

TheFork Restaurants Awards 2021: svelati i 10 nuovi ristoranti più amati dal pubblico

Una cena di gala, tante personalità del mondo food (e non solo), una location d'eccezione hanno fatto da cornice alla rivelazione dei 10 ristoranti finalisti e del più votato in assoluto tra i 64 vincitori degli Awards selezionati dai Top Chef italiani e votati dagli utenti

Milano, 16 novembre 2021 - Son tutti da provare i 64 ristoranti selezionati dai Top Chef italiani per i [TheFork Restaurants Awards - New Openings Special Edition](#)! Da dove iniziare? Dai 10 finalisti, le insegne che hanno riscontrato il maggior apprezzamento da parte degli utenti di [TheFork](#), svelati ieri durante una serata di gala che si è svolta presso il Salone d'Onore della Triennale Milano. Dando però la precedenza al vincitore del **People's Choice Award, il premio assegnato al ristorante che ha ricevuto il maggior numero di voti: Opera - Creatività e Ingegno di Torino**. Ecco gli altri finalisti: **Antica Friggitoria La Masardona**, Roma; **Bianca sul Lago**, Oggiono (Lecco); **Aromaticus Trastevere**, Roma; **Ottolire**, Locorotondo (Bari); **Balice**, Milazzo (Messina); **Ahimè**, Bologna; **Il Bikini**, Vico Equense (Napoli); **Sintesi**, Ariccia (Roma); **Marzapane**, Roma.

Un'edizione (davvero) speciale

Nonostante il Covid e la crisi, c'è chi ha continuato a credere nella ripartenza e l'**edizione speciale dei TheFork Awards - New Openings ha voluto premiare proprio il coraggio e la visione dei ristoranti di nuova apertura o nuova gestione da gennaio 2019 ad agosto 2021 che hanno saputo distinguersi** e incontrare il favore di 80 Top Chef italiani. Le votazioni degli utenti, poi, dal 4 al 24 ottobre 2021, hanno creato un meccanismo virtuoso che, da un lato, ha saputo mettere in primo piano la qualità delle proposte e, dall'altro, ha reso protagonista il pubblico. L'obiettivo dei TheFork Restaurants Awards, infatti, è proprio quello di **sostenere le imprese della ristorazione e farle conoscere al grande pubblico, invogliando sempre più persone a provare nuovi ristoranti**.

"Fa bene assistere alla ripresa della ristorazione, duramente colpita dalla pandemia e che sta riemergendo con vivacità ed energia: l'entusiasmo e l'emozione di ritrovarsi e ripartire insieme sono stati i veri protagonisti della serata di premiazione. Ora possiamo davvero guardare al futuro con più ottimismo!" ha dichiarato **Almir Ambeskovic, CEO di TheFork**. *"Oggi più che mai è fondamentale per noi essere al fianco dei ristoratori e i TheFork Restaurants Awards sono la perfetta espressione del nostro impegno che si traduce nella scoperta di nuovi ristoranti e di quali saranno i trend del futuro premiando parallelamente chi investe nel settore"*.

"La terza edizione di TheFork Restaurants Awards conferma l'unicità e il peso specifico di una iniziativa nata per premiare le più promettenti e innovative imprese della ristorazione o le insegne storiche che hanno saputo rinnovarsi" hanno commentato **Paolo Marchi e Claudio Ceroni founders di Identità Golose**. *"Tutto a partire dalle autorevoli segnalazioni di 80 Top Chef che hanno scelto di sostenere colleghi e imprenditori particolarmente meritevoli. I 64 ristoranti nominati meritano tutti una sosta e a tutti va riconosciuta la capacità di resistere e custodire un patrimonio di valori e relazioni prezioso nel momento più difficile che la ristorazione abbia mai dovuto attraversare. Ma non solo: sono cuochi e imprenditori che hanno saputo reagire, rigenerarsi senza rinunciare alla qualità e ripartire più forti di prima"*.

Il progetto

Il progetto dei TheFork Restaurants Awards, giunto alla **terza edizione**, è concepito e curato da TheFork, piattaforma leader nella prenotazione online dei ristoranti, in collaborazione con Identità Golose | The International Chef Congress. L'edizione 2021 conferma il supporto di due importanti

attori istituzionali: la **Federazione Italiana Pubblici Esercizi**, la principale associazione delle imprese della ristorazione in Italia, e **APCI - Associazione Professionale Cuochi Italiani**, la principale associazione di chef professionisti. A credere fortemente nel progetto, anche gli **Sponsor** d'eccellenza **Acqua Panna & San Pellegrino**, **Bibite San Pellegrino**, **Pernod Ricard** (con i suoi brand **RSVR & Italicus**), **Parmigiano Reggiano**, **Fever Tree**, **ENGIE**, **Hyundai** insieme ai partner tecnici **Sheraton Diana Majestic Milano**, **Goeldlin** e **Caraiba**.

I premi degli Sponsor

La serata è stata anche l'occasione per assegnare i **Premi Speciali degli Sponsor**.

