

L'Abruzzo agli Chef Awards 2017

L'Abruzzo ben rappresentato agli Chef Awards 2017, lunedì 29 maggio nella splendida cornice dell'Auditorium La Verdi di Milano. Un evento food BtoB dedicato alla premiazione dei talenti culinari nazionali, basato su un nuovo concetto di votazione: gli chef in gara sono stati scelti dal popolo del web.



15 i ristoranti abruzzesi inizialmente selezionati tra 206.353 ristoranti online, tra cui realtà note al grande pubblico e ristoranti pluristellati, come il Reale di Castel di Sangro. Nella serata di gala, solo 100 sono stati premiati con l'Award, con ulteriori riconoscimenti per categoria.

Tra i volti noti della ristorazione abruzzese a calcare il palco, Davide Pezzuto, vulcanico chef del D.one Ristorante Diffuso di Montepagano in provincia di Teramo, che ha ottenuto un doppio premio: quello dei 100 Best Chef nazionali e quello del Miglior Chef italiano per Arte e Creatività.

“La nostra sfida era ritornare alla terra, alla genuinità dei prodotti, con un nostro orto dedicato e largo spazio alle erbe spontanee - ha dichiarato lo chef Pezzuto. Una sfida che ci sta dando molte soddisfazioni, inclusa l'esperienza di questa sera”.

La serata di gala è stata condotta con stile frizzante ed informale dall'anchorman Paolo Ruffini. Numerosi i personaggi di rilievo del panorama enogastronomico nazionale, da Bruno Barbieri ad Andrea Mainardi, da Chiara Maci a Rudy Bandiera, che hanno intrattenuto il pubblico in sala, condotto Show Cooking e commentato le premiazioni in diretta.

Una nuova forma di riconoscimento quella proposta dal format Chef awards, che tiene conto delle recensioni online: quelle più numerose, recenti e soprattutto influenti. 18.178.349 le recensioni su cui si è basata l'edizione 2017. A ben vedere, una voce obiettiva e originale sul mondo della ristorazione, dove le opinioni divergono e non è facile mettere tutti d'accordo. Per una sera, invece, i protagonisti sono stati loro: gli internauti, clienti e commentatori del web.