



Premio assegnato a

Caffè Pascucci

Categoria

Caffè e Cioccolato

Con la seguente motivazione:

Un'impresa familiare dal respiro internazionale. Caffè Pascucci è il risultato di una sapiente formula fatta di qualità dei prodotti, spazi accoglienti e staff ben formato. La miscela di questi fattori si traduce in una coffee experience di alto livello capace di incontrare il gusto di un ampio spettro di clientela nazionale e internazionale come sottolineano gli oltre 600 shop sparsi nel mondo.

La Giuria

*Andrea Aiello - Direttore responsabile retail&food
Alberto Anderloni - Coordinatore editoriale Ristorando
Massimo Andreis - Redattore Ristorando
Adriano Lovera - Redattore retail&food
Paola Oriunno - Redattrice retail&food
Antonio Savoia - Direttore responsabile Ristorando*



Premio assegnato a

Crocca

Categoria

Pizza

Con la seguente motivazione:

Una piccola catena con le idee chiare. Generosa e sottile, la pizza di Crocca è un esempio di prodotto giovane ma con le carte in regola per trovare una giusta collocazione nell'impegnativo segmento che occupa, con una proposta solida sotto il profilo del gusto, della tradizione, della qualità delle materie prime e del posizionamento in termini di qualità/prezzo. Il tutto incorniciato in un ambiente informale e giovanile sottolineato da un servizio ben allineato all'offerta.

La Giuria

Andrea Aiello - Direttore responsabile retail&food

Alberto Anderloni - Coordinatore editoriale Ristorando

Massimo Andreis - Redattore Ristorando

Adriano Lovera - Redattore retail&food

Paola Oriunno - Redattrice retail&food

Antonio Savoia - Direttore responsabile Ristorando



Premio assegnato a

KFC

Categoria

Quick Service Restaurant

Con la seguente motivazione:

A quasi 10 anni dal suo arrivo in Italia, KFC ha portato in 15 regioni della Penisola 67 locali del colonnello Sanders, dove la velocità del servizio fa il paio con un'esperienza di consumo giovane e dinamica.

E con il recente ingresso nel sistema di un Corporate Franchisee, il format made in USA punta a raggiungere il traguardo di 200 ristoranti su tutto il territorio nazionale nei prossimi 5 anni.

La Giuria

Andrea Aiello - Direttore responsabile retail&food

Alberto Anderloni - Coordinatore editoriale Ristorando

Massimo Andreis - Redattore Ristorando

Adriano Lovera - Redattore retail&food

Paola Oriunno - Redattrice retail&food

Antonio Savoia - Direttore responsabile Ristorando



Premio assegnato a

Doppio Malto

Categoria

Fast Casual

Con la seguente motivazione:

Doppio Malto ha saputo creare, primo format in Italia, un pairing ante litteram tra proposta food e beverage, con 14 tipologie di birra made in Italy. Prodotte negli stabilimenti di Erba e Iglesias, sono protagoniste del menu dei locali dell'insegna in giro per l'Italia e l'Europa: 38 "luoghi felici", come recita il claim del concept di Food Brand, dove vivere esperienze conviviali uniche.

La Giuria

Andrea Aiello - Direttore responsabile retail&food

Alberto Anderloni - Coordinatore editoriale Ristorando

Massimo Andreis - Redattore Ristorando

Adriano Lovera - Redattore retail&food

Paola Oriunno - Redattrice retail&food

Antonio Savoia - Direttore responsabile Ristorando



Premio assegnato a

wagamama

Categoria

Etnica

Con la seguente motivazione:

wagamama celebra la cucina panasiatica, con una proposta che ha saputo convincere la clientela di casa nostra e che rappresenta un punto di riferimento per il turista internazionale.

Approdato in Italia nel 2017, il brand ha da poco tagliato il nastro del decimo locale. Dalla sostenibilità dei ristoranti, alla presenza di piatti vegan, fino all'uso sapiente del digitale, racchiude tutti gli elementi di una proposta food al passo con il mercato di oggi.

