

☰ 24

INOSTRI VIDEO

Dal vini rossi leggeri alle bo... abbinamento

In quale bicchier here lo spu... per

Giovani ristoranti crescono: TheFork premia i locali preferiti da clienti e top chef

di Emiliano Sgambato

25 ottobre 2023

TheFork Awards by **IDENTITÀ GOLOSE**



Foto di gruppo dei premiati assieme agli "chef mentore" e organizzatori nella serata finale di The Fork Awards by Identità Golose

Sono 2.500 i nuovi locali nel primo semestre dell'anno. 50 Kalò di Ciro Salvo con le sue pizze d'autore vince il titolo di migliore apertura. Assegnati anche i premi speciali che definiscono le migliori 10 nuove novità del 2023

Giovani ristoranti crescono: TheFork premia i locali preferiti da clienti e top chef

di Emiliano Sgambato

25 ottobre 2023



Foto di gruppo dei premiati assieme agli "chef mentore" e organizzatori nella serata finale di The Fork Awards by Identità Golose

Sono 2.500 i nuovi locali nel primo semestre dell'anno. 50 Kalò di Ciro Salvo con le sue pizze d'autore vince il titolo di migliore apertura. Assegnati anche i premi speciali che definiscono le migliori 10 nuove novità del 2023

Nei primi sei mesi del 2023 in Italia sono nati 2.500 nuovi ristoranti. Un dato che conferma il trend di crescita costante registrato negli ultimi 10 anni, periodo della crisi Covid a parte. Un segnale di un tasso di rinnovamento e di fermento per la cucina italiana che **TheFork Awards by Identità Golose** – alla quinta edizione e vinto quest'anno da **50 Kalò di Ciro Salvo** – interpreta appieno, con una formula che premia le nuove iniziative segnalate dai big della ristorazione e votate dagli utilizzatori delle app. Con un sistema virtuoso che quindi lega gli chef emergenti, quelli affermati e il grande pubblico dei clienti, sempre più esigenti, alla ricerca delle ultime novità anche grazie agli strumenti e alle informazioni messi a disposizione da app e social.

Osservare i volti emozionati e poco avezzi ai palcoscenici stellati dei ristoratori premiati nella serata del 24 ottobre a Palazzo Mezzanotte a Milano non può che far ben sperare per il futuro della cucina italiana e la sua [candidatura a Patrimonio Unesco](#). Una ventata di ottimismo per un settore che vuole guardare oltre la crisi dei consumi (si spera solo congiunturale e comunque dove [i ristoranti sembrano aver sofferto meno che altri settori](#)) e le difficoltà a trovare manodopera qualificata e a far quadrare i conti di gestioni a volte insostenibili.

<https://www.ilsole24ore.com/art/giovani-ristoranti-crescono-the-fork-premia-locali-preferiti-clienti-e-top-chef-AFYD-SINB>

SOLE 24 FOOD
Giornale Online