

TheFork Awards 2024, ci sono 3 ristoranti abruzzesi tra i nuovi 60 migliori d'Italia

13 Settembre 2024



TheFork Awards in collaborazione con **Identità Golose** ha decretato anche per il 2024 i migliori ristoranti d'Italia tra quelli da poco inaugurati.

Grazie alla segnalazione di 75 chef italiani di prestigio (tra cui anche Niko Romito e Carlo Cracco) si è giunti alla rosa dei 60 finalisti, inaugurati nel corso degli ultimi mesi. Tra questi anche il pubblico potrà scegliere il ristorante preferito con l'assegnazione del People Choice Award.

Vediamo quali sono i ristoranti finalisti che hanno meritato la nomina per l'eccellenza come novità in ambito ristorativo:

Abruzzo (3 ristoranti):

- Rotta dell'Hotel 900 - chef Gianluca Durillo, Giulianova (Teramo);
- Osteria dei Maltagliati - che Maicol Giuseppe Capriotti, Torano Nuovo (Teramo);
- Costa di Maggio - chef Nunzio Visconti, Fontecchio (L'Aquila).

Basilicata (1 ristorante):

- Myricae - chef Nicola Stella e Domenico Paolicelli, Matera.

Calabria (1 ristorante):

- Campana 12 - chef Daniele Campana, Corigliano Calabro (Cosenza).

Campania (3 ristoranti):

- Joca - chef Gianluca d'Agostino, Napoli;
- Raf Bonetta Pizzeria - chef Raffaele Bonetta, Pozzuoli (Napoli);
- Bluu Guerritore Cucina di Campagna - chef Angelo Borghese, Baronissi (Salerno).

Emilia Romagna (1 ristorante):

- Agriturismo La Pedrosa - chef Francesco Montemurro, Montefiore Conca (Rimini).

Friuli Venezia Giulia (1 ristorante):

- Cardamomo - chef Luca e Andrea Cammarata, Grado (Gorizia).

Lazio (8 ristoranti):

- Ego - chef Lorenzo De Lio, Roma;
- UMA - chef Matteo Taccini e Luigi Senese, Roma;
- Mazzo - chef Francesca Barreca e Marco Baccanelli, Roma;
- Riccioli d'oro - chef Luca Ronzoni, Roma;
- TAC Thin and Crunchy - chef Pier Daniele Seu, Roma;
- Scarpetta NYC - chef Riccardo Ioanna, Roma;
- Gallo ristorante di pesce - chef Lorenzo Gallo, Roma;
- Dieci - chef Jordan Giusti, Nepi (Viterbo).

Liguria (1 ristorante):

- Etra - chef Davide Cannavino, Genova.

Lombardia (14 ristoranti):

- Nobuya - chef Niimori Nobuya, Milano;
- Sogni - chef Gianluca Clerici, Milano;
- CreDa - chef Crescenzo Morlando e Dario Pisani, Milano;
- Ultra - chef Nazar Usachuk, Milano;
- Silvano Vini e Cibi al Banco - chef Vladimiro Poma, Milano;

- Señorita – chef Jhon Castillo Cardenas, Milano;
- Trattoria della Gloria – chef Tommaso Melilli, Milano;
- Gesto – chef Daniele Lodigiani, Milano;
- Gloria Osteria – chef Manuel Prota, Milano;
- Ristorante Canneto – chef Andrea Paris, Paratico (Brescia);
- L’Aurum – chef Alberto Quadrio, Erbusco (Brescia);
- Da Noi – chef Simone Papillo, Como;
- Deg – chef Stefano De Gregorio, Busto Arsizio (Varese);
- Silvestro Ristorante – chef Giuseppe Silvestro, Monza.

Marche (2 ristoranti):

- Riva Restaurant – chef Antonio Lerro, Numana (Ancona);
- Marino – chef Antonio Di Feo, Pesaro.

Molise (1 ristorante):

- Ausa – chef Anisia Cafiero e Pasquale De Biase, Isernia.

Piemonte (7 ristoranti):

- San Tommaso 10 – chef Gabriele Eusebi, Torino;
- L’Opera di Santa Pelagia Bistrot – chef Ivan Milani, Torino;
- Sileo – chef Andrea Brunetti, Nucetto (Cuneo);
- Osteria Concreta – chef Andrea Ferrucci, Diano d’Alba (Cuneo);
- Trames – chef Luca Ferrero, Canale (Cuneo);
- L’Orangerie – chef Luca La Peccerella, Bossolasco (Cuneo);
- Osteria DaMa – chef Danilo Massa, Piode (Vercelli).

Sardegna (2 ristoranti):

- Amano – chef Vincenzo Sorvillo, Cagliari;
- Maluentu – chef Leonardo Marongiu, San Vero Milis (Oristano).

Sicilia (5 ristoranti):

- Maurone Braceria Primordiale – chef Mauro Aiello, Bagheria (Palermo);
- Blum Restaurant – chef Riccardo Fazio, Mazzarò (Messina);
- Bàtu del Grand Hotel San Pietro – chef Luca Miuccio, Taormina (Messina);
- Demenna Luogo di Ristoro – chef Martina Dodeci e Rushan Xhafaj, San Marco d’Alunzio (Messina);
- Bavetta – chef Marco Cannizzaro, Catania.

Veneto (4 ristoranti):

- Al Tramonto del Cape of Senses - chef Francesco Pavan, Torri del Benaco (Verona);
- Vèrt Osteria Contemporanea - chef Lorenzo Neri, Caprino Veronese (Verona);
- La Posa degli Agri - chef Andrea Valentinetti, Polverara (Padova);
- Il Bistrot della Macelleria - chef Andreas Mezzacasa e Matteo Fontanive, Canale d'Agordo (Belluno).

Toscana (2 ristoranti):

- Caffé Giubbe Rosse - chef Giuseppe Lo Presti, Firenze;
- L'Ortino - chef Matteo Tiezzi, Cortona (Arezzo).

Trentino Alto Adige (2 ristoranti):

- ConTanima del Parkhotel Laurin - chef Dario Tornatore, Bolzano;
- Alma9 - chef Gianmarco Bartolucci, Bolzano.

Umbria (1 ristorante):

- Coro Ristorante - chef Ronald Bukri, Orvieto (Terni).

Valle d'Aosta (1 ristorante):

- Gina Casa con Cucina - chef Corrado Michelazzo, Aosta.

La cerimonia di premiazione si terrà il 29 ottobre presso il ristorante **La Pelota di Milano**. A condurre la serata di gala dei **TheFork Awards 2024** sarà **Gerry Scotti**. Tra i numerosi premi assegnati, oltre a quello del pubblico, ci sarà quello decretato dai giornalisti e verrà anche premiato **il ristorante più social** dell'anno, il tutto in presenza di alcuni grandi volti della ristorazione italiana.