



Premio assegnato a

Amore Do Eat Better
Autogrill

Categoria

Taste & Tradition

Con la seguente motivazione:

Amore Do Eat Better dimostra come la valorizzazione della tradizione culinaria italiana possa trovare piena espressione anche nella ristorazione del canale travel. L'approccio progettuale del format Autogrill coniuga l'efficienza operativa tipica del fast casual con un'attenzione meticolosa alla narrazione dei territori e delle ricette regionali, restituendo al cliente un'esperienza di gusto riconoscibile, accessibile e radicata.

La Giuria

Andrea Aiello - Direttore responsabile retail&food

Alberto Anderloni - Coordinatore editoriale Ristorando

Massimo Andreis - Redattore Ristorando

Adriano Lovera - Coordinatore editoriale retail&food

Antonio Savoia - Direttore responsabile Ristorando



Premio assegnato a
Pret A Manger

Categoria

Quick Service

Con la seguente motivazione:

Pret A Manger, le cui prime aperture italiane sono in capo a Chef Express, si distingue per la capacità di definire un modello di quick service fondato su coerenza valoriale e rigore operativo.

Dalla produzione interna quotidiana alla scelta di caffè sempre biologico, ogni elemento del format è orientato alla qualità percepita e reale.

L'attenzione all'impatto sociale rafforza ulteriormente una proposta moderna e responsabile.

La Giuria

Andrea Aiello - Direttore responsabile retail&food

Alberto Anderloni - Coordinatore editoriale Ristorando

Massimo Andreis - Redattore Ristorando

Adriano Lovera - Coordinatore editoriale retail&food

Antonio Savoia - Direttore responsabile Ristorando



Premio assegnato a

Starbucks

Categoria

Design & Esperienza

Con la seguente motivazione:

Starbucks si afferma per la capacità di interpretare il design come leva strategica per arricchire l'esperienza del cliente, con ambienti che fondono estetica internazionale e dettagli locali.

La cura degli spazi, l'integrazione di mixology e cultura, e un approccio inclusivo all'ospitalità trasformano ogni store in un luogo di relazione e scoperta, contribuendo, così, all'evoluzione del concetto di caffetteria.

La Giuria

Andrea Aiello - Direttore responsabile retail&food

Alberto Anderloni - Coordinatore editoriale Ristorando

Massimo Andreis - Redattore Ristorando

Adriano Lovera - Coordinatore editoriale retail&food

Antonio Savoia - Direttore responsabile Ristorando



Premio assegnato a
Il Mannarino

Categoria

Local Hero

Con la seguente motivazione:

Il progetto dei due giovani fondatori, avviato nel 2019, ha preso il volo da Milano ed è cresciuto arrivando oggi in quattro regioni e quasi venti ristoranti.

Il Mannarino sa rimanere fedele all'idea iniziale di "macelleria con cucina", coniugando il sapore e il calore della bottega con il servizio e la qualità tipici di un format di ristorazione di successo.

La Giuria

Andrea Aiello - Direttore responsabile retail&food

Alberto Anderloni - Coordinatore editoriale Ristorando

Massimo Andreis - Redattore Ristorando

Adriano Lovera - Coordinatore editoriale retail&food

Antonio Savoia - Direttore responsabile Ristorando



Premio assegnato a

Ippo

Categoria

Global Flavours

Con la seguente motivazione:

Ippo è in grado di dare una veste nuova alla proposta giapponese che ruota intorno al sushi. Il packaging originale, con asporto e delivery curati nei minimi dettagli, si accompagna a una elevata qualità della materia prima e delle lavorazioni. Il gradimento di Ippo testimonia la vivacità di una classe di giovani imprenditori, nati in Cina e perfettamente inseriti, sempre più protagonista sulla scena della ristorazione.

La Giuria

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



Premio assegnato a
Rossopomodoro

Categoria

Big Spaces

Con la seguente motivazione:

Ecco l'esempio più efficace della pizza napoletana che, grazie a una gestione manageriale, si è imposta in Italia e nel mondo, dagli outlet ai centri città, passando per il travel. Dalla Campania all'America fino in Asia, abbinando la gestione diretta e la collaborazione con i migliori partner, oggi Rossopomodoro è un punto di riferimento solido del mercato, con tanta potenzialità di riposizionamento e crescita.