La Giuria

Andrea Aiello - Direttore responsabile retail&food

Alberto Anderloni - Coordinatore editoriale Ristorando

Massimo Andreis - Redattore Ristorando

Adriano Lovera - Redattore retail&food

Paola Oriunno - Redattrice retail&food

Antonio Savoia - Direttore responsabile Ristorando



Premio assegnato a

Come Vuoi... Pane & Condimenti

Categoria

Centri Commerciali

Con la seguente motivazione:

La catena Come Vuoi... Pane & Condimenti ha radici forti in Puglia, suo territorio di origine ma ha progetti di sviluppo ambiziosi e dalle grandi potenzialità sia in Italia che all'estero. Con 11 punti vendita, di cui 5 all'interno di grandi shopping mall, e un layout casual chic, contemporaneo e accattivante, l'insegna reinterpreta in modo moderno e fantasioso il "fast food" italiano per eccellenza (fatto di pane artigianale, ingredienti di qualità e fantasia), adattandosi perfettamente alle nuove esigenze dei visitatori dei centri commerciali.

La Giuria

Andrea Aiello - Direttore responsabile retail&food

Alberto Anderloni - Coordinatore editoriale Ristorando

Massimo Andreis - Redattore Ristorando

Adriano Lovera - Redattore retail&food

Paola Oriunno - Redattrice retail&food

Antonio Savoia - Direttore responsabile Ristorando



Premio assegnato a

VyTA

Categoria

Travel

Con la seguente motivazione:

Quando si dice il fine food a portata di viaggiatore. VyTA, format del portfolio di Areas-MyChef, è la quintessenza dell'italianità: materie prime di qualità e un layout di grande impatto. Anche il viaggio può prendere gusto, anche la fretta può svelare scoperte. Per un'ottima sosta in stazione.

La Giuria

Andrea Aiello - Direttore responsabile retail&food

Alberto Anderloni - Coordinatore editoriale Ristorando

Massimo Andreis - Redattore Ristorando

Adriano Lovera - Redattore retail&food

Paola Oriunno - Redattrice retail&food

Antonio Savoia - Direttore responsabile Ristorando



Premio assegnato a

Crema & Cioccolato

Categoria

Urban

Con la seguente motivazione:

La forza dei numeri e l'appeal di un prodotto dalla formidabile marginalità fanno di Crema & Cioccolato una delle proposte più interessanti del food franchising italiano.

Con 670 shop aperti in tutta Italia l'insegna di caffetteria, gelateria e piccola pasticceria prosegue sui binari dello sviluppo rappresentando un interessante polo d'attrazione per imprenditori che credono nelle potenzialità del foodservice italiano.

La Giuria

Andrea Aiello - Direttore responsabile retail&food

Alberto Anderloni - Coordinatore editoriale Ristorando

Massimo Andreis - Redattore Ristorando

Adriano Lovera - Redattore retail&food

Paola Oriunno - Redattrice retail&food

Antonio Savoia - Direttore responsabile Ristorando



Premio assegnato a

Golocious

Categoria

Innovazione e Digital

Con la seguente motivazione:

Non il solito hamburger. E non la solita app. Il giovane brand Golocious ama uscire dagli schemi e sceglie di coinvolgere i clienti in un'esperienza digitale, divertente e colorata, che supera i confini del food e abbraccia quelli del gioco e dell'entertainment. Un social network integrato, selfie e "gamification" danno vita a un'interazione energica che rafforza la relazione con i clienti.

Con 15 locali da Nord a Sud e altri 30 in arrivo, l'insegna sa dialogare con le nuove generazioni e interpretare, attraverso un linguaggio moderno e innovativo, i gusti che cambiano e i tempi che viviamo.

La Giuria

Andrea Aiello - Direttore responsabile retail&food

Alberto Anderloni - Coordinatore editoriale Ristorando

Massimo Andreis - Redattore Ristorando

Adriano Lovera - Redattore retail&food

Paola Oriunno - Redattrice retail&food

Antonio Savoia - Direttore responsabile Ristorando



Premio assegnato a

Fratelli La Bufala

Categoria

Sostenibilità

Con la seguente motivazione:

Fratelli La Bufala compie 20 anni. In questo cammino, ha operato affinché la sostenibilità fosse qualcosa di concreto, e non uno slogan, grazie a progetti che spaziano dalla formazione al disagio giovanile, dalla valorizzazione dei presidi Slow food fino a tecniche di cottura a basso impatto ambientale. Il tutto orchestrato da un board al 100% femminile, punto di orgoglio della famiglia Marotta.

La Giuria

*Andrea Aiello - Direttore responsabile retail&food
Alberto Anderloni - Coordinatore editoriale Ristorando
Massimo Andreis - Redattore Ristorando
Adriano Lovera - Redattore retail&food
Paola Oriunno - Redattrice retail&food
Antonio Savoia - Direttore responsabile Ristorando*