

TheFork Awards in collaborazione con Mastercard: premiati i protagonisti della nuova ristorazione italiana

- **Adelaide! Bottega Bar** (Torino) vince il People's Choice Award Nazionale e Nord Italia; premi anche per **Cecchini in Città** (Firenze) e **Mezzena** (Palermo).
- Debutta il **Mastercard Impact Award assegnato a Tribarakkio** per il suo impatto positivo su comunità locali, turismo autentico e giovani talenti.
- Riconoscimenti speciali anche da **Barilla, Electrolux Professional, Presobene**, oltre ai premi assegnati da RealBites (Creators' Choice) e dai media gastronomici italiani (Media Choice).

Milano, 28 ottobre 2025 – Si è conclusa con grande partecipazione l'edizione 2025 dei **TheFork Awards con Mastercard**, l'appuntamento che celebra le migliori nuove aperture e gestioni della ristorazione italiana.

Organizzato da [TheFork](#), principale piattaforma per la prenotazione online dei ristoranti e leader nei gestionali per la ristorazione con [TheFork Manager](#), **per la prima volta con Mastercard come Title Sponsor**, l'evento ha riunito **80 tra i più autorevoli chef italiani e 56 ristoranti** che quest'anno si sono aggiudicati un posto d'onore nella scena gastronomica contemporanea. Come per le passate sei edizioni, **l'iniziativa è progettata e organizzata da TheFork in collaborazione con Identità Golose**.

In questo contesto, **il pubblico di TheFork** ha avuto come sempre un ruolo da protagonista: attraverso il voto online, ha espresso le proprie preferenze decretando i vincitori dei **People's Choice Award 2025**. A conquistare il titolo nazionale e quello per il Nord Italia è stato **Adelaide! Bottega Bar** di Torino, guidato dallo **chef Giuseppe Tarantino** e nominato dallo **chef Ugo Alciati** – un riconoscimento che premia la capacità di coniugare tradizione e innovazione in una delle città simbolo della cultura gastronomica italiana.

Per il Centro Italia, il premio è stato assegnato a **Cecchini in Città** di Firenze, con lo **chef Mariano Pastega**, nominato da **chef Riccardo Monco**, che ha saputo distinguersi per una cucina autentica e contemporanea nel cuore della Toscana.

Infine, il Sud e le Isole hanno visto trionfare **Mezzena** a Palermo, dove lo **chef Davide Autovino**, nominato da **chef Tony Lo Coco**, porta avanti una proposta culinaria che racconta la Sicilia attraverso creatività e radici profonde.

"In questa settima edizione, la collaborazione con Mastercard si è rivelata un elemento strategico capace di aggiungere valore e forza al progetto, dimostrando come il lavoro di squadra possa davvero generare un impatto concreto. Continueremo a supportare i ristoratori offrendo un anno gratuito del nostro gestionale TheFork Manager, perché crediamo che la qualità debba andare di pari passo con strumenti digitali all'avanguardia, in grado di semplificare la gestione

operativa e le attività di marketing”, afferma **Carlo Carollo, Country Manager Italia di TheFork**.

Mastercard Impact Award

L'edizione 2025 ha visto l'introduzione di un nuovo e importante riconoscimento: il **Mastercard Impact Award**, dedicato ai ristoranti capaci di generare un impatto positivo in tre ambiti chiave – sostegno alle comunità locali, promozione di un turismo autentico e valorizzazione dei giovani talenti. Il riconoscimento è stato assegnato a Tribarakkio – chef Mariarita Bruno (Catanzaro, Calabria), nominato da Nino Rossi – per il suo impegno nel creare un modello di ristorazione sostenibile e inclusivo, capace di valorizzare il territorio e formare nuove generazioni di professionisti

“Siamo orgogliosi di aver affiancato TheFork in questo progetto che celebra il talento e la passione della ristorazione italiana, riconoscendone il valore come forza propulsiva per lo sviluppo delle comunità locali e l'attrattività turistica del nostro Paese. La ristorazione non è solo ospitalità: è innovazione culturale, è identità condivisa, è un ponte che arricchisce persone e luoghi. Con il Mastercard Impact Award abbiamo, quindi, voluto premiare chi, attraverso il cibo, lavora per creare esperienze significative che stimolano la crescita inclusiva e duratura del territorio”, dichiara **Luca Corti, Country Manager Mastercard in Italia**.

