Gin Mare rinnova la partnership con The World’s 50 Best Restaurants celebrando The Art of Hospitality Award

20250417122526ginmare-89ee8636

Si svolgerà **a Torino il prossimo giugno l’edizione 2025 di** The World’s 50 Best Restaurants, manifestazione che vede ancora una volta Gin Mare tra i suoi partner con la celebrazione di **The Art of Hospitality Award**, il riconoscimento che premia **i ristoranti capaci di trasformare l’accoglienza in una vera forma d’arte.**

Unendo diversità e armonia in un equilibrio di sapori, la filosofia di Gin Mare è radicata nella tradizione dell**’ospitalità, dove accogliere significa condividere momenti significativi**. Non solo una bevanda, Gin Mare è un i**nvito a scoprire il Mediterraneo attraverso ingredienti** come rosmarino, timo, basilico e oliva arbequina, e **la ritualità dell'aperitivo**, un momento di connessione che rappresenta l’essenza stessa dell'ospitalità.

Gin Mare incarna così la **“Med Attitude”,** uno stato d’animo che celebra il piacere di stare insieme, la bellezza della lentezza e l'importanza dei dettagli. **Questi stessi valori sono alla base dei ristoranti premiati con The Art of Hospitality Award**, come il Plénitude di Parigi nel 2024, l'Alchemist di Copenhagen nel 2023, l'Atomix di New York nel 2022 e lo Steiereck di Vienna nel 2021, dove l’ospitalità va oltre il semplice servizio, trasformandosi in un’esperienza immersiva.