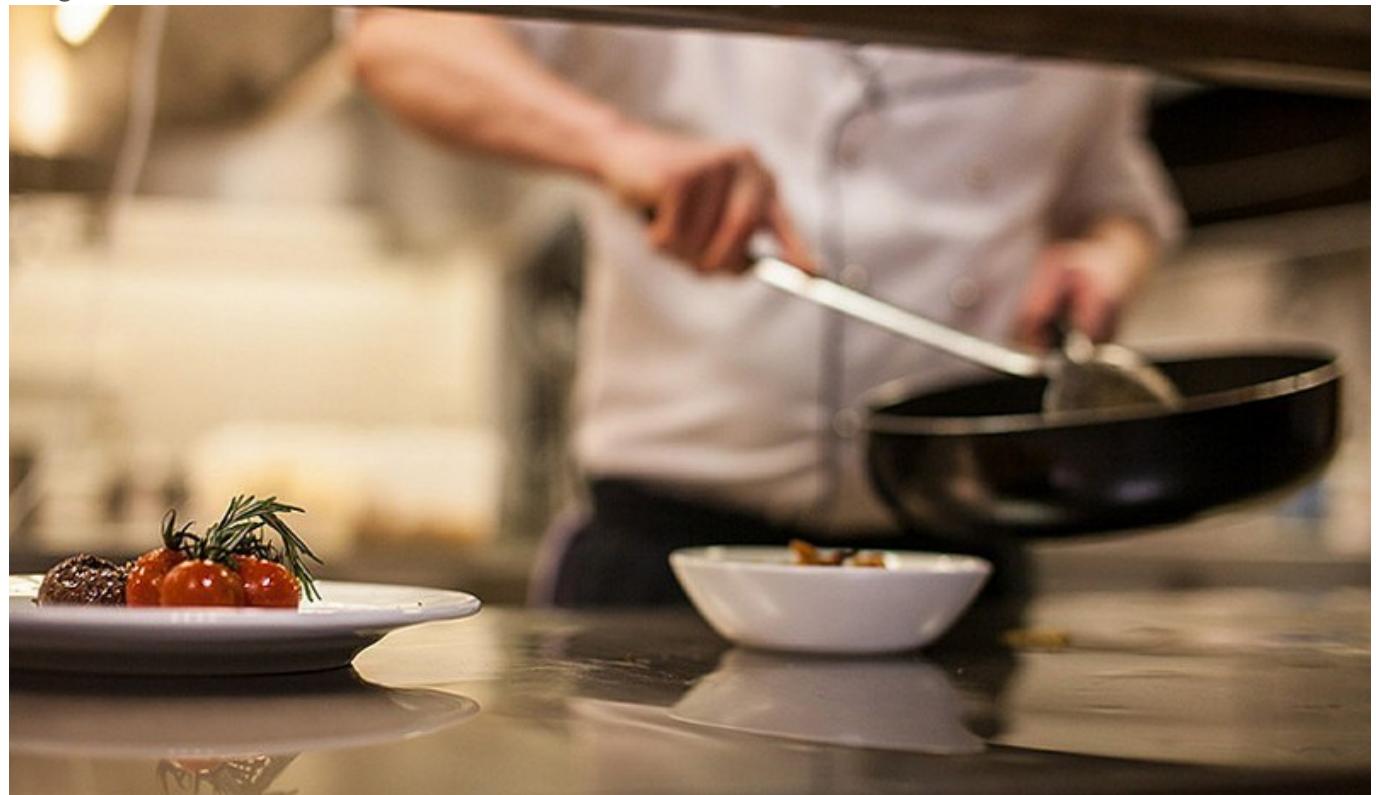


IL FESTIVAL DEGLI CHEF DEBUTTA AD ASSISI, ABRUZZO PROTAGONISTA CON I MIGLIORI TALENTI SELEZIONATI CHEF AWARDS

9 Agosto 2019



ASSISI – Celebra l'alta cucina umbra e i suoi protagonisti dal 14 al 16 settembre ad Assisi, con un ricco parterre di "cappelli bianchi" che giungeranno da tutta la regione e da tutta Italia per partecipare al grande evento.

È il Festival degli Chef, evento gourmet che vedrà l'Abruzzo protagonista con una folta rappresentanza di ristoratori.

La città di Assisi - si legge in una nota degli organizzatori - ha scelto Chef Awards per dare importanza non solo al proprio patrimonio culturale ed artistico, ma all'enogastronomia locale e regionale, con un progetto annuale destinato a ripetersi ciclicamente negli anni. L'evento è infatti promosso dal Brand nazionale Chef Awards, che premia ogni anno i Best 100 Chef italiani secondo la guida digitale *Gastroranking.it*.

La manifestazione si svolgerà nel cuore della città di Assisi e propone un programma di

attività inedite che spaziano da: degustazioni nei temporary restaurant a cielo aperto, show cooking, master class, esperienze gourmet e sfide tra i migliori chef italiani selezionati Chef Awards.

