IDENTITÀ GOLOSE
Guida 2022
XV EDIZIONE

È ONLINE LA GUIDA AI RISTORANTI IDENTITÀ GOLOSE 2022

1055 insegne tra cui 100 pizzerie e 153 locali segnalati in 30 paesi.
Sempre più numerose - oltre 500 - le cucine guidate da chef under 40.
19 i Premi alle Giovani Stelle.

Milano, 7 marzo 2022 | È online la 15°edizione della **Guida Identità Golose ai ristoranti d'Italia e del mondo** curata dal giornalista Paolo Marchi, consultabile su identitagolose.it e in formato App.

L'edizione 2022 della guida propone **1055 insegne** tra cui **100 pizzerie**. E poiché ad ogni chef è stato chiesto di suggerire un luogo del cuore, il numero degli indirizzi da non perdere raddoppia. Tra le novità in guida anche **una selezione di cocktail bar con cucina.**

Per tutti gli amanti della buona tavola la **Guida Identità Golose** rappresenta un'autentica bussola per andare alla scoperta delle migliori insegne che valgono un viaggio o una sosta. Si tratta di un prodotto editoriale ancor più ricco di contenuti che torna pienamente ad esprimere la sua **vocazione internazionale**, con **153 insegne** recensite in **30 Paesi**, grazie al coinvolgimento di **90 collaboratori** coordinati dal food writer Gabriele Zanatta.

L'attenzione dedicata ai **giovani talenti** quest'anno è più forte che mai: sul totale dei ristoranti recensiti, **67** sono guidati da chef **under 30** mentre nelle cucine di quasi la metà dei ristoranti segnalati troviamo chef che non hanno ancora compiuto 40 anni.

Dal 2015 la guida è **consultabile esclusivamente on line**. Una svolta che allora significò aprirsi al futuro e ad un pubblico ancor più ampio. Oggi, vuol dire poter intervenire con l'implementazione dei dati in tempo reale e offrire una App che, grazie a nuovi filtri e a un avanzato sistema di geolocalizzazione, garantisce **un'esperienza di navigazione agile e dinamica.**

"*Lo scorso anno* - commentano Claudio Ceroni e Paolo Marchi, founder del congresso Identità Golose - *alla vigilia della riapertura dei ristoranti, dopo una stagione assai difficile, abbiamo scelto attraverso la nuova App di proporre gratuitamente il lavoro di*

ACQUA PANNA S.PELLEGRINO THE FINE DINING WATERS · Veuve Clicquot · BIRRA DEL BORGO · thefork a Tripadvisor company

una nutrita squadra di professionisti, per sostenere e aiutare la ripartenza di tutta una filiera di fondamentale importanza, che va dalla produzione agroalimentare alla ristorazione, dall'ospitalità alberghiera alle altre infrastrutture turistiche e di valorizzazione del territorio. Oggi la App della Guida Identità Golose si conferma uno strumento sempre più ricco, efficace e completo per valorizzare e far conoscere il talento dei più interessanti protagonisti della scena gastronomica italiana e internazionale".

La presentazione della nuova edizione della guida è da sempre l'occasione per accendere i riflettori su una serie di **giovani talenti** che si sono distinti nelle varie categorie.

I premi alle GIOVANI STELLE under 40 sono stati attribuiti quest'anno a:

LA MIGLIOR CHEF (premio ACQUA PANNA - S.PELLEGRINO)
VALENTINA RIZZO - Farmacia dei Sani, Ruffano

IL MIGLIOR CHEF (premio PASQUA VIGNETI E CANTINE)
MATTEO METULLIO E DAVIDE DE PRA – Harry's Piccolo, Trieste

IL MIGLIOR CHEF INTERNAZIONALE (premio CARAIBA)
HIMANSHU SAINI - Trèsind Studio, Dubai (Emirati Arabi Uniti)

SORPRESA DELL'ANNO (premio MARTINO ROSSI)
RICHARD ABOU ZAKI e PIERPAOLO FERRACUTI - Retroscena, Porto San Giorgio (Fermo)

IL MIGLIOR SOUS CHEF (premio DIVINE CREAZIONI)
DAVIDE BOGLIOLI – Enrico Bartolini al Mudec, Milano

LA MIGLIOR SOMMELIER (premio VEUVE CLICQUOT)
Premiata: **LORENZA PANZERA** - Zelo del Four Seasons, Milano

IL MIGLIOR SOMMELIER (premio CASTELLO DI ALBOLA)
CARLO SALINO - Opera, Torino

IL MIGLIOR MAÎTRE (premio KETTMEIR)
LAURA CAROLLO - Gagini, Palermo

IL MIGLIOR CHEF PASTICCIERE (premio VALRHONA)
ROBERTA MEROLLI - Tre Olivi al Savoy Beach Hotel, Paestum

IL MIGLIOR PIZZAIOLO (premio CARAIBA)
PIER DANIELE SEU – Seu Pizza Illuminati, Roma

ACQUA PANNA S.PELLEGRINO THE FINE DINING WATERS
Veuve Clicquot
BIRRA DEL BORGO
thefork a Tripadvisor company

IDENTITÀ GOLOSE
Guida 2022
XV EDIZIONE

SPERIMENTAZIONE IN CUCINA (premio LATTERIA SORRENTINA)
DAVIDE GUIDARA - I Tenerumi del Therasia Resort, Vulcanello

GIOVANE FAMIGLIA (premio OLITALIA)
FAMIGLIA FAIS: Pierluigi, **Chiara**, **Valentina**, **Elisabetta Fais** - Josto, Framento e Etto, Cagliari

SERVIZIO E ACCOGLIENZA (premio THEFORK)
LUDOVICA RUBBINI e RICCARDO GASPARI - SANBRITE, Cortina D'Ampezzo

LA MIGLIOR BARLADY (premia DISTILLERIA BONAVENTURA MASCHIO)
SABINA YAUSHEVA - Dry Solferino, Milano

IL MIGLIOR BARMAN (premio P&B LINE)
MATTEO DI IENNO - Locale, Firenze

IL MIGLIOR FOOD WRITER (premio UFFICIO NAZIONALE ISRAELIANO DEL TURISMO)
EUGENIO SIGNORONI – Curatore Guida Osterie d'Italia Slow Food

IDENTITÀ DI PASTA (premio PASTIFICIO FELICETTI)
RICCARDO FORAPANI - Ristorante Cavallino dal 1952, Maranello

IDENTITÀ DI RISO (premio RISO BUONO)
ALESSANDRO BILLI - Osteria Billis, Tortona

CONTAMINAZIONI (premio DEBIC PER FRIESLANDCAMPINA)
MARCO AMBROSINO - 28 Posti, Milano

Da non perdere, infine, le **Storie di Gola**, la sezione dedicata al racconto delle città in Italia e nel mondo che meritano un approfondimento gastronomico: **Torino, Milano, Roma, Napoli** e poi ancora **Barcellona, Parigi, Copenhagen, Bruxelles, New York, Bogotà.**

Tutto attraverso lo sguardo esperto e attento di **giornalisti, chef, imprenditori della ristorazione** che firmano preziosi appunti di viaggio e invitano il lettore alla sperimentazione della cucina contemporanea in tutte le sue espressioni tra **tavole raffinate, piole, brasserie, botteghe** e **mercati**.

INFO - MAGENTAbureau - ufficiostampa@magentabureau.it

ACQUA PANNA S.PELLEGRINO THE FINE DINING WATERS
Veuve Clicquot
BIRRA DEL BORGO
thefork a Tripadvisor company