

RISTORANTI CON PIZZERIA, DUE ABRUZZESI NEI MIGLIORI 70 AL MONDO

29 Giugno 2018

di Redazione



PESCARA – Nell’incantevole cornice della Terrazza degli Aranci del Ristorante La Pergola – casa dello chef tre Stelle Michelin **Heinz Beck** – sono stati premiati i ristoranti con pizzeria di 34 paesi del mondo che presentano l’insieme della gastronomia italiana nella prima edizione di “70 Best Restaurants with pizzeria in the world”.

L’esclusivo premio – ideato e organizzato da **Enrico Famà**, direttore di *Ristorazione Italiana Magazine* e presentato da **Fabrizio Nonis** – è stato assegnato a ristoratori provenienti da paesi dei 5 continenti, Giappone, Australia, Stati Uniti, Congo, Russia, ma anche da Cile, Regno Unito e naturalmente dall’Italia.

Due sono abruzzesi: Foconé di Sambuceto (Chieti) e lo stellato Café Les Paillotes-Granchio Royal di Pescara.

“Quando Enrico Famà mi ha parlato del suo nuovo progetto di creare il Premio e la Guida per i Ristoranti che promuovono la cucina e la pizza italiana”, ha detto Beck, “gli ho detto che doveva assolutamente fare la presentazione qui a La Pergola, nel mio ristorante”.

Tra i locali premiati anche Amo di Venezia di **Massimiliano e Raffaele Alajmo**, La Bottega Siciliana dello chef pluristellato **Nino Graziano** che dopo i successi ottenuti in patria ha deciso di far conoscere la gastronomia della sua terra a Mosca, il Tony's Pizza Napoletana di San Francisco del pluri-campione del Mondo della Pizza **Tony Gemignani**, il Diva Italian di New Delhi della celebrity chef **Ritu Dalmia**, numerosi gli imprenditori, chef e pizzaioli di grande talento italiani e stranieri con il comune denominatore della passione per il loro lavoro, la cucina e il cibo italiani.

La serata ricca di emozioni – si legge in una nota – ha dato modo ai ristoratori presenti di condividere l'entusiasmo per il riconoscimento, di fare conoscenza, scambiarsi le loro esperienze coraggiose a volte anche avventurose, ma anche la gioia, in alcuni casi, di essere tornati in Italia, a casa, dopo anni di lavoro all'estero in una cornice davvero straordinaria e unica.

Un riconoscimento particolare in quanto ambasciatori della cucina italiana è stato assegnato a **Oscar Farinetti** per i ristoranti e pizzerie presenti negli store Eataly e a **Franco Manna**, presidente del Gruppo Sebeto, per gli oltre 130 locali nel mondo che servono 8 milioni di pasti all'anno.

La serata è stata accompagnata dalle prelibatezze dello chef Beck – famoso per l'eleganza delle sue creazioni – che hanno conquistato i presenti per i loro colori accattivanti e deliziato i palati con sapori squisiti e a volte sorprendenti.

Dal Premio dei 70 Migliori Ristoranti con Pizzeria è nata anche la Guida con la presentazione in italiano e inglese dei premiati in ordine alfabetico di paese.

Al termine della serata, Enrico Famà ha ringraziato gli sponsor e tutti i presenti: “Mi complimento con voi per l'enorme lavoro che svolgete per far conoscere ed apprezzare l'Italia e la cultura italiana nel mondo grazie alla cucina e alla pizza”, ha detto.

“Dopo le guide e le iniziative dedicate ai ristoranti e alle pizzerie, nettamente distinti, da tempo desideravo colmare questa lacuna e promuovere questo binomio vincente. I ristoranti

con pizzeria rappresentano, infatti, la metà degli esercizi nell'ambito della ristorazione classica".

Enrico Famà ha terminato il suo discorso dando appuntamento all'anno prossimo con una Guida ancor più fornita e molte novità alle quali lui e i suoi collaboratori stanno già lavorando.

L'iniziativa è stata resa possibile grazie alle aziende Italmill, Nuova Castelli, Dr. Zanolli, Ferrarelle, Imperia & La Monferrina e Molino Dallagiovanna.