



Il Gambero Rosso presenta la 'Guida Bar d'Italia 2018' all'Hotel The Westin Excelsior di Roma

Luca Rossi, Toni Saracino (October 24, 2017)



Diciotto edizioni per oltre 1300 locali tutti riportati nella Guida e descritti per differenti caratteristiche e regioni d'Italia, a coprire l'intero territorio nazionale.



La Guida Bar d'Italia è stata presentata dal [Gambero Rosso](#) [2] lo scorso 5 ottobre a Roma, negli ambienti dell'Hotel Westin Excelsior di Via Veneto.

L'evoluzione enogastronomica che negli ultimi anni ha interessato l'Italia portando allo scoperto moltissime realtà di eccellenza, non poteva non coinvolgere anche questo settore negli aspetti di trasformismo che nel quotidiano offrono, oltre al tradizionale punto di riferimento del quartiere, proposte differenziate a seconda del momento: caffetteria al mattino e al pomeriggio con un'ampia offerta di pasticceria e tanto caffè servito nei modi più tradizionali e innovativi inseguendo un aroma classico a prova di nostalgia e in contemporanea gusti effettati dagli afori di terre lontane e profumi scaturiti dai chicchi di qualità sempre più ricercate. Sempre però nella classica tazzina o in una tazzina d'arte che negli anni scorsi il colto e illuminato Illy trasformò in piacevoli prodotti di transavanguardia.

Fra un cornetto e l'altro, un tramezzino e un panino gourmet o un'esperienza vegana, il locale diventa verso il tramonto un luogo 'salottiero' dove lasciarsi tentare da cocktail e aperitivi magari d'autore.

Sono stati 30 quest'anno i bar finalisti concorrenti al "Bar dell'anno", gara giunta alla XVI edizione e voluta da Illy, promotore della cultura del caffè ovunque nel mondo, essenziale figura di rilievo nella Guida.

La giuria di esperti è stata composta per questa edizione dai giornalisti Donatella Bianchi (Rai), Federico De Cesare Viola (Sole 24 ore), Carlotta Garancini (Corriere della Sera), Licia Granello (La Repubblica), Alessandra Moneti (Ansa) e Beniamino Pagliaro (La Stampa) ed ha selezionato tra i locali finalisti di "Tre Tazzine & tre Chicchi" il vincitore, per la seconda volta (la prima cinque anni fa), [300mila Lounge](#) [3] di Lecce. Il premio, che si propone di valorizzare e promuovere la cultura del bar italiano, è stato assegnato per "la innovativa visione imprenditoriale, la qualità dell'offerta, la ricerca delle materie prime e la sensibilità sui temi sociali e sulla sostenibilità ambientale", consiste in un viaggio a New York in occasione del Premio Internazionale del Caffè Ernesto Illy.

Il premio "Tre Tazzine & tre Chicchi"- laddove i Chicchi premiamo la qualità del caffè e le Tazzine esprimono il giudizio complessivo del bar tenendo conto anche dell'offerta gastronomica - è più che mai ambito alla stregua di Cappelli, Forchette e Stelle dei ristoranti. L'ambitissima Stella viene attribuita ai locali che per almeno dieci anni consecutivi hanno conquistato "Tre Tazzine & tre Chicchi".

Una menzione speciale è andata al locale di Caserta [Hackert](#) [4] per la qualità dell'offerta e il coraggio imprenditoriale in un contesto difficile e disagiato.

Nella Guida sono presenti anche due sezioni dedicate ai 'Bar dei grandi alberghi' e ai 'Cocktail bar', e sono evidenziati i Caffè storici.

A livello regionale, la superpremiata è stata la Lombardia con ben 9 locali e, a seguire, il Veneto con 7, l'Emilia Romagna con 6, il Piemonte e la Sicilia con 5, la Toscana con 3, la Liguria, il Friuli Venezia Giulia, il Lazio, la Campania e la Puglia con 2. Un solo locale per l'Abruzzo e le Marche.

Per **Tre Tazzine & tre Chicchi 2018**, i premiati.

Piemonte: Canterino, Biella; Converso, Bra (CN); Relais Cuba Chocolat Restaurant-Cafè, Cuneo; Baratti & Milano, Torino; Caffè Mulassano, Torino. **Liguria:** Douce, Genova; Murena Suite, Genova. **Lombardia:** La Pasqualina, Almenno San Bartolomeo (BG); Sirani, Bagnolo Mella (BS); Bedussi, Brescia; Colzani, Cassago Brianza (LC); Viennoiserie Gian, Castiglione delle Stiviere (MN); Pasticceria Roberto, Erbusco (BS); Pavé, Milano; Marelet, Treviglio (BG); Morlacchi, Zanica (BG). **Veneto:** Il Chiosco, Lonigo (VI); Biasetto, Padova; Amo, Venezia; Bar Dandolo dell'Hotel Danieli, Venezia; Gabbiano del Belmond Hotel Cipriani, Venezia; Gran Caffè Quadri, Venezia; Garibaldi, Vicenza. **Friuli Venezia Giulia:** Caffetteria Torinese, Palmanova (UD); Vatta, Trieste. **Emilia Romagna:** Gino Fabbri Pasticcere, Bologna; Staccoli Caffè, Cattolica (RN); Bar Roma, Novellara (RE); Dolce Salato; Pianoro (BO); Lievita, Riccione (RN); Nuova Pasticceria Lady, San Secondo Parmense (PR). **Toscana:** Tuttobene - Campi Bisenzio (FI); Atrium Bar & Lounge del Four Seasons Hotel Firenze; Winter Garden



Bar del St.Regis Florence. **Marche:** Il Picchio, Loreto (AN); **Lazio:** Cristalli di Zucchero, Roma; Stravinskij Bar dell'Hotel De Russie, Roma. **Abruzzo:** Caprice, Pescara; **Campania:** Hackert, Caserta; Sal De Riso Costa d'Amalfi, Minori (SA). **Puglia:** 300mila Lounge, Lecce; Pino Ladisa, Valenzano (BA). **Sicilia:** Sciampagna, Marineo (PA); Irrera, Messina; Caffè Sicilia, Noto (SR); Antico Caffè Spinnato, Palermo; Di Pasquale, Ragusa.