La Giuria

Andrea Aiello - Direttore responsabile retail&food

Alberto Anderloni - Coordinatore editoriale Ristorando

Massimo Andreis - Redattore Ristorando

Adriano Lovera - Coordinatore editoriale retail&food

Antonio Savoia - Direttore responsabile Ristorando



Premio assegnato a
La Piadineria

Categoria

Persone & Inclusione

Con la seguente motivazione:

Con oltre 450 punti vendita, La Piadineria impiega la diversità come ingrediente principale! Un mosaico di 2600 collaboratori di ogni età e provenienza dove il 70% delle posizioni manageriali nasce da promozioni interne mentre programmi formativi personalizzati trasformano sfide in opportunità. Per una inclusione in formato piada!

La Giuria

Andrea Aiello - Direttore responsabile retail&food

Alberto Anderloni - Coordinatore editoriale Ristorando

Massimo Andreis - Redattore Ristorando

Adriano Lovera - Coordinatore editoriale retail&food

Antonio Savoia - Direttore responsabile Ristorando



Premio assegnato a

miscusi

Categoria

Sostenibilità

Con la seguente motivazione:

*In linea con il motto aziendale “Good for you, good for the planet”,
miscusi rivoluziona il piatto più amato con una visione che nutre la Terra!
Progetti di agricoltura rigenerativa, packaging plastic-free, emissioni tagliate,
sprechi alimentari ridotti al minimo: una ricetta che trasforma
ogni forchettata in sostenibilità, al dente!*

La Giuria

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



Premio assegnato a

Dispensa Emilia

Categoria

Tech & Innovazione

Con la seguente motivazione:

Ordini e pagamenti digitali, programma fedeltà, promozioni personalizzate, app per la comunicazione e la formazione dei dipendenti:

Dispensa Emilia ha implementato una serie di soluzioni tecnologiche avanzate per migliorare l'esperienza dei clienti e la gestione interna,

dimostrando un impegno continuo nell'innovazione e nell'efficienza operativa.

Quando i tortellini della tradizione abbracciano il futuro!

La Giuria

Andrea Aiello - Direttore responsabile retail&food

Alberto Anderloni - Coordinatore editoriale Ristorando

Massimo Andreis - Redattore Ristorando

Adriano Lovera - Coordinatore editoriale retail&food

Antonio Savoia - Direttore responsabile Ristorando



Premio assegnato a

Eataly

Categoria

Crescita & Sviluppo

Con la seguente motivazione:

Un'inarrestabile spinta verso l'eccellenza: Eataly conquista il mondo con 50 cattedrali del gusto in 16 Paesi, dove migliaia di produttori italiani raccontano storie di passione gastronomica mentre l'e-commerce porta l'Italia sulle tavole del globo.

Una crescita che non è solo numeri, ma cultura, formazione e orgoglio tricolore!

La Giuria

Andrea Aiello - Direttore responsabile retail&food

Alberto Anderloni - Coordinatore editoriale Ristorando

Massimo Andreis - Redattore Ristorando

Adriano Lovera - Coordinatore editoriale retail&food

Antonio Savoia - Direttore responsabile Ristorando



Menzione Speciale

Premio assegnato a

Pit'sa

Con la seguente motivazione:

Pit'sa si distingue nel proporre un modello ristorativo inclusivo, capace di coniugare accessibilità alimentare e culturale con una narrazione gastronomica contemporanea. La varietà dell'offerta, l'estetica transgenerazionale e l'attenzione a diverse esigenze nutrizionali configurano un format che ridefinisce la pizzeria come spazio democratico e aperto alla pluralità.

La Giuria

Andrea Aiello - Direttore responsabile retail&food

Alberto Anderloni - Coordinatore editoriale Ristorando

Massimo Andreis - Redattore Ristorando

Adriano Lovera - Coordinatore editoriale retail&food

Antonio Savoia - Direttore responsabile Ristorando



Menzione Speciale

Premio assegnato a

Areas - MyChef

Con la seguente motivazione:

Con il restyling dell'area San Martino Est, Areas - MyChef ridefinisce l'esperienza autostradale attraverso un approccio integrato a sostenibilità, design e qualità alimentare. L'articolazione dei format risponde in pieno alle esigenze del viaggiatore contemporaneo, mentre l'attenzione all'efficienza energetica e alla valorizzazione territoriale conferma una visione evoluta della ristorazione in mobilità.

La Giuria

Andrea Aiello - Direttore responsabile retail&food

Alberto Anderloni - Coordinatore editoriale Ristorando

Massimo Andreis - Redattore Ristorando

Adriano Lovera - Coordinatore editoriale retail&food

Antonio Savoia - Direttore responsabile Ristorando