Gin Mare protagonista di The World’s 50 Best Restaurants insieme a Bottura, Perrone e Bargiani

20250626140536villamarebyginmare1-04f0c03c

Si chiama Villa Mare il format ideato da Gin Mare nel corso dell’ultima edizione di The World’s 50 Best Restaurants. Oltre 250 ospiti sono stati accolti in un ambiente che ha Mediterranean Attitude che fa di ogni incontro un momento autentico di condivisione e calore umano.

Villa Mare rappresenta la più pura espressione dell’anima di Gin Mare: uno spazio immersivo dove mixology d’autore e alta cucina si fondono per dare forma a un’ospitalità genuina, calda e coinvolgente. L’esperienza è stata impreziosita dalla presenza di **Massimo Bottura**, chef patron dell’Osteria Francescana, che ha curato il food pairing dell’intera serata. Tra le creazioni iconiche servite a passaggio, ha spiccato “Non è una cozza”, una rivisitazione contemporanea del paesaggio adriatico, con granchio blu, capasanta, mezzancolla e seppia serviti con crema affumicata e mela bruciata. Immancabile, ovviamente, il “Tortellino modenese”, servito in showcooking con un’emulsione di Parmigiano Reggiano 36 mesi.

A fianco di Bottura, Ago Perrone e Giorgio Bargiani – il duo del Connaught Bar di Londra (13° nella classifica dei The World’s 50 Best Bars) – hanno firmato una drink list d’eccezione ispirata alle ricette simbolo del bar londinese e al menu. Quattro signature cocktail creati per l’occasione hanno raccontato, ognuno a modo suo, l’essenza di Gin Mare: dall’infusione con olio d’oliva e aghi di pino in “Oops I dropped the olive” al tocco balsamico ed erbaceo di “Balsamic & Gin”, passando per il twist esotico del “Mediterranean Collins” fino ad arrivare alle note agrumate e solari di “Un Paloma a Capri”.

Il successo di Villa Mare trova le sue radici in un’affinità profonda tra Gin Mare e The World’s 50 Best Restaurants, uniti dalla comune volontà di celebrare chi fa dell’**ospitalità un gesto di bellezza, calore e autenticità**. Questa visione condivisa ha dato vita a una partnership pluriennale che vede Gin Mare come sponsor ufficiale del prestigioso The Art of Hospitality Award. Proprio durante la

cerimonia ufficiale di The World’s 50 Best Restaurants è stato annunciato il **vincitore del The Art of Hospitality Award 2025: Wing, ristorante di Hong Kong guidato dallo chef Vicky Cheng**. Nato come esperimento su invito all’interno del locale Vea, Wing è divenuto uno dei punti di riferimento assoluti per la cucina cinese contemporanea, distinguendosi per la straordinaria capacità di fondere radici culturali profonde e tecniche d’avanguardia in un servizio impeccabile, raffinato ma profondamente umano.