

Gin Mare protagonista di The World's 50 Best Restaurants insieme a Bottura, Perrone e Bargiani



Si chiama Villa Mare il format ideato da Gin Mare nel corso dell'ultima edizione di [The World's 50 Best Restaurants](#). Oltre 250 ospiti sono stati accolti in un ambiente che ha Mediterranean Attitude che fa di ogni incontro un momento autentico di condivisione e calore umano.

Villa Mare rappresenta la più pura espressione dell'anima di Gin Mare: uno spazio immersivo dove mixology d'autore e alta cucina si fondono per dare forma a un'ospitalità genuina, calda e coinvolgente. L'esperienza è stata impreziosita dalla presenza di **Massimo Bottura**, chef patron dell'Osteria Francescana, che ha curato il food pairing dell'intera serata. Tra le creazioni iconiche servite a passaggio, ha spiccato "Non è una cozza", una rivisitazione contemporanea del paesaggio adriatico, con granchio blu, capasanta, mezzancolla e seppia serviti con crema affumicata e mela bruciata. Immane, ovviamente, il "Tortellino modenese", servito in showcooking con un'emulsione di Parmigiano Reggiano 36 mesi.

A fianco di Bottura, Ago Perrone e [Giorgio Bargiani](#) – il duo del Connaught Bar di Londra (13° nella classifica dei [The World's 50 Best Bars](#)) – hanno firmato una drink list d'eccezione ispirata alle ricette simbolo del bar londinese e al menu. Quattro signature cocktail creati per l'occasione hanno raccontato, ognuno a modo suo, l'essenza di Gin Mare: dall'infusione con olio d'oliva e aghi di pino in "Oops I dropped the olive" al tocco balsamico ed erbaceo di "Balsamic & Gin", passando per il twist esotico del "Mediterranean Collins" fino ad arrivare alle note agrumate e solari di "Un Paloma a Capri".

Il successo di Villa Mare trova le sue radici in un'affinità profonda tra Gin Mare e The World's 50 Best Restaurants, uniti dalla comune volontà di celebrare chi fa dell'**ospitalità un gesto di bellezza, calore e autenticità**. Questa visione condivisa ha dato vita a una partnership pluriennale che vede Gin Mare come sponsor ufficiale del prestigioso The Art of Hospitality Award. Proprio durante la cerimonia ufficiale di The World's 50 Best Restaurants è stato annunciato il **vincitore del The Art of Hospitality Award 2025: Wing, ristorante di Hong Kong guidato dallo chef Vicky Cheng**. Nato come esperimento su invito all'interno del locale Vea, Wing è divenuto uno dei punti di riferimento assoluti per la cucina cinese contemporanea, distinguendosi per la straordinaria capacità di fondere radici culturali profonde e tecniche d'avanguardia in un servizio impeccabile, raffinato ma profondamente umano.