



TheFork Awards 2023:

50 Kalò di Ciro Salvo vince il titolo di migliore apertura dell'anno e porta la pizza d'autore sul gradino più alto del podio

Assegnati da una giuria di Top Chef anche premi speciali che definiscono le migliori 10 nuove aperture e gestioni italiane del 2023 per innovazione, sfida, ricerca, contaminazioni, contemporaneità, tradizione, cucina sostenibile e influencer

Milano, 24 Ottobre 2023 - Si conclude con la consegna del **People's Choice Award** al ristorante **50 Kalò di Ciro Salvo** la quinta edizione dei **TheFork Awards**, premio annuale assegnato da TheFork alle migliori nuove aperture e gestioni dell'anno.

Una giuria di 54 Top Chef, tra cui Cannavacciuolo, Cracco, Sadler, Uliassi e i fratelli Cerea, solo per citarne alcuni, sono stati coinvolti da **Identità Golose**, primo congresso italiano di cucina e pasticceria d'autore, per individuare le migliori **43 nuove aperture e gestioni dell'ultimo anno**. Gli utenti di TheFork, app più utilizzata d'Italia per prenotare il ristorante, hanno votato il loro preferito, rivelato il 24 ottobre durante una serata spettacolo condotta da **Gerry Scotti** a Palazzo Mezzanotte con cena firmata da **Davide Oldani**.

Ad aggiudicarsi il primo posto assoluto con il **premio People's Choice** è **Ciro Salvo**, con il suo ristorante **50 Kalò** (Roma). Nominato dallo Chef Mauro Uliassi, con i suoi impasti eseguiti a regola d'arte e le materie prime di primissima scelta, 50 Kalò porta la pizza, il piatto italiano per eccellenza, sul gradino più alto del podio.

Ma i riconoscimenti non sono finiti qua! Durante l'evento sono stati anche rivelati i ristoranti **più apprezzati** dal grande pubblico del **sud** e del **nord** che sono rispettivamente **Sustanza** a Napoli, un ristorante elegante e ricercato, dove la firma dello chef è chiara e molto personale, e **Verso** a Milano, un ambiente contemporaneo e accogliente, dove si vive in diretta l'esperienza della cucina e lo chef's table è per tutti.

Assegnati anche dei **premi speciali** che definiscono le migliori **10 nuove aperture e gestioni** del 2023.

Il **PREMIO PEOPLE'S CHOICE (NAZIONALE)** è stato assegnato a **50 Kalò di Ciro Salvo** (Roma)

PREMIO PEOPLE'S CHOICE CENTRO è stato assegnato a **50 Kalò di Ciro Salvo** (Roma)

Il **PREMIO PEOPLE'S CHOICE SUD** è stato assegnato a **Sustanza** (Napoli - Chef Marco Ambrosino)

Il **PREMIO PEOPLE'S CHOICE NORD** è stato assegnato a **Verso** (Milano - Chef Remo e Mario Capitaneo)

Il **PREMIO INNOVAZIONE** promosso da Samsung è stato assegnato a **Nin al Belfiore Park** (Brenzone, VR – Chef Terry Giacomello). Il ritorno di Terry Giacomello conferma la straordinaria vocazione di questo chef estroso e immaginifico: fare della tavola un luogo di meraviglie, di ricerca costante, di sorprendente innovazione gustativa, tra mirabili tecniche e materia prima a km 0 o km 10mila. Il mondo nel piatto.

Il **PREMIO SFIDA** promosso da Barilla è stato assegnato a **La Coldana** (Lodi, MI – Chef Alessandro Proietti Refrigeri). La Coldana è l'ennesima sfida di Alessandro Proietti Refrigeri, che già si era



confrontato col mondo della pizza, innervando poi di sapore (e riconoscimenti) una prima periferia lombarda e infine portando la sua scommessa in un'altra, quella lodigiana. Una scarica di adrenalina golosa in un mondo quieto.

Il **PREMIO RICERCA** promosso da Acqua Panna - S. Pellegrino è stato assegnato a **Sustanza** (Napoli - Chef Marco Ambrosino). Marco Ambrosino ha portato a Napoli il suo mirabile lavoro di ricerca sulle radici della cucina mediterranea, che l'hanno portato a fondare il Collettivo Mediterraneo. Ora che non è più a Milano, ma ai piedi del Vesuvio, il suo studio attento e colto trova un'ambientazione ancor più esatta, in un locale bellissimo.

Il **PREMIO CONTAMINAZIONI** promosso da Amara è stato assegnato a **Il Gusto di Xinge** (Firenze - Chef Xinge Liu). Inaugurato nel gennaio 2023, il Gusto di Xinge è il sogno, diventato realtà, della vulcanica trentenne Xin Ge Liu che, arrivata in Italia per seguire gli studi di Fashion Design, si è scoperta appassionata di cibo e imprenditrice della ristorazione. Qui la cucina ha un'anima fusion, con molti racconti gastronomici legati ad aree geografiche cinesi come Guangzhou o Sichuan.

