei ristoranti che hanno nominato.

1 - Ugo Alciati – Sestogusto, Torino

Motivazione: *Massimiliano Prete è un appassionato ricercatore e il suo nuovo locale è il luogo perfetto dove provare nuovi e interessanti impasti e lievitazioni.*

A proposito del ristorante nominato:

un nuovo concetto di pizza, diversi gli impasti, le strutture, le fragranze, le farciture, con un unico comune denominatore, ovvero il gusto autentico, la leggerezza e la digeribilità. In abbinamento vini ricercati, un'ampia selezione di birre artigianali e dessert di alta pasticceria. Massimiliano Prete, lievittista, mette il suo sapere e la sua creatività in questo nuovo progetto, dopo Teatro del Gusto e Gusto Divino, aperti a Saluzzo, divenuti ormai veri punti di riferimento per chi ama la pizza gastronomica, perfetto mix tra innovazione e tradizione.

2. Andrea Aprea - Le Nove Scodelle, Milano

Motivazione: *un ristorante di cucina regionale cinese, eseguita con grande precisione, e arricchita dall'utilizzo di materie prime italiane di alto livello.*

A proposito del ristorante nominato:

Nove scodelle, quanti sono i piatti del menù di questo ristorante all'inizio di viale Monza, praticamente a Loreto. Nove non è un numero a caso, ma il numero rituale dei piatti che si consumavano durante le festività: un banchetto. In questo nuovo ristorante però non si serve cucina imperiale o "gourmet", ma abbondanti piatti casalinghi, da condividere, e tutti provenienti dalla regione del Sichuan. Il nuovo ristorante in zona Nord è figlio della mente di Agie Zhou, che negli anni si è fatto conoscere per la Ravioleria Sarpi.

3. Francesco Aprea – Pianoalto Cucina e Terrazza, Roma

Motivazione: *già appassionato e assiduo frequentatore di Pianostrada, dove l'accoglienza e il cibo mi fanno sentire come a casa, anche grazie alle 4 donne artefici di questo successo, Paola, Chiara, Alice e Flaminia. Ancora più vincenti quando hanno pensato di aprire nel 2018 un'altra sede, Pianoalto, con una terrazza con una vista fantastica. Dove degustare i piatti firma e proposte anche più innovative, dove i cocktail hanno un loro perché, ma è ottima anche la selezione dei vini.*

A proposito del ristorante nominato:

Pianoalto è il nuovo sogno delle quattro donne di Pianostrada: un viaggio gastronomico in un ristorante al quinto piano con vista mozzafiato sul Tevere, accompagnato da una stupenda terrazza al sesto, dove gustare le ricette di Paola con stupendi tramonti che tingono di rosa Roma. Piante, fiori, luci e candele abbracciano i clienti che vengono a cena o per un aperitivo, scegliendo cocktail e sfizi gastronomici. La proposta accompagna il cliente fino al dopocena, proponendo una selezione di vini, liquori e cocktails da accompagnare alle dolcezze in un'accogliente atmosfera.

4. Matteo Baronetto – Tipografia Alimentare, Milano

Motivazione: *un locale insolito, diverso, in cui si fa ottima cucina con strumenti limitati, dimostrando che con creatività e con una grande selezione delle materie prime si possono raggiungere ottimi risultati.*

A proposito del ristorante nominato:

Tipografia Alimentare è in grado di seguire l'intera giornata di una persona: dal mattino con il bar, poi con il pranzo e l'aperitivo serale. Il menù cambia tutti i giorni, per garantire la freschezza dei prodotti e il rispetto delle stagioni. Le materie prime sono scelte secondo principi di agricoltura biologica e rispettosa della natura da piccolissimi produttori. Il menù è rivolto alla convivialità: pensato per essere condiviso a centro tavola

e riscoperto ogni volta. Più di 100 etichette di vini naturali, pasticceria artigianale, formaggi e salumi di micro produttori.

5. Enrico Bartolini – Crosta, Milano

Motivazione: *è un locale molto accogliente, dall'atmosfera calda e rilassata, in cui apprezzare un lavoro appassionato e attento, tanto sulle pizze, quanto sui pani.*

A proposito del ristorante nominato:

Crosta è un laboratorio artigianale di pane e pizza, nato a Milano dall'incontro tra il panificatore Giovanni Mineo e il maestro pizzaiolo Simone Lombardi, con l'obiettivo di far riscoprire la bontà autentica del pane di una volta e il sapore della pizza tradizionale o interpretata in nuove versioni. Ispirata all'elemento più caratterizzante del pane e della pizza - la crosta profumata e fragrante - questa boutique della panificazione ha i suoi punti di forza nella scelta di materie prime di altissima qualità, nel lento processo di lavorazione fra tradizione e contemporaneità e nell'attenzione alla stagionalità.

6. Andrea Berton - L'Alchimia, Milano (nominato anche da Antonino Cannavacciuolo)

Motivazione: *Per la professionalità del servizio di sala, un'ottima cucina e una carta dei vini moderna e originale.*

A proposito del ristorante nominato:

due locali distinti, un unico ingresso. A sinistra il Lounge Bar, mentre a destra il ristorante aperto tutti i giorni sia a pranzo che a cena. Alberto Tasinato, patron della struttura, ha voluto un locale diverso da un bistrot e da qualsiasi ristorante gourmet presente sulla piazza meneghina: l'accoglienza vuole essere confortevole, il 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.

7. Salvatore Bianco - George del Grand Hotel Parker's, Napoli

Motivazione: *Napoli continua a investire nella grande ristorazione d'albergo creando un indotto fiorente per quanto riguarda l'alta ristorazione. Il ristorante George si caratterizza per una cucina di tecnica e attenzione al territorio*

A proposito del ristorante nominato:

George è il ristorante al sesto piano del Grand Hotel Parker's, il cinque stelle lusso di Napoli sinonimo di accoglienza dal 1870. Completamente rinnovato nel design e con cucina a vista sulla sala, vede ai fornelli la giovane brigata dello chef Domenico Candela napoletano classe 1986. La sua è una cucina solida in cui predominano rigore, estro creativo e stile di evidente formazione d'Oltralpe maturata in importanti esperienze in cucine stellate francesi. In ogni piatto lo chef manifesta padronanza delle tecniche e ingegno nell'abbinare materie prime del territorio e ingredienti internazionali.

8. Michele Biassoni - A Spurcacciun-a, Savona

Motivazione: *ristorante celebre con chef nuovo molto ambizioso: Simone Perata è un ragazzo con tanta grinta e voglia di fare. Location stupenda, ottima carta dei vini.*

A proposito del ristorante nominato:

A Spurcacciun-a è uno storico ristorante savonese: conosciuto dai primi del Novecento, nel 1986 i fratelli Claudio e Pervinca Tiranini lo trasformano in ristorante gourmet. Il 2018 è l'anno di grandi novità: dopo una ristrutturazione riapre con una nuovissima cucina

d'avanguardia a vista sulla sala, a fare da palcoscenico alle creazioni dell'executive chef Simone Perata. Nel suo curriculum spiccano nomi come Gualtiero Marchesi, il Taillevent di Alain Solivères, il Lasarte di Martin Berasategui e Paolo Casagrande. La sua nuova sfida: un menu che attinge in parte alla tradizione, ma aperto all'esplorazione e agli abbinamenti sorprendenti.

9. Massimo Bottura - Retrosцена, Porto San Giorgio (Fermo) (nominato anche da Caterina Ceraudo)

Motivazione: *è un ragazzo che vuole crescere, con impegno e tanta umiltà. Il ristorante dimostra già un'ottima qualità tra sala e cucina, grazie anche ai suoi collaboratori.*

A proposito del ristorante nominato:

aperto nel cuore di Porto San Giorgio, un paese sulla costa marchigiana, un piccolo ristorante contemporaneo con una cucina completamente a vista su una sala di circa 30 posti ed uno Chef Table, che affaccia su di essa, con sei posti a sedere. La filosofia è semplice, buono prima di tutto, nel rispetto delle stagionalità e della materia prima.

