TheFork Restaurants Awards 2019: ecco la top 10 dei ristoranti

seu-pizza-illuminati-pascucci-56a5458f

L’estate si avvicina e cresce la voglia di mangiare fuori casa. 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, concepito con **Identità Golose**, Congresso Internazionale di Cucina d’Autore, ha coinvolto una prestigiosa giuria composta da **71 Top Chef** invitati a segnalare **le migliori nuove aperture (o nuove gestioni) degli ultimi 12 mesi**. Il risultato è una selezione di 64 insegne da non perdere fra cui emergono i 10 ristoranti più votati dalla people’s choice. Un meccanismo virtuoso che mette in primo piano la qualità delle proposte e che rende protagonista il pubblico.

La seconda edizione di The TheFork Restaurants Awards - New Openings gode del patrociniodi **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 importanti riconoscimenti dalle maggiori 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**, **Acqua Panna** e **S.Pellegrino, Bibite Sanpellegrino**. “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

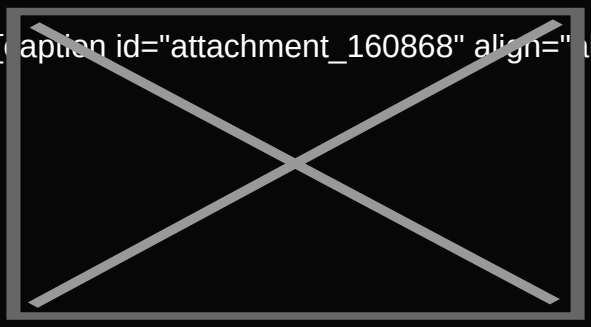
cucine stellate e ad essere riconosciuto dai più grandi chef come un distillato ideale per abbinamenti innovativi e sorprendenti. Per il secondo anno consecutivo Zacapa sceglie di legarsi a questa manifestazione perché rappresenta l'eccellenza nel mondo dell'alta gastronomia, ma anche la filosofia che 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.

"Acqua Panna e S.Pellegrino con Bibite Sanpellegrino sono prodotti che fanno apprezzare la qualità italiana in oltre 150 Paesi nel mondo e sono brand da sempre vicini al mondo della ristorazione e della miscelazione di qualità. Abbiamo deciso di sostenere un'iniziativa di cui apprezziamo l'originalità e gli scopi - ha dichiarato **Elisabetta Bracci**, Marketing Manager Sanpellegrino – poiché è sempre più importante scoprire e far conoscere nuovi progetti imprenditoriali di valore in un contesto cangiante come quello della ristorazione contemporanea che, nei nuovi format, dimostra di alzare sempre più l'asticella della qualità".

Fondamentale anche il supporto degli altri partner: **Caraiba, Petra – Molino Quaglia** e **Tesla**.

[caption id="attachment_160868" align="alignright" width="300"]



I Top Chef coinvolti nella giuria[/caption]

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 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.

La Top 10

[caption id="attachment_160869" align="alignleft" width="300"]



L'Alchimia[/caption]

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, patrono 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 sia a cena. Un’accoglienza confortevole, un servizio molto presente e curato, in un ambiente dall'atmosfera rilassata, easy e 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 fa 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 dare 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 Apreda 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' 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 Pipero. Ora, alle redini della sua realtà imprenditoriale, punta sulla pasta e suoi sapori tradizionali, familiari e confortanti. Quindi grande spazio ai primi con i classici della romanità, ma largo 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" e 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. Badalì Osteria (Firenze): consigliato da Maria Probst e Cristian Santandrea, Badalì 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 convivialita? 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.