

# La Toscana trionfa ai TheFork Awards

Il **Caffè Giubbe Rosse** di Firenze guidato dallo chef Giuseppe Lo Presti ha conquistato il People Choice Award che ha chiuso la sesta edizione dei TheFork Awards.

L'evento promosso da TheFork ha visto la partecipazione di oltre 70 Grandi Chef italiani, coinvolti da Identità Golose e ha registrato la partecipazione di oltre 20mila voti espressi dagli utenti della piattaforma leader nella prenotazione online dei ristoranti.

Oltre al Caffè Giubbe Rosse, vincitore sia del premio nazionale che del Centro Italia, sono stati premiati per il Nord Italia l'**Agriturismo La Pedrosa** (Rimini) che sotto la direzione dello chef Francesco Montemurro combina ingredienti locali, storia, innovazione e raffinatezza, e per il Sud Italia **Joca** (Napoli) dove lo chef Gianluca d'Agostino propone una cucina gourmet e creativa, accanto a una selezione di tapas che rivisitano i classici della tradizione italiana e campana.

Sono stati inoltre assegnati premi speciali per altre sette nuove aperture e gestioni del 2024, riconoscendo l'eccellenza in innovazione, sfida, ricerca, sostenibilità, contemporaneità, racconto social e media.

Il premio innovazione, promosso da Electrolux, è andato a **San Tommaso 10** (Torino), guidato dallo chef Gabriele Eusebi. Nei locali dove è nata Lavazza, Eusebi propone un viaggio gastronomico attraverso l'Italia, con piatti che fondono classicità piemontese e influenze da altre regioni con piatti come "Lasagna di finanziaria" o "Insalata russa come una cassata". Innovazione quindi come creazione di una nuova tradizione.

Il premio sfida promosso da Barilla, è stato assegnato a **L'Aurum** (Erbusco, Brescia). Il ristorante guidato dallo chef Alberto Quadrio rende omaggio al maestro Gualtiero Marchesi ed esalta le materie prime del territorio.

Il premio ricerca promosso da Acqua Panna – S. Pellegrino, è stato assegnato a **Campana 12** (Corigliano Calabro, Cosenza) ideato dallo chef Daniele Campana per dare un nuovo volto alla

vecchia pizzeria del padre e promuovere la regione attraverso il cibo.

Il premio cucina sostenibile, promosso da Plenitude, è stato assegnato ad **Ausa** (Isernia), un progetto gastronomico firmato da Anisia Cafiero e Pasquale De Biase. Il ristorante racconta l'idea di una cucina naturale basata su materie prime locali, provenienti da piccoli produttori, e piatti vegetali, in un ambiente intimo con pochi tavoli e una selezione di vini internazionali.

Il premio contemporaneità, promosso da Molino Casillo, è andato a **TAC Thin and Crunchy** (Roma), sotto la guida dello chef Pier Daniele Seu che dà nuova vita alla cosiddetta "pizza romana", quella "fina e croccante" giocando poi di più con i topping, in un meraviglioso caleidoscopio di sapori, profumi, suggestioni e folgorazioni.

Il premio influencers choice award è stato assegnato a **Gloria Osteria** (Milano), sotto la guida dello chef Manuel Prota.

Il premio media choice award è stato assegnato al ristorante **Ego** (Roma) guidato dallo chef Lorenzo De Lio.