Gli altri premi speciali

Accanto a questo, sono stati conferiti altri premi speciali che hanno messo in luce la diversità e la creatività della nuova scena gastronomica italiana:

- **Premio Sfida**, assegnato da Barilla: **Sandi**, chef Laura Santosuosso (Milano), nominata da Davide Marzullo, Davide Oldani, Chiara Pavan e Francesco Brutto.
- **Premio Innovazione**, assegnato da Electrolux Professional: **Ambar**, chef Andrea Magnelli (Firenze), nominato da Claudio Mengoni.
- **Premio Ricerca**, assegnato da Presobene: **La Gamella - Collegio alle Querce**, chef Nicola Zamperetti (Firenze), nominato da Vito Mollica.
- **Creators' Choice Award**, assegnato dalla giuria firmata RealBites e composta da Alex Campisi, Antonio La Cava, Marco Meschini, Samanta Puleo e Elena Spisni: **Ippolito**, Chef Andrea Alberghetti e Marco Fedeli (Fiumicino, Roma), nominato da Anthony Genovese, Pier Daniele Seu, Domenico Stile e Daniele Usai.
- **Media Choice Award**: assegnato da una giuria composta da Eleonora Cozzella (Il Gusto - La Repubblica – La Stampa, Maddalena Fossati (La Cucina Italiana, Condé Nast Traveller), Andrea Cuomo (Il Giornale, Guida ai ristoranti Gambero Rosso), Federico De Cesare Viola (Food & Wine Italia, Confidential - Not for Public Consumption or Distribution

Travel & Leisure Italia) Roberta Schira (Corriere della Sera), Mariangela Mollica (Dove) e Martina Di Iorio (Cibo Today); **Abba**, chef Fabio Abbattista (Milano), nominato da Andrea Aprea, Remo e Mario Capitaneo, Davide De Prà, Matteo Metullio, Paolo Griffa, Antonio Guida, Michele Lazzarini.

Partner e sponsor

Il progetto, patrocinato dal **Ministero del Turismo**, dalla **Regione Lombardia** e dal **Comune di Milano**, gode del supporto di **Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto**, **APCI** – Associazione Professionale Cuochi Italiani, **Le Soste** e **JRE** – Jeunes Restaurateurs.

- **Sponsor:** Barilla, Vini Gerry Scotti by Cantine Giorgi, Electrolux Professional e Preso Bene.
- **Partner tecnici:** Enterprise Hotel, Caraiba Luxury, Goeldlin Collection, Acqua Panna e S.Pellegrino e MoFood, società per certificazione CER – Care's Ethical Restaurant.
- **Social Media Partner:** Real Bites, food label del gruppo Realize Networks.

A proposito di TheFork

TheFork, brand di Tripadvisor® è la principale piattaforma per le prenotazioni online di ristoranti in Europa. 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 14 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 gli utenti possono facilmente selezionare un ristorante in base alle loro preferenze, consultare le recensioni verificate, controllare la disponibilità in tempo reale, prenotare immediatamente online 24 ore su 24, 7 giorni su 7, beneficiare di offerte speciali e pagare direttamente dall'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](#), [Trustpilot](#)

A proposito di Mastercard

Mastercard potenzia le economie e dà opportunità alle persone in oltre 200 Paesi e territori in tutto il mondo. Insieme ai nostri clienti, stiamo costruendo un'economia sostenibile in cui tutti possano prosperare. Supportiamo un'ampia gamma di soluzioni di pagamento digitale, rendendo le transazioni sicure, semplici, intelligenti e accessibili. La nostra tecnologia e innovazione, le nostre partnership e i nostri network si integrano per offrire una serie unica di prodotti e servizi che aiutano persone, aziende e governi a realizzare il loro massimo potenziale.

www.mastercard.com

Ufficio Stampa TheFork Italia

TEAM LEWIS

Marta Galletti / Sara Pavone / Michela Loviglio

Mail: theforkitaly@teamlewis.com

Tel. +39 02 36531375

Ufficio Stampa Identità Golose

Valentina Bianchi

Mail: valentina.bianchi@magentabureau.it

Tel. +39 3479806522

Ufficio Stampa Mastercard

Confidential - Not for Public Consumption or Distribution



Omnicom PR Group

Mail: mln.mastercard@fleishmaneuropa.com

Tel. +39 02 6241 1911