10. Cristina Bowerman - Acciuga, Roma

Motivazione: *Acciuga è un locale che va apprezzato per la sua cucina di pesce originale, capace sia di rassicurare e, talvolta, di osare.*

A proposito del ristorante nominato:

Acciuga nasce per proporre un cibo di qualità, nel rispetto delle materie prime, attraverso un processo culinario impostato su semplicità, trasparenza, sostenibilità e stagionalità. L'obiettivo è far trascorrere momenti di felicità e benessere ai clienti, attraverso la passione e l'amore messo nel lavoro.

11. Mauro Buffo - Benso, Forlì

Motivazione: *grande professionista di carattere che ben riesce a trasmettere nelle sue creazioni. Cucina decisa, schietta che arriva immediatamente al punto.*

A proposito del ristorante nominato:

un polmone che pulsa nel cuore di Forlì, dentro a un chiosco con l'ambizione di rimanere "il chiosco". Benso è un progetto collettivo di pubblica ristorazione. La sua essenza si percepisce in ognuna delle proposte del menu che rende onore a rape, scalogno e frattaglie, dove ogni preparazione esprime un pensiero e non un'ostentazione di mode o tecnica. E Benso è la cucina pensata da Pier Giorgio, lo Chef Cercatore con il solo obiettivo di riconciliare un pensiero gastronomico di ricerca con la soddisfazione di chi mangia.

12. Roy Caceres - Rimessa Roscioli, Roma

Motivazione: *ottimo cibo, tanti eventi dedicati al mondo del vino, la Rimessa Roscioli è un'ottima alternativa alla già rinomata salumeria con cucina Roscioli, e cosa non da poco è aperta anche la domenica.*

A proposito del ristorante nominato:

che cos'è La Rimessa? È un ristorante? È l'Eldorado in centro delle degustazioni di vino in abbinamento al cibo? È un porto di mare internazionale della civiltà e della dieta Mediterranea basata sul buon bere e sul ben mangiare? Niente di tutto questo eppure molto, molto di più! La Rimessa è La Rimessa! Unica e molteplice, trasversale, semplice e complessa, indefinibile ma ben definita. È una gioiosa visione del mondo, è un'esperienza

di vita pienamente consapevole gastronomica, si trova in via del Conservatorio 58 dove vi aspettiamo, cuori e bottiglie aperti ai sapori, ai saperi e ai piaceri della tavola.

13. Riccardo Camanini - Al Malò Cucina & Miscelazione, Rovato (Brescia) (nominato anche da Norbert Niederkofler)

Motivazione: *quella di Al Malò è una proposta eclettica e contemporanea. Ottimi cocktail e una cucina che punta all'essenzialità del gusto.*

A proposito del ristorante nominato:

nella splendida cornice del palazzo storico Vantiniano di piazza Cavour a Rovato è nato Al Malò Cucina & Miscelazione con due ambienti ma un'unica identità. Ristorante e cocktail bar, concept moderno e d'ispirazione internazionale.

14. Antonino Cannavacciuolo - L'Alchimia, Milano (nominato anche da Berton)

Motivazione: *è un locale che vive su un equilibrio studiato e molto efficace dove si può stare bene sia bevendo ottimi cocktail sia mangiando piatti ben congegnati e altrettanto ben eseguiti. Il servizio è perfetto.*

A proposito del ristorante nominato:

due locali distinti, un unico ingresso. A sinistra il Lounge Bar, mentre a destra il ristorante aperto tutti i giorni sia a pranzo che a cena. Alberto Tasinato, patron della struttura, ha voluto un locale diverso da un bistrot e da qualsiasi ristorante gourmet presente sulla piazza meneghina: l'accoglienza vuole essere confortevole, il 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.

15. Alfonso Caputo - Impronta, Bassano del Grappa (Vicenza)

Motivazione: *è un bellissimo ristorante inaugurato da pochissimo, eppure con una proposta già strutturata, ben realizzata, completa, convincente. D'altra parte lo chef Christopher Carraro è un professionista coi fiocchi, con esperienze importanti alle spalle: Berton, Cracco, Cannavacciuolo, Bartolini e anche un po' di estero.*

A proposito del ristorante nominato:

Christopher Carraro, classe 1988, ritorna nella sua terra, dopo anni di esperienze di rilievo all'estero e in Italia. Il suo locale sorge in questa cittadina ai piedi del Grappa, accanto al maestoso Ponte Vecchio, location affascinante e ricca di anima, in cui si respira un'atmosfera accogliente e "coccolosa". Carraro porta a Bassano la sua cucina gastronomica, creativa, ma sempre rispettosa della materia prima e del territorio, utilizzando proprio anche prodotti locali, a cui lui stesso è molto legato.

16. Davide Caranchini - Forno Collettivo, Milano

Motivazione: *è un nuovo locale che nasce da un'idea bella e stimolante dove la ricerca sui grani e sulle lievitazioni permette di assaporare pani e lievitati di altissima qualità, da accompagnare da una ricchissima selezione di vini naturali.*

A proposito del ristorante nominato:

Forno Collettivo nasce come spin-off di Champagne Socialist, luogo dedicato ai vini "naturali e onesti". Forno Collettivo introduce un modello diverso nel panorama della panificazione, milanese e non solo. Una bakery particolare con mescolta di vino naturale e piccola cucina. Per Forno Collettivo, Davide Martelli e Alessandro Longhin, fondatori di

The Botanical Club, hanno voluto in qualità di head baker Carol Choi, newyorkese con esperienze al Per Se, al Noma e al Mirabelle di Christian Puglisi. La affianca, per la ricerca su grani e farine, Laura Lazzaroni, giornalista e autrice del libro "Altri grani altri pani".

17. Valentino Cassanelli - Cortex Bistrot, Parma

Motivazione: *lo chef è Simone Devoti, ha aperto a fine 2018 nel cuore di Parma e propone una cucina emiliana che guarda all'oriente, giocando in casa con la moglie giapponese. Dopo diversi anni a Londra con Locatelli è tornato a casa.*

A proposito del ristorante nominato:

Cortex è un bistrot che propone una cucina d'inventiva nel centro di Parma. Il motto "strati sensoriali" significa attenzione nei confronti della materia, della percezione e del gusto, intesi come costruzione nel piatto di un'esperienza integrale di scoperta. Cortex e i suoi cuochi Simone Devoti e Diego Sales considerano la tradizione emiliana come un patrimonio da investigare, in modo da tracciare nuove rotte, tra cui la contaminazione con la cucina asiatica e la valorizzazione dei vegetali. Per favorire un innesco multisensoriale, il locale incoraggia lo stare insieme e il prendersi cura del proprio tempo.

18. Moreno Cedroni - Condividere, Torino

Motivazione: *ho condiviso diversi anni di lavoro con Federico Zanasi, che in questo nuovo ristorante ha la possibilità di dimostrare in modo completo la sua bravura tecnica e la sua fantasia gastronomica.*

A proposito del ristorante nominato:

Condividere esalta la dimensione umana tipica della convivialità mediterranea, ovvero 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 di Condividere 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.

19. Caterina Ceraudo - Retroscena, Porto San Giorgio (Fermo) (nominato anche da Massimo Bottura)

Motivazione: *un bistrot contemporaneo, che sa guardare al futuro senza allontanarsi dalla tradizione. Una coppia nella vita e nel lavoro, con un grande bagaglio culturale e tecnico, che ha deciso di dare spazio al proprio estro.*

A proposito del ristorante nominato:

aperto nel cuore di Porto San Giorgio, un paese sulla costa marchigiana, un piccolo ristorante contemporaneo con una cucina completamente a vista su una sala di circa 30 posti ed uno Chef Table, che affaccia su di essa, con sei posti a sedere. La filosofia è semplice, buono prima di tutto, nel rispetto delle stagionalità e della materia prima.

