

Il Forchettiere Awards Umbria incorona i migliori “luoghi del cibo” della regione

23 Gennaio 2024



PERUGIA – Sei vincitori per altrettante categorie, più tre premi speciali agli ambasciatori dell’Umbria e al piatto dell’anno: la cerimonia di consegna della prima edizione del Forchettiere Awards Umbria – andata in scena ieri sera all’hotel Sina Brufani di Perugia – ha incoronato i migliori “luoghi del cibo” della regione.

Al termine di un mese di votazioni che ha visto partecipare oltre seimila votanti e un panel tecnico di 30 addetti ai lavori, a vincere è stato L’Acciuga nella categoria “Miglior fine dining” così come la Trattoria del Pescatore (“Miglior ristorante”) e la Prosciutteria tra i locali di street food. Successo anche per la pizzeria Da Andrea, la gelateria Il Quinto Vizio e la pasticceria Antica Latteria. I tre premi speciali assegnati dalla redazione sono invece stati appannaggio di **Giorgione** (“Personaggio dell’anno”), della bartender di Gucci Giardino 25 **Martina Bonci** (“Ambasciatrice dell’Umbria”) e dell’Officina dei Sapori di Gubbio (“Piatto dell’anno” per i suoi cannelloni di pollo).

Il premio, organizzato dalla redazione della testata d'informazione gastronomica // *Forchettiere*, patrocinato da Regione Umbria, Confcommercio e Confesercenti, è dedicato alle eccellenze del settore del food nella regione e ha visto Cancelloni Food Service come main sponsor. Dagli oltre settanta locali inizialmente in gara si è arrivati ai trenta finalisti, presenti al Sina Brufani per scoprire i nomi dei vincitori: con la fine delle votazioni, infatti, sono state definite le "cinquine" dei locali che si sono contesi la prima edizione del Forchettiere Awards Umbria 2024.

I Forchettiere Awards si tengono in Toscana dal 2020, ed è il direttore **Marco Gemelli** a motivare la decisione di estendere il premio all'Umbria a partire da quest'anno: "Il nostro obiettivo – spiega – era portare sotto i riflettori i protagonisti della ristorazione umbra: non solo i ristoranti vocati al fine dining, ma anche le pizzerie, i bar e i locali di street food. Abbiamo raccolto la richiesta, proveniente da più parti, di offrire il giusto riconoscimento alle realtà più interessanti del panorama regionale. Un territorio che anche l'ultima edizione della Guida Michelin ha voluto riconoscere come particolarmente vivace".

Le votazioni sono andate avanti per tutto il mese di dicembre. Al lavoro è stata una duplice giuria, per dare un giudizio più oggettivo e trasversale: da un lato la platea dei lettori del Forchettiere (con 30mila voti espressi da oltre 6000 votanti), e dall'altro un panel tecnico di circa 30 persone tra addetti ai lavori e opinion leader (il cui voto pesa per il 60% sul totale) chiamati ad esprimere le proprie preferenze. Al termine della cerimonia, i presenti hanno potuto degustare le eccellenze delle aziende sponsor, dai vini di Arnaldo Caprai all'olio Decimi, dalla birra dei Fratelli Perugini ai prodotti realizzati con le farine di Grani Antichi Umbria e con le uova di Fattore Umbro.