- **ENGIE** premia **Aromaticus Trastevere** per il suo impegno nel proporre una cucina che privilegia scelte gastronomiche e pratiche sostenibili.
- **Acqua Panna & San Pellegrino** premia **Bianca sul Lago** per valorizzare l'impegno di un team vocato al culto del bello e della buona cucina ricca di memoria e di nuove ispirazioni in un contesto di raffinata eleganza.
- **Parmigiano Reggiano** premia **Ahimè** per aver saputo introdurre a Bologna una nuova grammatica della cucina che privilegia sintesi, culto della materia prima, qualità e sostanza.
- **Italicus** premia **Marzapane** per le tecniche di cucina semplici e al contempo raffinate che ben rappresentano lo spirito dei 2 chef e del patron, capaci di reinventarsi dopo la pandemia.
- **Fever Tree** premia **Balice** per l'essenzialità e l'equilibrio dei sapori e degli ingredienti, raggiunti grazie al coraggio del giovane chef che ha saputo lasciare la strada certa per l'incerta.

La cena di gala

All'interno della prestigiosa Triennale Milano, la cena di gala è iniziata con un aperitivo *finger food* offerto da **Identità Golose Milano** e curato da **Andrea Ribaldone ed Edoardo Traverso**.

Tante le personalità presenti del mondo food e non solo, da top Chef del calibro di **Cristina Bowerman**, **Antonia Klugmann**, **Valeria Piccini**, **Alfonso Caputo** e **Andrea Berton** a personaggi dello spettacolo, capitanati da **Gerry Scotti**, come **Davide Rampello** e **Federico Russo**. Gli ospiti si sono poi spostati nel Salone d'Onore accolti dal presentatore della serata **Federico Quaranta**, noto conduttore TV e radio e autore televisivo. Qui, ad attenderli, la cena di tre portate firmata dallo Chef pluristellato **Enrico Bartolini** e intervallata dagli interventi sul palco dei padroni di casa e dei vari ospiti, dal **filmato realizzato da Tuorlo Production** che racconta le sfide, le emozioni e il successo dei 10 finalisti in questo anno difficile e dalle premiazioni culminate, infine, con il conferimento del **People's Choice Award** al ristorante Opera - Creatività e Ingegno di Torino con un "padrino" d'eccezione: Gerry Scotti.

I fantastici 10

Opera - Creatività e Ingegno (Torino) *nominato da Matteo Baronetto, Michelangelo Mammoliti, Christian e Manuel Costardi*: un ristorante classico, elegante, con un tocco di sussiego. La cucina di Stefano Sforza è tutta freschezza e contrappunti, quanto di meno tradizionale ci sia a un passo dalla Mole. Il menù propone tante idee intrecciate, Oriente e Occidente, dolce e acido, il tutto condito da un servizio coreografato da Quartiero Perlo. Il ristorante è stato nominato per la sua qualità tecnica e l'originalità della cucina.

Antica Friggitoria La Masardona (Roma) *nominato da Salvatore Bianco*: nominato per la capacità e la maestria nella sua riproposta della tradizione, si tratta di un locale in cui i capisaldi della friggitoria napoletana ci sono tutti e dove si può trovare una meravigliosa pizza frita. Rispetto alla formula tradizionale dell'antica friggitoria, questa versione è più vocata alla ristorazione comoda.

Bianca Sul Lago (Oggiono) *nominato da Danilo Ciavattini*: una struttura composta da un relais 5 stelle con 10 camere, un bistrot e un ristorante gourmet. Il percorso passa da mare a terra con grande

facilità: accostamenti inediti in Italia di crostacei e animali da cortile (Scampo di Sicilia e faraona con cavolfiore e mela verde), grande varietà, mescolanza di stili ispirati a grandissimi chef. Flessibile ma ferreo nel rispetto delle regole del territorio e della trasformazione della materia prima, è stato selezionato anche per la non comune attenzione verso la memoria della nostra cultura gastronomica e l'importanza per la scelta della materia prima.

Aromaticus Trastevere (Roma) nominato da Cristina Bowerman: nominato per la sua atmosfera easy e per la cucina dell'agguerrito Nicolò Cini, che lavora sulle fermentazioni della verdura, sulla kombucha, e con l'idroponica. Si tratta di un locale non solo vegetariano, ma in cui i vegetali hanno di certo un'importanza fondamentale. Infatti, da Aromaticus è possibile non solo mangiare (o portar via) una buona zuppa e un'insalata a pranzo, bere un succo di frutta pressato espresso, ma anche scegliere una pianta aromatica da regalare, semi biologici e growbag per l'orto cittadino.

Ottolire (Locorotondo) nominato da Domingo Schingaro: il ristorante propone una cucina che parte dalla tradizione culinaria tipica pugliese e la eleva, contaminandola con impulsi provenienti dalle migliori cucine europee, miscelando accuratamente sostenibilità, qualità e stagionalità dei prodotti. Ottolire è stato selezionato per la sua cucina molto attenta a interpretare le varietà antiche e locali, sia nei vegetali che nei grani.