20. Enrico e Roberto Cerea - Tre Cristi, Milano

Motivazione: *Franco Aliberti, appena arrivato a Milano per prendere il comando della cucina di questo ristorante, ha già dimostrato anche in questa sua nuova casa il grande talento che lo ha fatto apprezzare nel corso degli anni.*

A proposito del ristorante nominato:

lo chef Franco Aliberti è tra i primi a proporre una cucina attenta all'ambiente ed ecosostenibile in cui ogni piatto esalta le singole materie prime, presentate in diverse consistenze e utilizzando tutte le parti commestibili di frutta e verdura, in un puro "gioco di apparenze" che ingannano i sensi con giochi visivi e gustativi dimostrando un'innata curiosità e voglia di sperimentare. Franco Aliberti si avvale delle più moderne tecniche di cottura ma predilige un ritorno all'uso di cucina ancestrale, materica, come quella della griglia, che diviene garanzia di una preparazione personale e decisamente creativa.

21. Danilo Ciavattini - Il Delfino, Palermo

Motivazione: *è un'istituzione della cucina siciliana di mare, che finalmente ha aperto anche una sua sede nella città di Palermo.*

A proposito del ristorante nominato:

questa insegna è piuttosto nota e affermata grazie alla sua sede originaria nello splendido borgo marinaro di Sferracavallo, dove la cucina tipica siciliana a base di pesce fresco, semplice, genuina e gustosa, da tre generazioni delizia il palato di affezionati clienti, turisti e viaggiatori provenienti da ogni parte del mondo. Il noto e apprezzato menù fisso a base di pesce fresco locale è ormai diventato un simbolo della cucina siciliana, infatti, a grande richiesta, nel 2018 è stata inaugurata la nuova sede di via Emerico Amari a Palermo.

22. Antonello Colonna - Luciano - Cucina Italiana, Roma

Motivazione: *è un progetto ambizioso e coraggioso quello intrapreso da Luciano Monosilio, uno chef di grande esperienza e sensibilità che potrà trovare così una nuova e completa dimensione.*

A proposito del ristorante nominato:

è il nuovo locale dello chef Luciano Monosilio in piazza del Teatro di Pompeo, nel pieno centro di Roma, con cui Monosilio vuole rompere il vecchio concetto di cucina per rilanciare la tradizione culinaria italiana. Al centro del progetto c'è la pasta fatta in casa, e nell'intento dello chef c'è quello di ricreare un luogo simile a quello in cui andava da bambino, l'immaginario classico del ristorante - trattoria. L'idea di fondo è allontanarsi dal luogo comune dello stivale per rilanciare la cucina italiana all'estero. Luciano - Cucina italiana è un progetto zero destinato all'esportazione oltreoceano.

23. Christian e Manuel Costardi - Villa Naj, Stradella (Pavia)

Motivazione: *lo chef, da poco arrivato in questo nuovo indirizzo, è un giovane talento con già una bella carriera alle spalle.*

A proposito del ristorante nominato:

a Stradella, nel cuore dell'Oltrepò Pavese, si trova Villa Naj. Lasciatevi trasportare in un'esperienza enogastronomica in uno scenario unico con scorci d'altri tempi. Un bar e un ristorante si incontrano sinergicamente in ambienti separati all'interno delle ex cantine di Villa Naj Savina, dove lo chef Alessandro Proietti Refrigeri guida attraverso un menù periodicamente aggiornato all'insegna della freschezza, dell'eccellenza e della stagionalità della materia prima. La carta dei vini, con oltre 300 etichette che spaziano dal territorio fino agli angoli remoti del pianeta, soddisfa ogni curiosità.

24. Carlo Cracco - Talea, Milano

Motivazione: *perché Filippo è un professionista del suo settore. Al Talea si trovano*

cocktail unici, creati con prodotti di altissima qualità miscelati con creatività e sapienza.

A proposito del ristorante nominato:

Il Talea di Filippo Sisti è il germoglio di una nuova realtà, la possibilità di un progetto che si sviluppa rigoglioso in un nuovo contesto, per creare qualcosa di unico ed insolito. Talea è un cocktail bar sperimentale: è una struttura inaspettata, per via della sua collocazione defilata e per il modo nuovo di intendere la miscelazione e il servizio. Alla base delle proposte della drink list risiede il concetto di cucina liquida, filosofia adottata e portata avanti da Filippo Sisti. È la rivoluzione del concetto di mixologia, che viene rinnovato attraverso gli strumenti e le preparazioni tipiche dell'ambito culinario.

25. Pino Cuttaia - Cortile Pepe, Cefalù (nominato anche da Niko Romito)

Motivazione: *un locale che si distingue per la grande attenzione verso le materie prime del territorio, senza privarsi il piacere di sperimentare.*

A proposito del ristorante nominato:

Cortile Pepe, con il suo executive chef Giovanni Lullo, unisce modernità e tradizione, esaltazione dei sapori del territorio e contaminazioni esterne, rispetto della materia prima di massima qualità e sperimentazione nel cuore del centro storico di Cefalù a pochi passi dal Duomo.

26. Pietro D'Agostino - Aja Mola Trattoria del Mare, Palermo

Motivazione: *è un'insegna contemporanea, con un forte legame con la storia e la tradizione e dall'identità chiara e definita, in cui l'eccellenza del pescato viene esaltata da una cucina attenta e ispirata.*

A proposito del ristorante nominato:

Aja Mola è a Palermo una trattoria contemporanea dove il pesce e i vini naturali sono i protagonisti indiscussi. A dare il benvenuto all'ingresso c'è la vetrina del pescato del giorno e dei frutti di mare. La cucina a vista rivela lo spirito informale del locale, in perfetto stile Vucciria. Il locale si affaccia su via Cassari, la strada che dal mercato della Vucciria arriva al mare della Cala. La Trattoria di mare Aja Mola propone la riscoperta del piacere del pesce fresco, dei crostacei e molluschi, oltre ad una speciale selezione di ostriche.

27. Alessandro Dal Degan - La Betulla, Durlo di Crespadoro (Vicenza)

Motivazione: *ho conosciuto Denni Cagliari quando ha lavorato nella cucina del mio ristorante. E' un giovane cuoco capace e pieno di voglia di fare.*

A proposito del ristorante nominato:

il Ristorante La Betulla, le cui origini risalgono al 1850, appartiene alla famiglia Caliaro, che lo gestisce da quattro generazioni. A portare una bella ventata di novità alla proposta gastronomica ci ha pensato, da maggio 2018, Denni Cagliari, quinta generazione, che sta mettendo a frutto le esperienze fatte in ristoranti prestigiosi come El Coq e la Tana Gourmet. Grazie a queste influenze lo chef interpreta con personalità la tradizione e i prodotti del territorio.

28. Alberto Faccani - Povero Diavolo, Torriana (Rimini)

Motivazione: *Giuseppe Gasperoni è un ragazzo davvero in gamba, ha lavorato con Riccardo Agostini ed Enrico Crippa. I suoi genitori hanno casa da anni a Verucchio e lui ha rilevato la cucina del Povero Diavolo dopo l'addio di Parini e vi propone piatti del territorio in chiave moderna. Merita il viaggio, lui ha tanta voglia di fare e di mettersi in gioco.*

A proposito del ristorante nominato:

a metà strada tra l'Adriatico e l'Appennino, un ristorante e locanda in ottemperanza all'uso che se ne faceva, nei primi del Novecento, quando questa insegna comincia la sua storia. Più simile a quella di una fenice che di un povero diavolo tante e tali sono state le vite che l'hanno attraversata, ultima ma non ultima quella di Pier Giorgio Parini che ivi aveva portato i primi gourmet. E così è stato ed è tuttora nel nuovo corso impresso da Giuseppe Gasperoni che, appena compiuti 28 anni, ne ha raccolto, a inizio 2018, oneri e onori.

