



Al via a Torino “The World’s 50 Best Restaurant”

Quattro giorni con il meglio della ristorazione internazionale per incoronare Torino e il Piemonte capitali mondiali del gusto. Sono oltre 1300 gli ospiti attesi, tra cui 250 giornalisti internazionali, 89 ristoranti e più di 100 chef da tutto il mondo

«Ospitare 50 Best è per noi una scelta strategica per posizionare Torino e il Piemonte al centro delle rotte della ristorazione mondiale. Questa è una terra che esprime un’altissima qualità gastronomica, che però non sempre è percepita come tale. Avevamo bisogno di portare qui critici, giornalisti e i migliori chef del mondo per poterlo raccontare e dimostrare a tutti», ha dichiarato il presidente della Regione Piemonte, **Alberto Cirio**.

La **Regione Piemonte**, infatti, è tra i promotori più attivi dell’accoglienza a Torino dei **The World’s 50 Best Restaurant**. Si tratta di uno dei riconoscimenti più ambiti dai ristoratori, vero e proprio “**Oscar mondiale della ristorazione**” che premia i 50 migliori ristoranti del mondo.

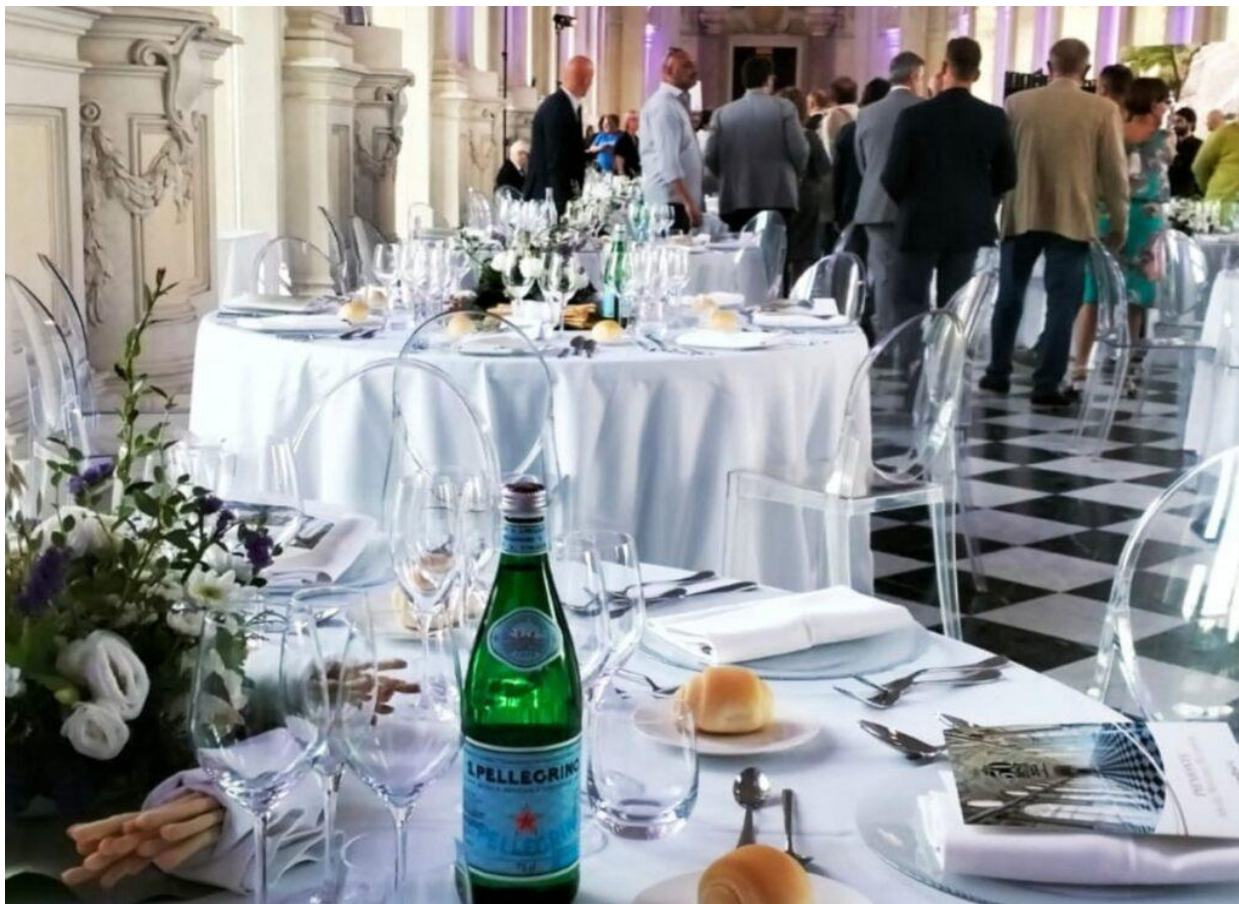
La kermesse è partita il **17 giugno** e si conclude il 20 accendendo i riflettori su Torino e il Piemonte e soprattutto sul loro incredibile patrimonio enogastronomico.



