I vincitori dei TheFork Restaurants Awards: al top Il Ronchettino

thefork-restaurants-awards-premiazione-26a775fc

Quali sono i nuovi ristoranti consigliati dai grandi chef italiani? Quali insegne hanno saputo rinnovarsi nell'ultimo anno grazie all'inserimento di un nuovo chef o grazie a una nuova gestione? **TheFork** e **Identità Golose** lo hanno chiesto a 70 top chef dando il via alla prima edizione di **TheFork Restaurants Awards - New Openings**. Non una competizione, ma un inedito progetto di scouting ideato con l'intento di valorizzare la dinamicità della ristorazione italiana.

"Con un passato da imprenditore, conosco le sfide che si incontrano lanciando una nuova azienda o introducendo cambiamenti radicali in una realtà già avviata. L'obiettivo di questa iniziativa, sviluppata con Identità Golose, è valorizzare chi ha avuto il coraggio di compiere queste scelte, premiando eccellenze che in breve tempo hanno saputo distinguersi. Siamo onorati della collaborazione dei più grandi chef italiani, che con noi si sono impegnati a promuovere le novità del mercato. Continueremo a valorizzare le eccellenze emergenti anche in futuro", ha commentato **Almir Ambeskovic**, Regional Manager di TheFork.

Il coinvolgimento di 70 top chef, fra i più rappresentativi della scena gastronomica italiana, ha consentito di delineare un orizzonte nuovo che identifica e suggerisce al pubblico 70 nuove proposte ognuna delle quali rivela una storia che merita di essere raccontata e, soprattutto, rappresenta un'esperienza gastronomica d'eccellenza. La selezione ha coinvolto **locali che hanno aperto (o hanno introdotto un nuovo chef o rinnovato la gestione) nel periodo compreso tra gennaio 2017 e marzo 2018**.

Lunedì 28 maggio, a Palazzo Pirelli, la **premiazione** delle 10 insegne più apprezzate dal pubblico invitato da TheFork ad esprimere il proprio gradimento e a votare il proprio ristorante preferito fra quelli segnalati dai top chef.

IL RISTORANTE PIU' VOTATO - Il ristorante più votato per l'edizione 2018 è **L'Antica Osteria il Ronchettino**, inserita in un contesto di origine seicentesca alla periferia sud di Milano. Un ristorante con una marcia in più grazie a **Federico Sisti**, solido cuoco di origine romagnola, che ha saputo dare nuovo impulso a un'insegna che propone autentica cucina tradizionale milanese (dal risotto con l'oss büs, ai rustin negàa, ai mondeghili) ma anche una carta con proposte dal gusto contemporaneo.

I RISTORANTI PIU' VOTATI DAL PUBBLICO (DA NORD A SUD)

TORINO
CASA AMÉLIE - Top Chef Christian e Manuel Costardi

MILANO
BERBERE' MILANO - Top Chef Davide Oldani

ZIBO – CAMPO BASE - Top Chef Enrico Croatti

FIRENZE
MOMIO -Top Chef Vito Mollica

ROMA
SUSHISEN - Top Chef Francesco Apreda

L' OSTERIA DI BIRRA DEL BORGO - Top Chef Gianfranco Pascucci

180g PIZZERIA ROMANA - Top Chef Luciano Monosilio

IL BISTROT 4.5 - Top Chef Daniele Usai

NAPOLI
CARACOL (Bacoli) - Top Chef Salvatore Bianco

"Gli utenti, chiamati a giudicare e votare le novità indicate da 70 chef affermati, 70 autentici esempi, si sono espressi senza preconcetti - hanno commentato **Paolo Marchi e Claudio Ceroni** fondatori di Identità Golose - confermando tendenze già emerse a livello di critica professionale che ha colto da tempo, ad esempio, la crescita e il valore della pizza di qualità. Sono diverse le nuove pizzerie segnalate dal pubblico. Il secondo posto di **Berberè** a Milano evidenzia un altro elemento: pizza sì, eccome, ma con note di genio e di novità negli impasti e nella scelta degli ingredienti".

"Piacciono formule davvero nuove – ha aggiunto Marchi - come **Zibo Campo Base**, sempre a Milano, nato dalla capacità imprenditoriale di giovani che ragionano e si impegnano. E non poteva mancare

un ristorante di cucina giapponese, dopo quella italiana la più gradita al pubblico. Ma con un elemento che fa pensare: **Sushisen** si trova nella capitale e non a Milano. Chissà se segnala una assuefazione tra Duomo, Navigli e Isola a sushi e sashimi, bontà che certo Roma scopre ora a livello di soddisfazione generale. Lo si può credere anche per **Momio**, a Firenze sì, ma quella meno turistica, nel quartiere di San Fedriano dove lo chef **Marco Lagrimino** si esprime con un linguaggio nuovo, dopo essersi fatto le ossa nelle cucine di Nobu, Pierre Gagnaire ed Heston Blumenthal. E in assoluto emerge la singolarità del ristorante più votato dal pubblico: nuovo e storico in egual misura. Al Ronchettino lo chef Federico Sisti è stato chiamato a ripensare la tradizione con mente, sentimenti e occhi contemporanei”.