29. Annie Féolde e Riccardo Monco - Moi Omakase e Sake, Prato

Motivazione: *uno chef italiano con grande maestria di spirito orientale.*

A proposito del ristorante nominato:

dopo otto anni esatti dall'apertura del suo primo MOI a Prato - un piccolo locale dedicato al sushi, in via Giuseppe Verdi - lo chef imprenditore Francesco Preite, classe 1983, ha aperto un nuovo spazio dedicato al cibo giapponese in Viale Piave 10. Il nuovo MOI è costruito usando tutti materiali naturali, un gioiello di artigianato finissimo, realizzata quasi interamente "senza chiodi" da abili maestranze; legno e pietra per lo spazio dedicato al "Sake Bar", fino ad arrivare alla zona cena caratterizzata dalla presenza di un bancone creato con il legno profumato del cipresso.

30. Anthony Genovese - Zia, Roma

Motivazione: *perché porta una ventata di aria nuova, grazie a un giovane che, partito dalla scuola ALMA, ha alle spalle esperienze importanti e significative come Gordon Ramsay, George Blanc, che si ritrovano nello stile essenziale e ricercato dei piatti. Uno chef che soprattutto non ha paura di esprimere la propria identità, in una città fortemente legata alle tradizioni.*

A proposito del ristorante nominato:

il ristorante di Antonio Ziantoni, classe 1986, è un locale con 11 tavoli, dislocati su più sale, con una cucina moderna e dalle basi solide. I piatti raccolgono tutte le influenze passate del giovane chef ma parlano in modo trasparente e pulito, con ingredienti e tecniche di cottura tradizionali accostati con garbo a idee innovative e divertenti. Con lui una brigata dinamica e stimolante, tra cui Christian Marasca, pasticciere conosciuto nella cucina del suo "mentore" Genovese. Gli occhi di Antonio in sala sono quelli della compagna Ida Proietti e del maitre Marco Pagliaroli.

31. Alessandro Gilmozzi - 'L Bortoleto, Predazzo (Trento)

Motivazione: *vecchia macelleria ristrutturata e ristorante, in cui si lavorano molto e molto bene con la carne e la pasta. Il livello continua a crescere, proponendo con qualità encomiabile una cucina di tradizione.*

A proposito del ristorante nominato:

il nome del ristorante è il soprannome di famiglia. La location è quella storica della macelleria di famiglia, aperta sin dai primi del '900 e tuttora attiva in altra sede, in cui

abbiamo è stata creata un'atmosfera unica e curata. Nel menu i piatti sono divisi secondo l'ispirazione del banco macelleria o secondo l'ispirazione della stagione, fuori carta, invece, i piatti sono proposti secondo l'ispirazione del momento, spesso motivati da un ingrediente particolarmente buono, da un'idea convincente o anche solo da un ricordo improvviso dello chef Simone Dellantonio.

32. Marta Grassi - Pank, Torino

Motivazione: *Il giovane chef che guida questo ristorante ha le qualità per proporre un efficace equilibrio tra piatti tradizionali e altri che invece raccontano della sua personalità creativa.*

A proposito del ristorante nominato:

tra i palazzi liberty di Torino il ristorante si sviluppa su due piani e sacrifica spazi con la promessa di creare nuove esperienze, emozionali, rispettando il leitmotiv sabauda che si respira già nel salotto in ingresso concepito dall'emergente designer Andrea Vecera. Dettagli e idee di contrasto sono invece proposti nei piatti firmati da Ivan Accorsi che si cimenta in uno stile contemporaneo dai sapori territoriali e internazionali con ricette tipiche piemontesi rivisitate e tipicità d'oltremare servite tra un pavimento di legno chiaro contrapposto a un soffitto costellato da un gioco di luci ideato da Davide Groppi.

33. Antonio Guida - Da Zero, Milano

Motivazione: *della pizzeria Da Zero ho amato moltissimo l'accoglienza e il calore che mi hanno trasmesso ogni volta che l'ho visitata...oltre al fatto che la pizza è eccezionale!*

A proposito del ristorante nominato:

cresce sempre più il mondo goloso di Da Zero, anche a Milano (altri locali a Vallo della Lucania, Agropoli e Matera). Nel capoluogo lombardo ha aperto a novembre 2018 il secondo indirizzo, in via dell'Orso 4, che si va affiancare alla prima sede in città, in via Luini 9. Chef Paolo De Simone, coi soci di sempre Giuseppe Boccia e Carmine Mainenti, ha voluto così allargare l'offerta di prelibatezze cilentane che già caratterizzava il gruppo, senza però togliere attenzione alle squisite pizze, core business dell'insegna.

34. Ernesto Iaccarino - Terrazza Fiorella del Villa Fiorella, Massa Lubrense

Motivazione: *i Colonna sono una famiglia di gente competente e per bene. Hanno scelto di lavorare con un cuoco, Marco Del Sorbo, che sa muoversi bene fra tradizione e creatività.*

A proposito del ristorante nominato:

Terrazza Fiorella è un'oasi del gusto, la struttura a vetri del ristorante si presenta come uno scrigno che contiene gemme preziose - i piatti gourmet preparati dallo chef Marco Del Sorbo - aperto sull'incanto del cielo, del mare e di Capri. Sfumature candide che mettono in risalto i colori degli ingredienti semplici e genuini della cucina campana, proposta in un connubio tra tradizione e innovazione, insieme a una ricercata cantina.

35. Giuseppe Iannotti - Santo Bevitore, Cassino (Frosinone)

Motivazione: *Santo Bevitore a Cassino è un bel progetto di enoteca con cucina dove le materie prime sono al centro di ogni proposta: bar, salumi e formaggi, e cucina.*

A proposito del ristorante nominato:

Il Santo Bevitore Enoteca è il progetto di due giovani amici, Rocco e Benedetto, ossessionati dalle eccellenze della terra, curiosi maniacali di ogni sorta di pianta

aromatica, primizie e fiori eduli. Nasce in via Marconi 8, al centro di Cassino, sotto la maestosa Abbazia di Montecassino: con il suo splendido giardino, ha ridisegnato identità e modi di intendere cibo, vino e stili di vita di una piccola provincia. Tante anime che si fondono in un unico progetto: quello di far star bene chi decide di viaggiare in questo meraviglioso percorso enogastronomico, guidato dallo chef ventenne Nico Mastroianni.

36. Antonia Klugmann - AB Osteria Contemporanea, Lavariano (Udine)

Motivazione: *si tratta di un'allieva della scuola di Niko Romito. È stata coraggiosa perché era un'osteria storica della mia regione!*

A proposito del ristorante nominato:

Siamo in un antico borgo rurale del medio Friuli, dove l'osteria è concepita come luogo di incontro e di scambio culturale. Qui infatti si possono fare diverse esperienze, quella del ristorante e quella dell'osteria in senso stretto, dove fermarsi anche solo per un aperitivo. Le proposte enologiche valorizzano i vini naturali. Il menu è legato ai prodotti locali e la chef e titolare Anna Barbina segue la stagionalità attraverso un'attenta selezione delle materie prime, anche praticando la raccolta delle erbe spontanee. I piatti sono accompagnati da pane, grissini e focacce prodotti con lievito madre.