Molteplici le attività in programma e percorsi all'insegna del gusto tra arte e sapori per le vie della città: sabato 14, domenica 15 e lunedì 16 settembre in Piazza del Comune sarà possibile fare tappa nelle postazioni food a cielo aperto che proporranno ricette con il meglio delle eccellenze selezionate e firmate da una vera e propria task force di talenti culinari nazionali.

Il Museo Monte Frumentario aprirà le sue porte alla finalissima del campionato culinario italiano Chef League, alle attività di master class, show cooking e all'esposizione di eccellenze gastronomiche umbre e nazionali, accanto ai professionisti dell'informazione e della comunicazione (giornalisti, blogger, influencer).

Grazie alla collaborazione nata con Assosommelier Umbria, saranno realizzate master class tematiche con prestigiose etichette del territorio, selezionate dagli esperti sommelier dell'Associazione.

Sarà inoltre possibile aderire alle numerose esperienze proposte, volte a far scoprire gli angoli più suggestivi, le location esclusive della città e giardini privati, attraverso percorsi di gusto a firma di chef. Lunedì 16 Settembre il teatro Lyrick ospiterà l'Awards Celebrity Night 2019, con l'annuale evento di premiazione che vedrà protagonisti i Best 100 Chefs.

Molti volti noti del panorama umbro calcheranno l'ambito palco per il ritiro del premio che li incoronerà tra i migliori d'Italia; un premio autorevole ed ambito dalla ristorazione italiana, sinonimo di trasparenza ed oggettività, dove per la prima volta è il web a premiare i migliori chef italiani.

I riconoscimenti degli Chef Awards saranno assegnati sulla base da una classifica nazionale oggettiva di web reputation.

Le categorie di premiazione per la terza edizione saranno le seguenti: 1070 Ristoranti selezionati, i primi 10 per provincia; 100 Best Chefs; 1 Best Chef Awards League 2019; 12 Best Chef premiati per categoria; 2 Special Awards.

Chef Awards quest'anno raddoppia: al premio nazionale oggettivo basato sulla comparazione della web reputation si affianca per la prima volta in Italia Chef Awards League 2019.

Un evento a gironi che vedrà protagonisti alla finalissima di Assisi 8 chef finalisti,

attentamente selezionati da Chef Awards secondo il sistema *Gastroranking.it*, chiamati ad interpretare piatti tipici della propria tradizione culinaria.

Agli chef saranno forniti su ottica regionale selezionati con attenzione prodotti dell'eccellenza gastronomica Italiana. Lo scopo sarà quello di interpretare una cucina moderna, che si fonda sulla qualità e sostanza dei suoi ingredienti, un valore aggiunto che esprime al meglio l'approccio etico di Chef Awards.

Le 8 mistery box contenenti le materie prime necessarie per la sfida, saranno assegnate agli chef in finale, i cui ingredienti dovranno necessariamente essere utilizzati e valorizzati, alla base di tutto: la farina. Il team di lavoro presenterà le proprie proposte ad una giuria tecnica e ad una platea di ospiti che, potranno votare la ricetta migliore valutando i seguenti criteri: Ingredienti - Gusto - Idea - Abbinamenti.

Chef Awards: l'evento BtoB della ristorazione che coinvolgerà oltre 1.070 ristoranti. Un concept che vuole essere una nuova forma di riconoscimento, durante la quale gli chef in gara saranno selezionati dal web: la voce più sincera e vera sul mondo della ristorazione. Per scoprire i ristoranti selezionati vi invitiamo a visitare il nostro sito web <http://www.chefawards.it/>. Ltg Consulting è la società ideatrice e proprietaria del marchio.

RISTORANTI D'ABRUZZO SELEZIONATI DA CHEF AWARDS 2019

Provincia Chieti

Ristorante Villa Maiella
Ristorante Prospettive
Ristorante La Neviera
Ristorante Castello Aragona
Ristorante N'donio
Ristorante New Gilda Wedding Location
Ristorante il Vignale
Ristorante la Masseria
Foconè
ristorante ribot lanciano
Trattoria San Domenico
Trabocco Pesce Palombo

Provincia L' Aquila

Ristorante Reale Niko Romito
Ristorante Materia Prima
Ristorante Hotel Fortino

VirtùQuotidiane

Il Primo Papavero
Taverna de Li Caldora
Ristorante Il Primo Amore
Il Ristorantino
Il Duca degli Abruzzi
L'elisir Del Poeta, Santo Stefano Di Sessanio
Ristorante La Stozza Ovindoli

Provincia di Pescara

Ristorante La Bandiera
La Locanda del Barone Caramanico Terme
Il Ritrovo d'Abruzzo
Ristorante Il Parco del Voltigno
La Luna Nel Pozzo
La Locanda dei Poveri e dei Re
Taverna 58
Paneolio
Ristorante Carmine
Villa del Barone - Ricevimenti
Altrocanto

Provincia di Teramo

D.one Ristorante Diffuso Montepagano
Ristorante Gran Sasso | Specialità Abruzzesi |
Osteria dei Sani
Villa Sant'Angelo
Ristorante La Montanara
Borgo Spoltino
Ristorante di pesce La conchiglia d'Oro
Villa Reale Resort
L'orto del Casale
Osteria Amici Miei