Il **PREMIO CONTEMPORANEITÀ** promosso da Oppure è stato assegnato a **Orma** (Roma - Chef Roy Caceres). Uno chef colombiano che ha sposato l'Italia e ne trasporta la cucina in una dimensione più ampia, con continui crossover che non toccano solo le sue origini sudamericane, ma tutto il mondo, come ricordi di un viaggio o come suggestioni creative. È piena, evoluta contemporaneità cosmopolita.

Il **PREMIO TRADIZIONE** promosso da PiùSud è stato assegnato a **Bianca Trattoria** (Roma - Chef Davide Del Duca e Luca Carucci). Tradizione con gli occhi della contemporaneità: la garanzia la forniscono due chef evoluti come Davide Del Duca e Luca Carucci. C'è l'anima profonda, l'identità: ossia l'idea di una proposta alla portata di tutti, un ritorno alle origini, con materie prime di qualità, con la tecnica al servizio dei sapori più veri.

Il **PREMIO CUCINA SOSTENIBILE** promosso da TheFork è stato assegnato ad **Arieddas di Cantine Su'entu** (Sanluri, CA – Chef Piergiorgio Parini e Francesco Vitale). Il ristorante ha ricevuto, in virtù di questo suo impegno, un voucher da 3.500 € utilizzabile per il pagamento delle bollette **Plenitude** luce e/o gas e valido su tutte le forniture già attive con Plenitude o su nuove forniture. Sarà attivabile entro il 30/04/24. In aggiunta il premio prevede anche due voucher e-mobility Plenitude da 100€ utilizzabili per la ricarica a consumo entro il 30/06/2024 sull'App Be Charge.

Il **PREMIO INFLUENCERS' CHOICE AWARDS** è stato assegnato a **Saporium** (Firenze - Chef Ariel Hagen) dalla giuria firmata da **Realize Networks**, **presieduta da Benedetta Parodi** e formata da alcuni dei più importanti influencer food e creator italiani ovvero Francesco Saccomandi, Elena Tee, Giuliano Ubezio e Luca Pappagallo.

TheFork Awards è patrocinato dal **Ministero del Turismo** e dal **Comune di Milano** e vanta importanti partner istituzionali quali **Le Soste** e **APCI-Associazione Professionale Cuochi Italiani**, le media partnership di **Dove**, il sistema viaggi di RCS, **Realize Networks** e **Blinkoo** la partnership tecnica di **NH Collection** e **Caraiba** e la partnership commerciale di **Plenitude (Eni)**. I prestigiosi sponsor dell'evento sono **Samsung Electronics Italia** (divisioni Mobile e Audiovideo), **Barilla**, **Acqua Panna** e **S. Pellegrino**, **Bibite Sanpellegrino**, **Amara**, **Oppure** e **PiùSud**.

A proposito di TheFork

TheFork, brand di Tripadvisor® è la principale piattaforma per le prenotazioni online di ristoranti in Europa e Australia. In prima linea nel sostenere e promuovere la cultura della ristorazione, TheFork utilizza la tecnologia per favorire le connessioni reali tra clienti e ristoratori e per avviare questi ultimi al successo. Con una rete di



circa 55.000 ristoranti partner in 12 Paesi, quasi 40 milioni di download dell'app e più di 20 milioni di recensioni verificate, TheFork è la piattaforma di riferimento per tutti gli appassionati di food che vogliono vivere esperienze indimenticabili al ristorante. Attraverso TheFork (sito e app) gli utenti possono facilmente selezionare un ristorante in base alle loro preferenze, consultare le recensioni degli utenti, controllare la disponibilità in tempo reale, prenotare immediatamente online 24 ore su 24, 7 giorni su 7, beneficiare di offerte speciali e pagare direttamente sull'app. Per i ristoranti, TheFork fornisce un software, TheFork Manager, che consente di ottimizzare la gestione delle prenotazioni e il tasso di occupazione, aumentare le prenotazioni e la visibilità, combattere i no-show, gestire i pagamenti e semplificare le operazioni, connettendosi alla più ampia community di appassionati di ristorazione.

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

Ufficio Stampa TheFork Italia

TEAM LEWIS

Chiara Prioli / Rebecca Rossetti / Michela Loviglio

Mail. theforkitaly@teamlewis.com

Tel. [+39 02 36531375](tel:+390236531375)

Ufficio Stampa Identità Golose

Valentina Bianchi

Mail. valentina.bianchi@magentabureau.it

Tel. [+39 3479806522](tel:+393479806522)