TheFork Awards, la top 10 dei nuovi ristoranti preferiti dagli italiani

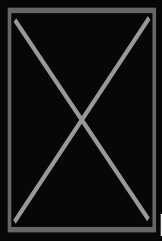
anteprima-bassa-002-c42b4a86

Si conclude con la consegna del People’s Choice Award al ristorante Pulejo di Roma la quarta edizione dei TheFork Awards, premio annuale assegnato da TheFork alle migliori nuove aperture e gestioni dell'anno.

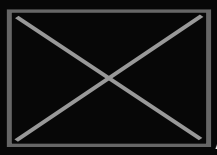
Una giuria di **55 grandi chef** coinvolti da **Identità Golose**, punto di riferimento internazionale per la cucina d’autore, ha individuato 46 nuove aperture e gestioni d'eccellenza da Nord a Sud. Gli utenti di TheFork, app più cliccata d'Italia per prenotare il ristorante, hanno votato tra questi i loro preferiti che sono stati rivelati ieri, martedì 25 ottobre, durante una **serata spettacolo condotta da Gerry Scotti agli IBM Studios di Milano** con cena firmata da **Antonino Cannavacciuolo** e con la partecipazione di alcuni tra i più importanti Chef italiani come **Davide Oldani, Moreno Cedroni, Andrea Berton, Francesco Apreda** e molte altre personalità della gastronomia e celebrities.

Il ristorante vincitore è stato omaggiato con un NFT progettato da Giuseppe Lo Schiavo in arte GLOS tramite algoritmi di AI (Artificial Intelligence) grazie alla partnership con Bloxi. Oltre al primo classificato, durante l’evento sono stati **rivelati i 10 ristoranti aperti o rinnovati nel 2022** che hanno maggiormente colpito i votanti, tra cui quest’anno dominano le aperture del Centro e del Sud. I 10 sono inoltre protagonisti di un instant-doc prodotto da TheFork, in collaborazione con MAGENTAbureau e realizzato da Perigeo con la regia di Chris Myhre. Un **racconto emozionale**, lontano dai fornelli e dalla visione stereotipata del cuoco-celebrity in cui emerge il lato umano della cucina italiana proiettata nel futuro come lascia intendere la location di design Archiproducts.

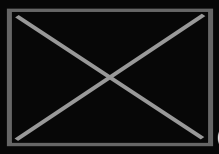
I 10 ristoranti più votati dei TheFork Awards 2022

**Pulejo (Roma)**, nominato da Francesco Apreda - vincitore del People’s Choice Award

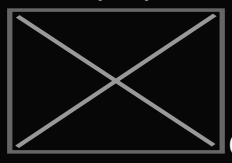
Un progetto gastronomico fatto di gusti semplici ed emozioni intense per riconnettersi ai propri ricordi.

**Azotea (Torino)** nominato da Matteo Baronetto

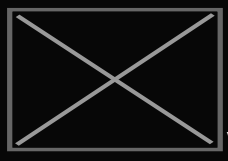
Cucina fusion che mescola influenze nikkei e peruviane, tapas e cocktail bar di qualità nel centro di Torino

**Charleston (Palermo)** nominato da Pino Cuttaia

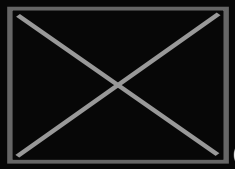
Attivo da 50 anni si apre a una nuova sfida con l’ingresso in cucina di Gaetano Verde, chef giovane, umile, preparato e creativo anche quando affronta le preparazioni più semplici o tradizionali.

**Cala Luna (Cefalù)** nominato da Martina Caruso

Cucina fine dining vivace, contemporanea e capace di valorizzare il territorio a cura del giovane Dario Pandolfo e location da togliere il fiato: un prato sotto il cielo stellato di Cefalù.

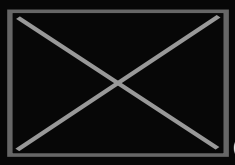
**Volta del Fuenti (a Vietri sul Mare)** nominato da Michele De Blasio e Rocco De Santis

Ristorante fine dining della struttura ricettiva luxury Giardini del Fuenti. La proposta culinaria si ispira alla cultura gastronomica campana declinata in chiave contemporanea dalla ricerca dello Chef Michele De Blasio.

**Chic Nonna** di Vito Mollica (Firenze) nominato da Moreno Cedroni

Nuova avventura del noto chef Vito Mollica. Menù stagionali di impronta tradizionale e respiro internazionale, presentati con uno stile di alta cucina all'interno di uno degli edifici più belli di Firenze, il

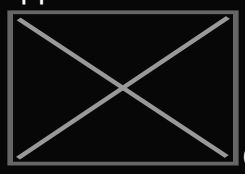
Palazzo Portinari Salviati. Degna di nota la presenza di un menù degustazione veg.

**Oltremare (Maiori, Salerno)** nominato da Ernesto Iaccarino

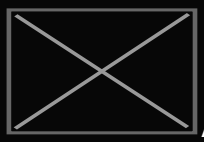
Gli autentici sapori della cucina mediterranea nella sua massima espressione, con prodotti di stagione a chilometro zero e ricette della tradizione con lo chef Alfonso Crisci.

**Ognissanti (Trani)** nominato da Isabella Potì

Gli chef Danilo Partipilo e Fabio Palumbo danno una nuova lettura del fine dining in stile pugliese. Da apprezzare l'alta alta qualità di prodotti locali e la presentazione elegante e minimale.

**Contrada Bricconi (Oltressenda Alta, Bergamo)** nominato da Alessandro Dal Degan, Gianluca Gorini, Mauro Buffo e Carlo Cracco

Agriturismo in Val Seriana nato per ridare vita, attraverso l'agricoltura e la ristorazione, a un borgo del XV Secolo. Qui si producono formaggi e carne, e si propone una cucina che racconta il lavoro agricolo e la cultura montana.

**Ad Maiora (Modena)** nominato da Isa Mazzocchi

Nel centro storico, cucina fine dining che strizza l'occhio al mondo, in un ambiente di grande raffinatezza.

I premi speciali

Ad Azotea per essersi meglio raccontato sui social il premio Influencers' Choice Award assegnato dalla giuria firmata da Realize Networks e formata da alcuni dei più importanti influencer food italiani ovvero Marco Bianchi, Chiara Maci, Michela Coppa, GNAMBOX e Mocho.

La serata è stata anche l'occasione per assegnare i **premi degli Sponsor**:

Acqua Panna & San Pellegrino premia **Chic Nonna di Vito Mollica** per avere dimostrato la forza e la brillantezza nel chiudere una lunga esperienza di 25 anni e rimettersi in discussione con un progetto

altrettanto ambizioso e ricco.

Fever Tree premia **Contrada Bricconi** per aver costruito una filosofia di cucina ben delineata, con tanta tecnica al suo servizio. Michele ha lasciato la cucina di un grande tristellato, dove era colonna portante, per imbarcarsi in una nuova avventura rurale nella sua Val Seriana, lontano da tutto ma vicino all'essenza. Un segno del presente, una prospettiva di futuro.