37. Pietro Leemann - Salvo, Napoli

Motivazione: *la grande qualità della pizza dei fratelli Salvo è ormai assodata, la loro nuova pizzeria è un progetto ambizioso e molto interessante.*

A proposito del ristorante nominato:

i fratelli Francesco e Salvatore Salvo, dopo diversi anni di successi con la loro pizzeria di San Giorgio in Cremano, nel 2018 sono arrivati a Napoli, sulla Riviera di Chiaia, in quello che fu il Palazzo Ischitella, eretto nel Seicento e poi passato di mano in mano. Lì al 271 di un lungomare che ha tratti di unicità, i Salvo hanno preso il posto di una pizzeria storica chiusa da tempo. Tutto con un progetto che ha ben pochi eguali nell'Italia intera. Francesco e Salvatore hanno imboccato una strada che alza l'asticella del concetto pizzeria.

38. Philippe Lévèille - Rose Salò, Salò (Brescia)

Motivazione: *è un ristorante che ho sempre avuto a cuore, sono felice che questi due ragazzi l'abbiano preso in mano.*

A proposito del ristorante nominato:

l'atmosfera calda e la cura dei dettagli caratterizza Rose Salò, un ristorante dinamico, in continua evoluzione. A credere nel progetto due chef giovani e decisi, Andrea De Carli e Marco Cozza, entrambi comaschi, amanti delle materie prime del territorio e di una cucina moderna e sperimentale. Si ispirano ai piatti della storia locale, che vengono abilmente rielaborati per ottenere tonalità intense, contrasti e armonie tra punte acide e amare. Un ruolo di rilievo è assegnato alle erbe aromatiche, spontanee e locali: una tavolozza di sapori nuovi, da scoprire e assaporare ogni volta.

39. Vitantonio Lombardo - Da Zero, Matera

Motivazione: *è una bella novità per la città di Matera, dove, grazie all'arrivo di questa insegna, si può davvero gustare una pizza di alto livello.*

A proposito del ristorante nominato:

creare una pizza originale, riconoscibile per la qualità dei prodotti e il forte legame con il Cilento. Particolare cura è posta nella scelta dei prodotti e al ciclo produttivo per realizzare appieno il connubio tra buono e sano. Il ristorante ha scelto di avere un rapporto diretto con i produttori che considera parte del progetto, dalle storie al percorso che fa il prodotto per arrivare a tavola. Tutto questo è da Zero.

40. Giuseppe Mancino - Nebbia, Milano (nominato anche da Santini)

Motivazione: *crece la cultura della trattoria anche grazie a questi ragazzi, che hanno girato il mondo per dire la loro sul format principe della tradizione italiana.*

A proposito del ristorante nominato:

Nebbia è un ristorante con bar, principalmente declinato a vino, nato a Milano lo scorso novembre dalla collaborazione tra Marco Marone (sommelier), Federico Fiore e Mattia Grilli (entrambi cuochi). Nebbia propone una cucina semplice, essenzialmente italiana, ma con qualche contaminazione, priva di fronzoli, focalizzata sulla ricerca di materie prime di qualità e vocata al gusto e alla convivialità. Il menù proposto è volutamente breve e soggetto a frequenti cambiamenti a seconda della disponibilità e della reperibilità delle materie prime, oltre che della volontà dei cuochi.

41. Luca Marchini - Hotel Gartner, Tirolo (Bolzano)

Motivazione: *un hotel di design, dall'accoglienza attenta, una proposta gastronomica raffinata che mostra personalità nell'interpretazione dei piatti.*

A proposito del ristorante nominato:

una figura di spicco nell'ambiente gastronomico dell'Alto Adige brandisce mestoli e coltelli nella cucina dell'Hotel Gartner: il giovane Christoph Santer ha conquistato un posto d'eccellenza sulla scena regionale grazie a un tocco moderno, di leggerezza mediterranea. Assieme al suo staff realizza ogni giorno con amorevole maestria creazioni degne dei palati più fini. Originali ma sapientemente legati alla tradizione, secondo la filosofia dell'Hotel Gartner. In un ambiente raffinato ma accogliente le particolarità della cucina e della cantina vengono portate in scena con eleganza e semplicità.

42. Rosanna Marziale - Altriménti, Milano

Motivazione: *l'altra neonata insegna di Eugenio Boer. Bella idea, bella cucina. Sono molto affascinata.*

A proposito del ristorante nominato:

Questo è un ristorante che poteva essere l'ennesimo, invece ha scelto di essere unico. Perché c'è sempre un'alternativa. Perché, nonostante viva nelle logiche di Milano, questo ristorante ha scelto di avviare un processo sostenibile. Nonostante l'attenzione alla forma, vuole che i suoi clienti si sentano accolti col cuore. Perché dal suo menù si potrà scegliere un piatto, o lasciarsi guidare da una storia. Oppure decidere di non mangiare niente, e aprire la carta dei vini con gli amici.

43. Claudio Melis - Haselburg di Castel Flavon, Bolzano

Motivazione: *durante l'ultimo anno lo chef Mattia Baroni ha effettuato un radicale cambiamento dei suoi menu, e anche del beverage. Con la creazione del Met Lab per lo studio e il lancio dei menu "in fermento" e del primo kombucha bar in Italia. Poi con il neonato "EatAlive". Vuole essere un passo avanti per la definizione di cucina moderna che basa le sue fondamenta su gusto e benessere.*

A proposito del ristorante nominato:

Vivere il gusto tra mura pregne di storia attraverso indimenticabili momenti di gusto a Castel Flavon, vivere la gastronomia in uno dei luoghi più incantevoli di Bolzano lontani dalla confusione cittadina. Il ristorante dà il benvenuto agli ospiti che desiderano ritagliarsi un momento tutto per loro, dimenticandosi, per un paio d'ore, della frenetica vita di ogni giorno. Al primo posto sono messe cordialità e attenzione, esaudendo ogni desiderio. Le idee sempre nuove della giovane brigata di cucina offrono agli ospiti un'esperienza gastronomica straordinaria.

44. Matteo Metullio - Fud, Milano

Motivazione: *va elogiata la capacità imprenditoriale del gruppo guidato da Andrea graziano, che non si è fermato alla Sicilia ma è arrivato anche a Milano, dimostrando di riuscire ad avere successo anche al di fuori del proprio territorio. Notevole, poi, la capacità di selezionare ottima materia prima, in modo da riuscire a fare qualità in grande quantità.*

A proposito del ristorante nominato:

al centro della movida milanese, in una vecchia falegnameria, apre FUD che porta nella "nebbiosa" Lombardia il calore della terra siciliana. Un assortimento unico capace di soddisfare anche i palati più esigenti. In un ambiente nuovo e contemporaneo, un grande banco di gastronomia, salumi e formaggi prepara panini espressi e taglieri. La cucina sforna hamburger e hot dog, patate e insalate. Vuoi portare un po' di Sicilia a casa tua? Una bottega sicula che ribalta il mondo del cibo. Un locale che t'invita a mangiare e bere seguendo solo i tuoi istinti.

45. Christian Milone - Bu:r di Eugenio Boer, Milano (segnalato anche da Alessandro Negrini e Fabio Pisani)

Motivazione: *Eugenio era atteso alla prova del nove, un salto senza paracadute e ha scoperto di avere le ali e di sapere volare altissimo.*

A proposito del ristorante nominato:

Il marchio [Bu.r] nasce dalla collaborazione tra lo Chef stellato Eugenio Boer e il giovane designer Gianluca Carone, curatore dell'identità del ristorante. Dopo una lunga ricerca nasce un marchio, trascrizione fonetica del cognome dello Chef, che racchiude e al contempo apre al mondo la sua visione. Da [Bu:r] lo chef propone la "sua" cucina, fatta di tantissime influenze, ma di solide basi. Per definirla si potrebbe usare l'aggettivo concettuale: infatti Boer ha voluto eliminare i piatti per proporre dei concetti di degustazione, presentati in maniera circolare, a ricordare la forma del piatto e la ciclicità della vita.

