



TheFork Awards 2022: ecco la top 10 dei nuovi ristoranti preferiti dagli italiani, Pulejo a Roma in cima alla classifica, Azotea a Torino il preferito degli influencer

Una cena di gala, tante personalità del mondo food (e non solo), una location futuristica hanno fatto da cornice alla rivelazione dei 10 ristoranti finalisti e del più votato in assoluto tra i 46 vincitori degli Awards selezionati dai Top Chef italiani e votati dagli utenti

Milano, 26 ottobre 2022 - 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 il 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**.

Ecco 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 Poti**
Gli chef Danilo Partipilo e Fabio Palumbo danno una nuova lettura del fine dining in stile pugliese. Da apprezzare l'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 & S. 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.

L'obiettivo di TheFork Awards

L'obiettivo di TheFork in generale e dell'iniziativa TheFork Awards in particolare è sostenere tutti i ristoranti, specie quelli nuovi che affrontano la sfida di affacciarsi a un mercato competitivo, complicato dall'inflazione. I TheFork Awards nascono con questo spirito poiché gli utenti digitali come quelli di TheFork sono i più propensi a sperimentare le novità e quindi gli alleati migliori per attivare il passaparola di cui una nuova apertura ha estremo bisogno. Vanno al ristorante con il doppio della frequenza, spendono il 14% in più rispetto alla media, sono a reddito più elevato e fanno il 65% in meno di no-show. Sentiamo la responsabilità di salvaguardare il patrimonio gastronomico italiano e le piccole realtà individuali che lo compongono, perché siamo in un momento economico che a livello generale è complicato e c'è il rischio che i piccoli imprenditori siano superati dalle grandi catene.

Il contesto

La missione dei TheFork Awards è quest'anno più importante che mai. Secondo i dati elaborati da **Format Research**, centro di ricerca specializzato nel food, per conto di TheFork il 2022 delle novità gastronomiche italiane si chiuderà in chiaroscuro. Chiaroscuro perché i ristoranti sono ancora sotto il fuoco incrociato dei costi altissimi e di consumatori che a livello generale sono scettici rispetto alle novità, anche se gli utenti digitali costituiscono un'eccezione. Insomma, c'è voglia di fare impresa perché nel secondo trimestre del 2022 sono state registrate **3.005 nuove aperture di ristoranti**, ma sono tante pure le chiusure perché ci sono state nello stesso periodo ben **5.173 attività** che hanno abbassato per sempre le saracinesche. A complicare la vita ai nuovi ristoranti c'è anche lo scetticismo degli italiani. Se da una parte è vero che il 32% cambia molto o abbastanza spesso i locali dove si reca abitualmente per andare a cena fuori o a pranzo nei giorni festivi, solo il 10% è ben propenso a frequentare spesso nuove aperture. A sbloccare gli indugi sono qualità, sostenibilità e attenzione alle materie prime. E poi molto merito va al digitale, verso il quale i ristoranti si stanno aprendo sempre di più: metà del Paese si fa una prima impressione del locale dove andare su TheFork. E gli utenti dell'app sono considerevolmente più predisposti della media italiana a provare le novità: il 78,5% delle prenotazioni su TheFork di un ristorante partner proviene da nuovi clienti, il che significa che gli utenti di TheFork sperimentano di più.



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 12 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. Segui TheFork su: [Facebook](#), [Instagram](#), [Twitter](#).

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. 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: [www.bokun.io](#), [www.cruise critic.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
Laura Mantovani
laura.mantovani@theoria.it
Valentina Zona
valentina@theoria.it
Tel: 346 1731570