Con TheFork alla scoperta dei ristoranti Insider

thefork-insider-72d4d593

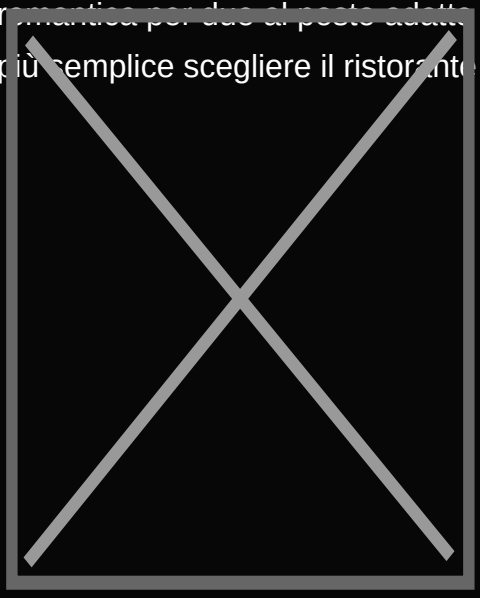
TheFork, app leader nella prenotazione online dei ristoranti, lancia un significativo aggiornamento per semplificare l'esperienza utente. Da oggi, nella home page delle città di **Milano, Roma, Torino e Firenze**, oltre ai consueti contenuti, gli utenti potranno visualizzare tre distinti percorsi per trovare facilmente il ristorante giusto per ogni occasione:

• **Insider** - Il percorso Insider è la principale novità e conterrà ristoranti Partner di TheFork determinati sulla base delle valutazioni delle guide Identità Golose, Gambero Rosso e L'Espresso e sulla valutazione degli utenti di TheFork. Questa selezione sarà aggiornata costantemente dal team di TheFork e le schede descrittive saranno curate dai food writer Marina Bellati (Milano), Luca Sessa (Roma), Bruno Boveri (Torino), Carmela Adinolfi (Firenze).
• **Pop** - In questa categoria gli utenti potranno trovare le offerte attive dal 20% al 50%. Ristoranti nuovi appena arrivati in città, proposte particolari di locali affermati e tante altre ghiotte occasioni che rientrano nelle migliori offerte di TheFork.
• **Tutti i ristoranti** - Questa categorizzazione offre uno scenario complessivo della vasta offerta di TheFork.

"Orientarsi nell'offerta ristorativa per gli utenti è sempre più complesso. Grazie a questi nuovi percorsi, che si aggiungono alle nostre consuete selezioni, gli utenti potranno subito individuare il ristorante adatto alle proprie esigenze. In questo quadro, Insider rappresenta una grande novità. Si tratta di un percorso che racchiude il meglio della nostra offerta, ideale per una cena speciale o un'occasione importante. Grazie a questa significativa innovazione, la ricerca è semplificata e, al contempo, le eccellenze gastronomiche di Milano, Roma, Torino e Firenze hanno maggiore visibilità" spiega **Almir Ambeskovic**, Regional Manager di TheFork.

La nuova suddivisione è stata studiata e ideata proprio per rispondere alle esigenze degli utenti di TheFork. L'Italia vanta un'offerta gastronomica molto ricca e varia di ristoranti, pizzerie, trattorie, osterie e insegne gourmet. Il Bel Paese presenta davvero un ristorante per ogni occasione: da un posto easy per la pausa pranzo al ristorante perfetto per un evento importante, dalla location

romantica per due al posto adatto alle famiglie passando per le comitive di amici, da oggi sarà ancora più semplice scegliere il ristorante più adatto a ogni esigenza.



In viaggio nei ristoranti Insider di Roma, Firenze, Milano e

Torino - La nuova suddivisione di Insider parte dalle grandi città, Roma, Firenze, Milano e Torino dove è particolarmente ricca l'offerta di TheFork. Ognuno di questi luoghi offre suggestioni molto diverse che sono state riassunte dai food writer che hanno collaborato alla stesura delle schede descrittive dei ristoranti Insider.

A Firenze, **Carmela Adinolfi**, classe 1989: giornalista professionista dal 2017, ha collaborato con il *Corriere Fiorentino*; lavora come freelance per diverse testate occupandosi di food, attualità e società. A Torino, **Bruno Boveri**, per più di vent'anni dirigente nazionale di Slow Food: collaboratore delle guide del Gruppo Editoriale L'Espresso, scrive di gastronomia ed enologia su riviste e siti internet; è Presidente della prima web radio europea dedicata al vino, La Voce del Vino/The Wine Voice. A Milano, **Marina Bellati**: milanese, giornalista, si occupa di gastronomia e ristorazione da vent'anni, collaborando con testate quali *Ristoranti, Bargiornale, La cucina Italiana, Grande Cucina, Dove, Libero* ; cura la stesura di libri dedicati a cucina e pasticceria. A Roma, **Luca Sessa**: 42 anni, napoletano di nascita, romano d'adozione; fino allo scorso anno statistico di giorno, blogger e chef di notte, ora si dedica solo al food e al suo blog "Per un pugno di capperi", vetrina dei suoi esperimenti quotidiani, un luogo nel quale scrivere, raccontare, confrontarsi.

