

## Torna l'edizione autunnale di TheFork Festival

### Dal 19 ottobre al 2 dicembre nelle principali città italiane cene a metà prezzo in centinaia di ristoranti ed esperienze gourmet a prezzi speciali

Milano, 12 ottobre 2017 – Dal 19 ottobre fino al 2 dicembre torna “TheFork Festival”, evento web organizzato da TheFork, sito e applicazione per iOS e Android che consente di scoprire e prenotare migliaia di ristoranti in Italia ed Europa.

La manifestazione è organizzata da TheFork in Italia due volte l'anno con l'obiettivo di portare gli utenti alla scoperta di nuove insegne e cucine. Se per i clienti è l'occasione di provare nuove esperienze gastronomiche, per i ristoranti è uno strumento di marketing unico, in quanto permette di far conoscere il proprio locale in città, aumentando così le prenotazioni online anche nei mesi a seguire.

“Secondo una ricerca condotta da Host 2017 e MET Bocconi<sup>1</sup>, circa nove italiani su dieci cercano informazioni sul web prima di provare un nuovo locale. Obiettivo di TheFork in generale e del TheFork Festival in modo particolare è trasformare i visitatori virtuali in clienti reali per i ristoranti, a beneficio del settore della ristorazione e del pubblico che grazie a TheFork può trovare sempre i ristoranti giusti per ogni occasione”, commenta **Almir Ambeskovic, Regional Manager TheFork**.

Alla sua quinta edizione nazionale, l'evento consente agli utenti di TheFork di prenotare in circa **1000 ristoranti** con **sconti del 50%** applicati direttamente alla cassa, senza coupon e con le bevande incluse. Le promozioni riguardano le esperienze consumate durante il periodo del TheFork Festival e sono riservate agli utenti che le prenotano a partire dal 12 ottobre e fino al 2 dicembre attraverso l'applicazione mobile di TheFork per [iOS](#) e [Android](#) e il sito [www.thefork.it](http://www.thefork.it), presso i ristoranti aderenti e con coperti in offerta disponibili.

Come nelle precedenti edizioni, oltre ai ristoranti che offrono lo sconto alla cassa, ci sono anche insegne menzionate dalle guide e dalla stampa food che in occasione del TheFork Festival propongono menù dedicati a **prezzi democratici** per consentire a tutti gli utenti di conoscere la loro cucina.

#### [Finger's](#) e [Finger's Garden](#) (Milano)

Presenza d'eccezione che rinnova anche in questa edizione la sua partecipazione con entrambe le sue location esclusive e le sue specialità di cucina giapponese creativa a cura dello chef Roberto Okabe.

#### [Il Liberty](#) (Milano)

La cucina sospesa tra passato e presente, fantasia e concretezza dello chef Andrea Provenzani in un locale di recente ristrutturazione.

#### [Ceresio 7](#) (Milano)

Ristorante di design in zona Porta Nuova da cui godere di una splendida vista dello skyline milanese gustando piatti creativi a cura dello chef Elio Sironi.

#### [Sadler](#) (Milano)

---

<sup>1</sup> Fonte: <http://host.fieramilano.it/host-2017-e-met-bocconi-svelano-l%E2%80%99ospitalit%C3%A0-di-domani-convivialit%C3%A0-hi-tech-esperienze-uniche-format>

Buona, bella, moderna, leggera sono gli aggettivi che meglio descrivono la cucina dello chef Claudio Sadler, presenza stabile del TheFork Festival con menù in grado di deliziare il palato.

[Giancarlo Morelli](#) (Milano)

Ristorante gourmet di recentissima apertura capace di coniugare la cucina concreta e vera dello chef Giancarlo Morelli con un'accoglienza sincera ed elegante e un ambiente moderno e di design.

[Canova](#) (Venezia)

All'interno dell'hotel Baglioni, un ambiente raccolto che abbraccia una natura del '700 francese. Gli chef Alberto Rossetti e Daniele Zennaro, abbinano i sapori della cucina tradizionale con gusti e tendenze internazionali.

[I Castagni](#) (Vigevano, Pavia)

Un'elegante casa di campagna immersa nella natura di Vigevano, dove lo chef Enrico Gerli, che si è occupato della ristrutturazione del locale, porta in tavola la migliore tradizione lombarda contaminandola con altre cucine regionali.

[La Tavola, il Vino e la Dispensa](#) (Roma)

Oliver Glowig, chef tedesco di nascita, ma italiano d'adozione ha intrapreso una nuova avventura al primo piano del Mercato Centrale Roma, all'interno della stazione Termini. L'incredibile capacità dello chef è proprio quella di reinterpretare, con rispetto la tradizione gastronomica italiana, partendo sempre da materie prime d'eccellenza.

[Enoteca La Torre](#) (Roma)

Storica villa sul Lungotevere dove assaporare, tra marmi ed eleganti decorazioni, la cucina dello chef Domenico Stile. I suoi piatti riflettono le origini partenopee e le esperienze nelle cucine di Cannavacciuolo, Enrico Crippa, Bottura, Di Costanzo e Grant Achatz.