Uno dei banchi di assaggio organizzato dalle ATL locali per far conoscere i prodotti piemontesi (Foto © Silvia Fissore).

Per quattro giorni saranno in città e visiteranno il Piemonte **oltre 1300 ospiti**, più di 250 media specializzati nel settore eno-gastronomico, 89 ristoranti e più di 100 chef tra i migliori al mondo.

«Da oggi il Piemonte accoglie i più autorevoli protagonisti della scena gastronomica internazionale: avranno l'occasione di scoprire un territorio che ha fatto dell'enogastronomia una delle sue espressioni culturali più alte. – hanno sottolineato l'assessore al Turismo **Marina Chiarelli**, l'assessore all'Agricoltura e Cibo **Paolo Bongioanni** e l'assessore alla Tartuficoltura **Marco Gallo** – Terra di paesaggi mozzafiato, grandi vini, paesaggi e piatti noti in tutto il mondo, la Regione ha una cultura del gusto che vive ogni giorno nel lavoro di chi, con passione e competenza, contribuisce a farla crescere e conoscere. Questi giorni saranno un'opportunità preziosa per condividere questa ricchezza e, insieme, un invito a tornare».



Tavoli riservati per i media italiani e internazionali (Foto © Silvia Fissore).

La Città di Torino ha dato il benvenuto a **The World's 50 Best Restaurants** con una campagna di comunicazione e un **Look of the City** dedicato a promuovere l'evento all'aeroporto, nelle stazioni ferroviarie, alle fermate della metropolitana e su tutti i mezzi di trasporto pubblico locale.

The World's 50 Best Restaurants: l'inaugurazione a Torino

Il primo appuntamento è stato la sera del 17 giugno presso la splendida location della **Reggia di Venaria**, in occasione della **cena di benvenuto** dedicata alla stampa nazionale e internazionale. Un momento conviviale durante il quale far scoprire ai convitati il meglio del territorio piemontese attraverso la voce delle sue Atl e dei suoi consorzi.



La Terrazza della Reggia di Venaria allestita con i punti di assaggio delle ATL locali (Foto © Silvia Fissore).

L'aperitivo, il menù della cena e l'after dinner, infatti, sono stati realizzati in collaborazione con le associazioni di categoria Ascom-Confindustria e Confesercenti, con la partecipazione di Ifse, Italian Food Style Education, l'Accademia d'Alta cucina, Pasticceria e Restaurant management d'Italia con sede a Piobesi (Torino), dell'Associazione Cuochi della Mole, dell'Associazione Ristoranti della Tradizione Canavesana, oltre che dai cuochi, dai maestri pasticceri e dai gelatieri di Ascom Epat. In campo anche Piemonte Land of Wine, i distretti del Cibo e il Consorzio del Gorgonzola.

«Un'occasione per raccontare al mondo il valore della nostra accoglienza, della nostra tradizione enogastronomica, della qualità della nostra ristorazione, delle imprese e dei prodotti del territorio.- Hanno dichiarato **Maria Luisa Coppa**, presidente Ascom Confindustria Torino e provincia, e **Giancarlo Banchieri**, presidente di Confesercenti Piemonte. – Torino è una città che custodisce una grande tradizione gastronomica, ma che sa anche guardare avanti, con spirito d'innovazione e attenzione alla qualità. Uno spirito sempre più apprezzato dai turisti, che per il 20% sceglie Torino come meta per l'offerta enogastronomica».



“Ovetto croccante con asparagi di Santena scottati, fonduta di Blu del Moncenisio e tartufo nero”, vincitore del Premio FIPE 2025 servito alla cena (Foto © Silvia Fissore).

Il cuore della manifestazione sarà il 19 giugno, con il Red Carpet del 50 Best e l’Award e la proclamazione della classifica del 50 migliori ristoranti del mondo nella splendida cornice dell’Auditorium del Lingotto.

Informazioni e aggiornamenti: www.theworlds50best.com

Data di creazione

18/06/2025

Autore

silvia-fissore