46. Vito Mollica - Ristorante Terramira, Capolona (Arezzo)

Motivazione: *lo chef è Filippo Scapecchi, fratello di Lorenzo, che ha grandi esperienze in cucine stellate. Due giovani fratelli con un percorso significativo alle spalle, uno per la cucina e uno per la sala, connubio perfetto per un florido futuro. Cucina moderna della tradizione.*

A proposito del ristorante nominato:

una storia che parte dopo tanti anni di studio e passione per questo lavoro: Filippo e Lorenzo Scapecchi, rispettivamente chef e sommelier (miglior sommelier Toscana AIS

2014), decidono di mettere insieme le conoscenze acquisite all'interno di ristoranti e hotel come Arnolfo, Four Seasons, Bracali, Vespasia, Ora d'Aria, Trussardi alla Scala e di dar vita a un progetto che esprimesse appieno la loro idea di ristorazione. Valorizzazione dei prodotti del territorio, un ritorno alle origini, ma con un pizzico d'innovazione sempre nel rispetto della materia prima. Così nasce "Terramira".

47. Alessandro Negrini e Fabio Pisani - Bu:r di Eugenio Boer, Milano (segnalato anche da Christian Milone)

Motivazione: *finalmente Eugenio Boer ha aperto il suo ristorante, in cui sentirsi libero di esprimere tutta la sua creatività e la sua raffinata sensibilità gastronomica.*

A proposito del ristorante nominato:

il marchio [Bu.r] nasce dalla collaborazione tra lo Chef stellato Eugenio Boer e il giovane designer Gianluca Carone, curatore dell'identità del ristorante. Dopo una lunga ricerca nasce un marchio, trascrizione fonetica del cognome dello Chef, che racchiude e al contempo apre al mondo la sua visione. Da [Bu:r] lo chef propone la "sua" cucina, fatta di tantissime influenze, ma di solide basi. Per definirla si potrebbe usare l'aggettivo concettuale: infatti Boer ha voluto eliminare i piatti per proporre dei concetti di degustazione, presentati in maniera circolare, a ricordare la forma del piatto e la ciclicità della vita.

48. Norbert Niedekofler - Al Maló Cucina & Miscelazione, Rovato (Brescia) (nominato anche da Camanini)

Motivazione: *un locale che può soddisfare diverse esigenze, da apprezzare per la modernità dell'offerta e per la cucina attenta, concreta, contemporanea.*

A proposito del ristorante nominato:

nella splendida cornice del palazzo storico Vantiniano di piazza Cavour a Rovato è nato Al Maló Cucina & Miscelazione: due ambienti, un'unica identità. Ristorante e cocktail bar, concept moderno e d'ispirazione internazionale.

49. Davide Oldani - Osteria Billis, Tortona (Alessandria)

Motivazione: *è interessante come riescano a concordare le contaminazioni date dalle esperienze internazionali dello chef e l'uso sapiente dei prodotti del territorio, in modo originale e ricercato. Apprezzo la volontà delle nuove leve della cucina italiana, in un luogo distante dai riflettori della città, un po' mi rivedo in loro.*

A proposito del ristorante nominato:

a Tortona e ai suoi colli hanno chiesto di accogliere la loro Osteria. Un luogo che ospita la creatività e le fantasie di un cuoco e di un maître, Alessandro e Filippo Billi che insieme si divertono a sconvolgere, giocare, aggiungere, contaminare. Per loro la tradizione è utilizzare i prodotti del territorio, tutto il resto è libertà. A dare il benvenuto, la 'Cicchetteria' con divani, luci soffuse, ostriche e vinaigrette di cipolla, pastrami di vitello, canolicchi crudi, un calice di vino o un americano in barrique di rovere francese.

50. Davide Palluda - Uri Saperi Condivisi, Roddino (Cuneo)

Motivazione: *la tradizione della cucina piemontese rielaborata in chiave moderna da*

due ragazzi di origine coreana che, con la loro costanza e precisione, permettono di vivere una bellissima esperienza.

A proposito del ristorante nominato:

URI è il nome che racconta la storia, un preciso pensiero di cucina e la voglia di condividere un sogno. Il nome del locale è un termine coreano scelto per il suo bellissimo significato in quanto la parola URI si traduce come "noi", "nostro", ma usato comunemente anche come "mio" possessivo. Indica soprattutto un senso di comunità, unità e famiglia. Da qui, è iniziato un vero e proprio cammino di vita guidato dal desiderio di condividere una sincera passione per i sapori, nella speranza che questo progetto sia apprezzato.

51. Gianfranco Pascucci - Seu Pizza Illuminati, Roma

Motivazione: conosco bene il posto. Ottima tecnica. Ricerca. Tanto gusto e una sala di design ottimamente organizzata e custodita dalla moglie Valeria Zuppardo. Si respira un'aria fresca, ci si sente a proprio agio anche con il locale full. A guardarli lavorare, il tutto rispecchia le loro personalità. Ottimo team. So' forti!

A proposito del ristorante nominato:

nello storico quartiere romano di Porta Portese ha preso vita il nuovo progetto di 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 si è finalmente sentito pronto per costruire un locale tutto suo che accogliesse al meglio il suo ideale di pizza. Una concezione di pizza "illuminata", che si sganci dal classico cliché dello street food per farsi altra e alta: un cibo che si può e si deve assimilare in tutto e per tutto a qualsiasi piatto di grande cucina.

52. Giancarlo Perbellini - One Love, Bergamo

Motivazione: ho apprezzato la semplice concretezza di questo ristorante e anche il servizio informale, ma attento a ogni dettaglio.

A proposito del ristorante nominato:

il One Love Restaurant nasce dall'iniziativa di Alan Foglieni e Nafi Dizdari. Alan, dopo aver frequentato la scuola ALMA, ha lavorato per diversi anni nelle cucine di prestigiosi chef, sia in Italia sia all'estero. Nafi cura sia la sala, sia la pasticceria. Nella proposta gastronomica si trovano piatti di cucina italiana moderna.

53. Valeria Piccini - Belè, Milano

Motivazione: un'insegna che propone una cucina sincera, che esalta la tradizione senza perdere in personalità.

A proposito del ristorante nominato:

il menù del Belé gioca con rimandi al cibo genuino e ai piatti che onorano il patrimonio della cucina tradizionale. Le ricette firmate dalla chef Giulia Ferrara esprimono la filosofia del ristorante, basata sulla capacità e sulla volontà di interpretare gli ingredienti della tradizione senza stravolgerli né snaturare la loro essenza. L'obiettivo è creare un ponte, un dialogo continuo tra rigore e generosità, tra ricerca e considerazione, tra memoria e avventura, tra cucina e commensali.

54. Nicola Portinari - Ristorante 1994, Padova

Motivazione: *Stefano Agostinelli viene da due esperienze di successo, Casa Vecia di Abano Terme e poi Godenda - vineria con cucina a Padova. Il suo 1994 è un piccolo ristorante che però esprime una grande voglia di rimettersi in gioco.*

A proposito del ristorante nominato:

si legge diciannove-novantaquattro, ma è un chiaro riferimento a una data che unisce due destini. 1994 da una parte è l'anno di apertura di Casa Vecia, il primo ristorante di Stefano Agostini, dove ha conquistato la stella Michelin, dall'altra, per Alessandro Rotolo, giovane imprenditore friulano del vino di qualità, con le cantine Schiopetto e Volpe Pasini, 1994 è il suo anno di nascita. Ad Agostini la cucina, esaltata da grande tecnica e attenta selezione delle materie prime; a Rotolo la cantina, che da febbraio 2019 è anche una una Krug Ambassade. In sintesi: Passione, Tradizione, Innovazione.