Durante questo lavoro hanno potuto analizzare in modo approfondito le migliori realtà presenti nell'offerta di TheFork e per ciascuna città hanno potuto mettere in evidenza le caratteristiche che a loro avviso contraddistinguono le eccellenze selezionate.

MILANO secondo Marina Bellati - Sarà forse merito di Expo 2015, ma Milano si dimostra sempre più sensibile agli aspetti della qualità, della filiera controllata e di una cucina che ha fatto propri suggestioni e ingredienti dal mondo. Sempre meno – nella città che in Italia ne è stata la “capitale” – sentiamo parlare di cucina fusion, perché alcuni ingredienti, fino a non molto tempo fa ignoti alla gran parte della ristorazione, sono diventati usuali e assimilati con naturalezza nelle nostre ricette: ad esempio le alghe, i germogli, il bue di kobe, lo zenzero o lo yuzu, tanto per citarne qualcuno.

Milano continua a essere creativa e moderna sia nei format di ristorazione sia nelle creazioni degli chef, ma intanto recupera le origini gastronomiche lombarde e più in generale italiane: si riscoprono piatti della tradizione, alleggeriti e presentati in modo nuovo, tanto che ormai il Tiramisù scomposto è diventato un “nuovo classico”. In città, a dare impulso al ristorante è spesso il rito dell’aperitivo di cui la ristorazione si sta appropriando: un momento di consumo che invita il cliente a entrare per un drink e poi fermarsi per consumare. Non sono pochi i locali che si sono attrezzati in questo senso. E pensiamo che la sinergia tra food e beverage continuerà a farsi strada.

ROMA secondo Luca Sessa - Un panorama ristorativo molto vario, ricco, che non perde mai di vista la tradizione ma cerca di personalizzarla in chiave moderna. Visitare e descrivere i locali della capitale mi ha permesso di scoprire una realtà piena di sfumature, ma che può essere sintetizzata in alcune macro categorie: i ristoranti più apprezzati dagli utenti di TheFork principalmente sono trattorie/osterie, pizzerie o luoghi nei quali si propone una cucina creativa. L’elemento comune è rappresentato dalle materie prime e dalla scelta di rispettarle, strutturando piatti che diano precedenza all’autenticità dei sapori. Roma ha anche il vantaggio d’essere una città bellissima che riesce quindi a rendere uniche alcune location, terrazze incredibili dalle quali poter ammirare il panorama della città eterna, una caratteristica che consente di poter rendere speciale l’esperienza dei clienti.

TORINO secondo Bruno Boveri - Prima cosa, senz’altro la varietà… ormai a Torino si trovano ristoranti assolutamente eccellenti in tutte le tipologie… dall’osteria (esiste ancora) a quella che una volta si chiamava trattoria, al ristorante elegante e ricercato, e, soprattutto, ristoranti di assoluto livello basati sulla cucina di paesi lontani (Messico, Giappone, Oriente…), sfatando la leggenda o il luogo comune del ristorante etnico di basso livello. Altra cosa rilevante il farsi sempre più strada di quella che viene definita come cucina mediterranea, che prevede quindi ricette di carne e di pesce, allargando la tradizione senza sopprimerla, magari rivisitandola e aggiornandola, seguendo la stagionalità e l’eccellenza delle materie prime. Ultima notazione… tanti locali aperti in anni, per non dire mesi, recenti…

FIRENZE secondo Carmela Adinolfi - A Firenze l'interesse per la gastronomia di qualità non è mai stata così vivace come adesso. Sia da parte dei clienti, che scelgono sempre di più locali che, dal

piatto fino al servizio, investono sul concetto di eccellenza. Sia da parte di ristoratori e chef (ma anche pizzaioli) nel pieno di un vortice creativo che sta diversificando e al contempo personalizzando l'offerta fiorentina. Come succede già da tempo al Borgo San Jacopo, location mozzafiato con affaccio su Ponte Vecchio, regno dello stellato Peter Brunel. Ma anche nelle cucine di giovani chef come Simone Cipriani di Essenziale e Gabriele Andreoni di Gurdulù che della sperimentazione hanno fatto il faro della loro idea di cucina.