Balice (Milazzo) nominato da Moreno Cedroni e Pietro D'Agostino: ristorante nominato per l'estro e la creatività con cui Giacomo Caravello, chef del ristorante, è capace di innestare estro e creatività sulla materia prima siciliana. Il ristorante appare innanzitutto come un locale splendido: forma a elle, il lato più lungo che all'esterno dà sulla strada con la quale dialoga attraverso tre grandi vetrate; all'entrata, saliti alcuni gradini, il bancone cocktail dirimpetto a un salottino; poi i tavoli ben distanziati, una cucina spaziosa a vista e tanto verde. Un design metropolitano, come ce ne sono pochi in Sicilia; l'idea è di far percepire subito come questo sia un locale diverso dagli altri.

Ahimè (Bologna) nominato da Mauro Buffo: un ristorante che sta rivoluzionando a poco a poco la scena golosa della città felsinea, in genere considerata piuttosto tradizionalista. La scelta è precisa: selezione di materia prima eccellente, cucina espressa, menù che cambia quotidianamente in base al mercato e che è strettissimo, nove piatti dall'antipasto al dessert. Come ha sottolineato lo Chef che ha scelto questo ristorante, la sua cucina è frutto sempre di mente fresca, accostamento creativo, agilità di esecuzione e originalità.

Il Bikini (Vico Equense) nominato da Alfonso Caputo: insegna caratterizzata dalla genuinità della materia prima, che conserva la tradizione con eleganza, per l'atmosfera immutabile nel tempo. Contraddistinto dalla panoramica terrazza sul mare, Il Bikini accoglie l'ospite in uno scenario unico. A pranzo si caratterizza per un menù di tradizione, con piatti classici di mare, mentre per la sera propone un servizio fine dining con proposte gourmet.

Sintesi (Ariccia) nominato da Valeria Piccini: passione, studio, esperienze rendono unico questo ristorante. Il menù non si limita solo al territorio, ma va oltre, utilizzando tecniche orientali e metodi di conservazione nord europei. selezionato per il talento e la serietà dei due gestori, Sara Scarsella e Matteo Compagnucci.

Marzapane (Roma) nominato da Gianfranco Pascucci: la meticolosa opera di ricerca e selezione delle materie prime condotta dagli chef e da Mario Sansone, patron del locale che gestisce la sala con la new entry Tommaso Viggiani, struttura abbinamenti e *main course* molto intriganti. A parere del Top Chef che ha nominato il ristorante, si tratta di un locale che si distingue per la sua accoglienza: una interessante novità con una cucina buona e divertente.

Per vedere tutti i 64 vincitori dell'edizione 2021 cliccare [qui](#).

A proposito di TheFork

TheFork, brand di Tripadvisor® è la principale piattaforma per le prenotazioni online di ristoranti in Europa e Australia. Grazie alla sua rete di quasi 60.000 ristoranti partner in 13 diverse nazioni, la missione di TheFork è offrire meravigliose esperienze gastronomiche a milioni di utenti. Con oltre 30 milioni di download della sua app, 20 milioni di recensioni pubblicate dalla community e più di 20 milioni di visite mensili, TheFork è diventata la soluzione più smart per prenotare un tavolo! 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 immediatamente online 24 ore su 24, 7 giorni su 7. Per i ristoranti, TheFork fornisce un software, TheFork Manager, che consente di ottimizzare le prenotazioni e le operazioni, e di migliorare servizio e ricavi.

A proposito di Tripadvisor

Tripadvisor, la più grande piattaforma di viaggio del mondo*, aiuta centinaia di milioni di persone ogni mese** a rendere ogni viaggio il loro miglior viaggio, dalla pianificazione alla prenotazione fino alla partenza. I viaggiatori di tutto il mondo utilizzano il sito e l'app di Tripadvisor per scoprire dove alloggiare, cosa fare e dove mangiare lasciandosi ispirare dalle oltre 934 milioni di recensioni e opinioni dei quasi 8 milioni di strutture presenti sulla piattaforma. I viaggiatori si rivolgono a Tripadvisor per trovare le migliori offerte su alloggi, esperienze, ristoranti e scoprire ottimi posti nelle vicinanze della loro meta. Disponibile in 43 mercati e 22 lingue Tripadvisor rende la pianificazione dei viaggi, indipendentemente dalla loro tipologia, semplice e veloce. Le sussidiarie e affiliate di Tripadvisor, Inc. (NASDAQ: TRIP), possiedono e gestiscono un portafoglio di marchi e aziende di media di viaggio, operanti con vari siti Web e app, inclusi i seguenti siti Web: www.bokun.io, www.cruisecritic.com, www.flipkey.com, www.thefork.com, www.helloreco.com, www.holidaylettings.co.uk, www.housetrip.com, www.jetsetter.com, www.niumba.com, www.seatguru.com, www.singleplatform.com, www.vacationhomerentals.com, e www.viator.com.

* Fonte: SimilarWeb, utenti unici deduplicati mensilmente, giugno 2021

** Fonte: file di registro interni di Tripadvisor

Ufficio Stampa TheFork Italia

Theoria

Giulia Oldani - Rebecca Orlandi

thefork@theoria.it

339 7384067 - 333 8113352