55. Isabella Poti - Gioja, Altamura (Bari)

Motivazione: *è un ristorante che rispecchia la nuova cucina contemporanea pugliese.*

A proposito del ristorante nominato:

Gioja nasce per merito dello Chef e Patron Gioacchino Jakopo Simone, a dicembre 2018. Ospita 40 coperti e lo Chef propone una cucina pensata con mente e cuore, una cucina "attenta" che rispetta territorio e stagionalità. I piatti proposti vogliono rievocare ricordi ma al tempo stesso crearne di nuovi. In sala viene proposto un servizio altrettanto attento, mentre i vini spaziano dalla Puglia alla Francia, dalla Toscana al Piemonte.

56. Maria Probst e Cristian Santandrea - Badali Osteria, Firenze

Motivazione: *conosciamo Nicola da molto tempo, è stato sempre molto ligio e rispettoso della materia prima lavorandola solo e soltanto come tradizione vera comanda. E poi finalmente anche a Firenze da lui si mangia la "ciccia", carne alla brace vera, quella con la legna! Anche il "porco divino", tradotto in italiano il maiale, e le zuppe che sono piene di sapori, gustosissime.*

A proposito del ristorante nominato:

Badali si radica in un luogo non convenzionale di Firenze, ovvero nel cuore di San Niccolò, appena fuori dai circuiti turistici. Lontano dalla cultura massificata e dalle cucine d'élite, 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.

57. Errico Recanati - Casa Rapisarda, Numana

Motivazione: *Alessandro fa una cucina nuova, fresca, giovane e ricercata*

A proposito del ristorante nominato:

l'idea di Casa Rapisarda è quella di far vivere un'esperienza unica al cliente creando un equilibrio tra eccellenze del territorio e la sensazione di accoglienza casalinga con la cucina innovativa dello chef Alessandro. Il menu è per la maggior parte composto da piatti di pesce dell'Adriatico ideati con riferimenti alla tradizione marchigiana ed elaborati per esaltarne il gusto. La cucina propone anche piatti a base di carne con un grande interesse al vegetale e all'orto di proprietà. La sala, raccolta ed elegante, dispone di circa venti coperti interni e quattro esterni.

58. Andrea Ribaldone - Terrazza Calabritto, Milano

Motivazione: *un ristorante che porta a Milano la raffinatezza della cucina napoletana, con particolare attenzione per tutto ciò che di buono viene dal mare.*

A proposito del ristorante nominato:

Mare e terra coesistono in un menu che spazia tra la tradizione partenopea, la cucina mediterranea e un nuovo concetto di gastronomia fatta di cotture veloci, semplicità e leggerezza ottenute grazie all'uso sapiente di eccellenti prodotti e ingredienti. E allora pesce crudo, piatti di mare e gusti bilanciati meravigliano il palato, oltre che la vista. Perché si sa, i clienti sono sempre più preparati in fatto di cucina. Soltanto l'alta qualità della materia prima e una grande abilità nelle preparazioni può riuscire a sorprenderli.

59. Ivano Ricchebono - Meta, Celle Ligure (Savona)

Motivazione: *questo ragazzo di neanche 30 anni vanta già grandi esperienze e potrebbe dare lustro alla nostra trascurata provincia.*

A proposito del ristorante nominato:

Nella cornice di Celle Ligure, piccolo borgo dalle case fronte mare colorate, nasce il Meta Ristorante, aperto dallo chef Simone Marchelli, in cui, con 25 coperti, vuole trasmettere la sua cucina ligure moderna, passando abilmente tra terra e mare, dando massima importanza ai vegetali e ai prodotti locali. Situato tra Savona e Genova, la ricerca dei prodotti ittici (e non) avviene giornalmente ai mercati, nei piccoli macelli e presso i contadini locali.

60. Niko Romito - Cortile Pepe, Cefalù (Palermo) (NB: Idem Pino Cuttaia)

Motivazione: *Il nuovo chef di questa bella struttura si è formato nella nostra Accademia, è un professionista che interpreta con sensibilità e personalità la materia prima.*

A proposito del ristorante nominato:

Cortile Pepe, con il suo executive chef Giovanni Lullo, unisce modernità e tradizione, esaltazione dei sapori del territorio e contaminazioni esterne, rispetto della materia prima di massima qualità e sperimentazione nel cuore del centro storico di Cefalù a pochi passi dal Duomo.

61. Marco Sacco - Snowflake del Principe delle Nevi, Cervinia (Aosta)

Motivazione: *Giacomo Lovato è un giovane cuoco con un buon bagaglio di esperienze, che ora ha l'occasione di dimostrare il proprio talento guidando la cucina di un ristorante raffinato e molto accogliente.*

A proposito del ristorante nominato:

La cucina del ristorante Snowflake è affidata al giovane e talentuoso Executive Chef Giacomo Lovato (classe 1990) che, dopo un percorso di alta formazione alla scuola internazionale di cucina ALMA di Colorno (PR) e le esperienze meneghine negli stellati di Carlo Cracco e Claudio Sadler, ha trovato nel ristorante dell'Hotel Principe delle Nevi la dimensione ideale per poter esprimere al massimo tutte le sue innate potenzialità. Nel ristorante gastronomico Giacomo Lovato propone una cucina internazionale gourmand con qualche sconfinamento nella tradizione gastronomica di montagna.

62. Claudio Sadler - Osteria Acquarol, San Michele (Bolzano)

Motivazione: *Alessandro Bellingeri è un cuoco con un notevole preparazione tecnica, che mette a frutto con sensibilità e creatività.*

A proposito del ristorante nominato:

nel borgo di San Michele, Alessandro Bellingeri e la moglie Perla guidano un piccolo angolo di gusto, meta per chi vuole distaccarsi dalla tradizione senza mollare la qualità. Una nuova sfida, in una terra ricca di tradizione gastronomica con grandi prodotti messi a disposizione di una cucina pulita e ben definita, con qualche spunto creativo che lascia sfogo alle esperienze del recente passato: Crippa, Bottura e Gilmozzi, sono quelle che prevalgono. Alessandro ama le erbe estive, i prodotti della terra, i pesci e gli ingredienti poco conosciuti. Perla in sala accoglie con un servizio sobrio ed elegante.

63. Giovanni Santini - Nebbia, Milano (NB: Idem Mancino)

Motivazione: *un locale dall'estetica lineare e piacevole, con un servizio capace di accogliere i clienti con calore e precisione e una cucina sempre rispettosa della materia prima.*

A proposito del ristorante nominato:

Nebbia è un ristorante con bar, principalmente declinato a vino, nato a Milano lo scorso novembre dalla collaborazione tra Marco Marone (sommelier), Federico Fiore e Mattia Grilli (entrambi cuochi). Nebbia propone una cucina semplice, essenzialmente italiana, ma con qualche contaminazione, priva di fronzoli, focalizzata sulla ricerca di materie prime di qualità e vocata al gusto e alla convivialità. Il menù proposto è volutamente breve e soggetto a frequenti cambiamenti a seconda della disponibilità e della reperibilità delle materie prime, oltre che della volontà dei cuochi.

64. Sandro e Maurizio Serva - Medousa Bistrot, Taormina (Messina)

Motivazione: *una struttura di ottimo livello sia per l'accoglienza sia per la ristorazione, con una proposta golosa e raffinata, capace di raccontare una Sicilia mai scontata.*

A proposito del ristorante nominato:

Medousa vuole creare un'esperienza unica che accompagna i propri ospiti attraverso un viaggio sensoriale che esplora e rivisita lo stile di vita siciliano contemporaneo. La cucina dello chef Giovanni Grasso rispecchia questo desiderio, esaltando le materie prime del territorio, ma permettendosi anche incroci con influenze che arrivano dall'estero, in particolare dal Giappone, dove lo chef ha lavorato.