[Stazione di Posta](#) (Roma)

Un ristorante-lounge bar moderno con divani in pelle e quadri astratti dove chef Luigi Nasti porta in tavola piatti realizzati con materie prime a km0, capaci di fondere la tradizione mediterranea con grandi influenze internazionali derivanti dai suoi numerosi viaggi.

[Livello 1](#) (Roma)

Locale che sorprende per l'eleganza e la raffinatezza dei suoi piatti nato dalla grande passione per la buona cucina di pesce.

[Mirabelle](#) (Roma)

Una delle più belle ed eleganti "terrazze gourmet" di Roma dove ci sono tutti gli ingredienti per vivere una preziosa esperienza sensoriale.

[Acquolina](#) (Roma)

Ristorante gourmet al piano terra del The First Luxury Hotel dove si assapora una deliziosa cucina di pesce in un ambiente curato e sofisticato.

#### **A proposito di TheFork**

TheFork, brand di TripAdvisor®, è la piattaforma leader in Europa per le prenotazioni online di ristoranti, con un network di oltre 40,000 ristoranti a livello globale e quasi 14 milioni di visite al mese. La piattaforma opera come "LaFourchette" in Francia e Svizzera, "ElTenedor" in Spagna, "TheFork" in Italia, Belgio, Portogallo, Brasile, Svezia e Danimarca. Opera anche in inglese come "TheFork.com", Dimmi in Australia e IENS in Olanda. TheFork mette in contatto utenti e ristoranti, permettendo ai primi cercare e prenotare il tavolo online e ai secondi di aumentare le prenotazioni e la fedeltà dei clienti. Attraverso TheFork (sito e app), così come su TripAdvisor, gli utenti possono facilmente selezionare un ristorante in base alle loro preferenze (per esempio localizzazione, tipo di cucina e prezzo medio), consultare le recensioni degli utenti, controllare la disponibilità in tempo reale e prenotare all'istante online. Per i ristoranti, TheFork fornisce un software, TheFork Manager, che consente di ottimizzare le prenotazioni e le operazioni, e di migliorare servizio e ricavi, secondo i principi dello Yield Management, pratica

utilizzata con successo nel settore turistico che permette di variare i prezzi a seconda delle disponibilità.

### A proposito di TripAdvisor

TripAdvisor\* è il sito di viaggi più grande del mondo\*, che permette ai viaggiatori di sfruttare al massimo il potenziale di ogni viaggio. Con oltre 535 milioni di recensioni e opinioni relative alla più grande selezione di business di viaggio a livello mondiale – oltre 7 milioni di alloggi, compagnie aeree, attrazioni e ristoranti – TripAdvisor offre ai viaggiatori le esperienze della community per aiutarli a decidere dove soggiornare, come volare, cosa fare e dove mangiare. TripAdvisor inoltre confronta i prezzi da oltre 200 siti di prenotazione per permettere ai viaggiatori di trovare la tariffa più conveniente dell'hotel adatto a loro. I siti a marchio TripAdvisor sono presenti in 49 mercati e rappresentano la più grande community di viaggiatori del mondo: 415 milioni di visitatori unici al mese\*\*, tutti alla ricerca del meglio per i loro viaggi. TripAdvisor: Informati meglio. Prenota meglio. Viaggia meglio.

TripAdvisor, Inc. (NASDAQ:TRIP) gestisce siti sotto altri 20 brand di viaggio attraverso le sue società sussidiarie: [www.airfarewatchdog.com](http://www.airfarewatchdog.com), [www.bookingbuddy.com](http://www.bookingbuddy.com), [www.citymaps.com](http://www.citymaps.com), [www.cruise critic.com](http://www.cruise critic.com), [www.familyvacationcritic.com](http://www.familyvacationcritic.com), [www.flipkey.com](http://www.flipkey.com), [www.gateguru.com](http://www.gateguru.com), [www.holidaylettings.co.uk](http://www.holidaylettings.co.uk), [www.holidaywatchdog.com](http://www.holidaywatchdog.com), [www.housetrip.com](http://www.housetrip.com), [www.jetsetter.com](http://www.jetsetter.com), [www.niumba.com](http://www.niumba.com), [www.onetime.com](http://www.onetime.com), [www.oyster.com](http://www.oyster.com), [www.seatguru.com](http://www.seatguru.com), [www.smartertravel.com](http://www.smartertravel.com), [www.thefork.com](http://www.thefork.com) (inclusi [www.lafourchette.com](http://www.lafourchette.com), [www.eltenedor.com](http://www.eltenedor.com), [www.iens.nl](http://www.iens.nl) e [www.dimmi.com.au](http://www.dimmi.com.au)), [www.tingo.com](http://www.tingo.com), [www.vacationhomerentals.com](http://www.vacationhomerentals.com) e [www.viator.com](http://www.viator.com).

\*Fonte: comScore Media Metrix per i siti di TripAdvisor, dati mondiali, maggio 2017

\*\*Fonte: TripAdvisor log files, primo trimestre 2017