65. Marco Stabile - OOO del The Student Hotel, Firenze

Motivazione: *è un indirizzo giovane, contemporaneo, in cui si può trovare qualcosa di buono da mangiare a qualsiasi ora del giorno.*

A proposito del ristorante nominato:

il format The Student Hotel, presente in diverse città d'Europa, propone un innovativo modello di ospitalità. A Firenze è stato completamente ristrutturato il Palazzo del Sonno, o Palazzo delle Ferrovie, e nei 20.000 metri quadrati a disposizione sono state realizzate 390 stanze per ospiti con esigenze eterogenee. All'interno, OOO – Out Of the Ordinary è uno spazio multiforme nel quale un'ampia gamma di esperienze culinarie, dal mattino a notte fonda, sono affiancate da un DJ bar, un parrucchiere, un concept store, un negozio di vinili e ulteriori servizi.

66. Ciccio Sultano - In Cucina dai Pennisi, Linguaglossa (Catania)

Motivazione: è un locale che propone cucina di qualità, aperto nell'ex macelleria di famiglia dove entri e ti sembra di stare a casa. La proprietà è la stessa dello Shalai.

A proposito del ristorante nominato:

una tradizione di famiglia, una storia di lavoro e passione che si rinnova di giorno in giorno attraverso le generazioni. Portiamo avanti la filosofia del cibo sostenibile, dialoghiamo con produttori locali, allevatori e cantine per offrirvi il frutto di un'esperienza che si tramanda dal 1960. Ecco perché "Dai Pennisi" non è solo un marchio ma soprattutto una famiglia.

67. Yoji Tokuyoshi - Serica, Milano

Motivazione: ho potuto conoscere e apprezzare le doti di cuoco di Chang Liu nel periodo in cui ha lavorato con me. Ora è pronto per dimostrare tutta la sua personalità.

A proposito del ristorante nominato:

Serica è un viaggio gastronomico lungo la Via della Seta. Storia, tradizione e gusto italiano dialogano con l'universo culinario cinese grazie alla sensibilità dello Chef Chang Liu, inventando così un nuovo senso del gusto che supera i confini geografici e racchiude in sé il meglio delle due terre. I piatti appresentano l'unione tra le due culture, nella forma, negli ingredienti e nella tecnica. Il cibo è visto come strumento culturale che unisce nelle diversità. Si concretizza un viaggio verso la cucina del futuro, dove le barriere cadono e ci si lascia sorprendere dall'incontro con il nuovo.

68. Mauro Uliassi - Sepia by Niko, Senigallia (Ancona)

Motivazione: Sepia è un giovane ristorante dove si mangia molto bene. Lo chef Niko è un siciliano che ha vissuto per molto tempo in Australia, ma è rimasto legato a Senigallia, dove tutti i suoi parenti sono pescatori. La sicilianità si ritrova nella golosa semplicità dei piatti, la materia prima è eccellente e proviene tutta dalla pescheria di famiglia Ninin.

A proposito del ristorante nominato:

nuovo bistrot situato in una bellissima piazza nel cuore di Senigallia. Sepia by Niko MADiterranean food nasce da un'idea semplice: la condivisione di una cucina a metà strada tra le Marche e la Sicilia, terra di origine della famiglia dello chef Niko Pizzimenti. Che sceglie materie prime di ottima qualità provenendo lui stesso da una famiglia di pescatori. Il menù cambia mensilmente per mantenere un mood fresco e divertente. Ambiente moderno e rilassato.

69. Daniele Usai - Osteria dell'Ingegno, Roma

Motivazione: Daniel Celso era cuoco da me al Tino. Ha preso da pochissimo in mano la gestione di un'insegna semplice, ma di grande qualità.

A proposito del ristorante nominato:

L'Osteria dell'ingegno di Corso Trieste, conserva integro il progetto di cucina e cantina, affermando il successo ventennale dell'omonima osteria di Piazza di Pietra. Situata nel bellissimo quartiere Trieste è punto di riferimento per chi ama la cucina tradizionale rivisitata in cui i piatti nella loro semplicità provano a raccontare una storia. Ottima la proposta dei vini che offre oltre 200 etichette tutte italiane con incursioni di eccellenze d'oltre confine. Il menu alla carta del pranzo e della cena è arricchito quotidianamente da variazioni stagionali.

70. Viviana Varese - Irina Trattoria, Savigno (Bologna)

Motivazione: *a guidare questo ristorante c'è una ragazza molto in gamba, con una solida esperienza al fianco di grandi cuochi.*

A proposito del ristorante nominato:

Irina Trattoria è un ristorante che osserva la tradizione con sguardo contemporaneo. E' alla ricerca della pura essenzialità di questa terra unica. E' Bologna e la sua provincia, è il distillato di una gastronomia che è icona dell'Italia nel mondo. Al tavolo i protagonisti sono gli ospiti, le loro memorie ricostruite grazie al lavoro degli artigiani della zona e di una sensibilità contemporanea. Senza fuochi d'artificio, costruzioni potenti e narrazioni roboanti. Questo ristorante racconta l'idea di cucina di Irina e ne porta il nome per questo, come si faceva nelle Trattorie di un tempo.

71. William Zonfa - Tamo, Spoltore (Pescara)

Motivazione: *un ristorante contemporaneo nel design e nella proposta gastronomica, che con coraggio prova a interpretare un'idea di ristorazione giovane e raffinata in un piccolo borgo abruzzese.*

A proposito del ristorante nominato:

un edificio d'epoca in un borgo medioevale accoglie i commensali all'interno di un contesto minimal e contemporaneo in cui regna il grande tavolo unico. Persone una di fianco all'altra che condividono un'esperienza, quella culinaria. Tamo è un'esperienza di gusto che racconta il girovagare di due giovani chef. Un viaggio che inizia dal tavolo unico, dove i commensali si incontrano e condividono pensieri, e che continua con la presentazione dei piatti, sintesi di un confronto di idee, tecnica e ricerca, e si conclude con uno scambio e arricchimento tra gli ospiti e gli chef.

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 oltre 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 e Danimarca e Olanda. 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 il sito di viaggi più grande del mondo*, che permette ai viaggiatori di sfruttare al massimo il potenziale di ogni viaggio. Con più di 702 milioni di recensioni e opinioni relative alla più grande selezione di business di viaggio a livello mondiale – circa 8 milioni di alloggi, compagnie aeree, esperienze e ristoranti – TripAdvisor offre ai viaggiatori le esperienze della community per aiutarli a decidere dove soggiornare, come volare, cosa fare e dove mangiare. TripAdvisor inoltre confronta i prezzi di oltre 200 siti di prenotazione per permettere ai viaggiatori di trovare la tariffa più conveniente dell'hotel adatto a loro. I siti a marchio TripAdvisor sono presenti in 49 mercati e rappresentano la più grande community di viaggiatori del mondo: 490 milioni di visitatori unici al mese**, tutti alla ricerca del meglio per i loro viaggi. TripAdvisor: Informati meglio. Prenota meglio. Viaggia meglio.

Le sussidiarie e affiliate di TripAdvisor, Inc. (NASDAQ:TRIP) possiedono e gestiscono un portfolio di siti web e business che include più di 20 media brand di viaggio: www.airfarewatchdog.com, www.bokun.io, www.bookingbuddy.com, www.citymaps.com, www.cruise critic.com, www.familyvacationcritic.com, www.flipkey.com, www.gateguru.com, www.holidaylettings.co.uk, www.holidaywatchdog.com, www.housetrip.com, www.jetsetter.com, www.niumba.com, www.onetime.com, www.oyster.com, www.seatguru.com, www.smartertravel.com, www.thefork.com (inclusi www.lafourchette.com, www.eltenedor.com, www.iens.nl e www.dimmi.com.au), www.tingo.com, www.vacationhomerentals.com e www.viator.com.

**Fonte: Jumpshot per i siti TripAdvisor, dati mondiali, settembre 2018*

***Fonte: TripAdvisor log files, media dei visitatori unici al mese, 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