Per "Tre Tazzine & tre Chicchi", i finalisti **Bar dell'Anno 2018**.

Piemonte: Canterino, Biella; Relais Cuba Chocolat Restaurant-Cafè, Cuneo. **Liguria:** Douce, Genova; **Lombardia:** La Pasqualina, Almenno San Bartolomeo (BG); Bedussi, Brescia; Viennoiserie Gian, Castiglione delle Stiviere (MN); Pasticceria Roberto - Erbusco (BS); Pavé - Milano; Marelet, Treviglio (BG); Morlacchi, Zanica (BG). **Veneto:** Il Chiosco, Lonigo (VI); Amo, (VE); Garibaldi (VI). **Friuli Venezia Giulia:** Caffetteria Torinese, Palmanova (UD). Vatta, Trieste; **Emilia Romagna:** Gino Fabbri Pasticcere, Bologna; Staccoli Caffè, Cattolica (RN). Bar Roma, Novellara (RE); Dolce Salato, Pianoro (BO); Lievita, Riccione (RN); Nuova Pasticceria Lady, San Secondo Parmense (PR). **Marche:** Il Picchio, Loreto (AN); Lazio: Cristalli di Zucchero, Roma. **Campania:** Hackert, (CE); Sal De Riso Costa d'Amalfi, Minori (SA). **Puglia:** 300mila Lounge, Lecce; Pino Ladisa, Valenzano (BA). **Sicilia:** Sciampagna, Marineo (PA); Irrera, Messina.

Le Stelle. I locali che per almeno dieci anni consecutivi hanno conquistato "Tre tazzine & tre Chicchi".

Piemonte: Converso - Bra (CN); Baratti & Milano - Torino; Caffè Mulassano - Torino; Caffè Platti - Torino; Liguria: Murena Suite - Genova. **Lombardia:** Sirani - Bagnolo Mella (BS); Zilioli - Brescia; Colzani - Cassago Brianza (LC); **Veneto:** Biasetto - Padova; Bar Dandolo dell'Hotel Danieli - **Venezia.** Toscana: Tuttobene - Campi Bisenzio (FI). **Lazio:** Stravinskij Bar dell'Hotel De Russie - Roma; **Abruzzo:** Caprice - Pescara. **Sicilia:** Caffè Sicilia - Noto (SR); Antico Caffè Spinnato - Palermo; Di Pasquale - Ragusa.

E i locali che meglio hanno curato l'aspetto scenografico, oltre alle offerte selezionate degli 'spiriti' che, insieme, determinano il mood specifico di quel luogo particolare e unico, li ritroviamo premiati quest'anno in nove nella categoria dei Cocktail bar. Tra gli altri, il lounge [Piano 35](#) [5] di Torino, collocato al trentasettesimo piano del grattacielo Intesa Sanpaolo progettato da Renzo Piano (è difatti il cocktail bar più alto d'Italia); e poi il lombardo [Mag Café](#) [6] di Milano, [Il Mercante](#) [7] di Venezia, il Nu Lounge Bar di Bologna, [il Locale](#) [8] di Firenze, [La Punta Expendio de Agave](#) [9] di Roma (ispirato alla cucina messicana), L'Antiquario di Napoli, Quanto basta di Lecce, Close di Palermo.

Premio Sanbittèr & Gambero Rosso aperitivo dell'anno

Il premio relativo al bar che presenta la formula di aperitivo più originale e divertente, giunto alla decima edizione, è andato al Sambirano di Reggio Emilia.

La Guida segnala inoltre i locali che hanno avuto la menzione per la migliore colazione:

Piemonte: Antonella Dolci - Alessandria; Canterino - Biella; La Farmacia del Cambio - Torino. **Liguria:** Douce - Genova. **Lombardia:** Pasticceria Veneto - Brescia; Viennoiserie Gian - Castiglione delle Stiviere (MN); Pasticceria Roberto - Erbusco (BS); Dulciarius pag - Lograto (BS); Pasticceria Di Novo - Manerba del Garda (BS); Martesana - Milano; Pavè - Milano; **Veneto:** Olivieri 1882 - Arzignano (VI); Vicentini 1966 - Breganze (VI); Ferracina - Camisano Vicentino (VI); Opera - Castelfranco Veneto (TV); Caffè Commercio - Dolo (VE); Fabris - Fontanelle (TV); Zizzola - Noale (VE); d&g Patisserie - Selvazzano Dentro (PD). **Friuli Venezia Giulia:** Plasè - Martignacco (UD); Theresia Mittel Bistrot - Trieste. **Emilia Romagna:** Gino Fabbri Pasticcere - Bologna; Busuoli - Mirandola (MO); Lievita - Riccione (RN); Rinaldini - Rimini; **Toscana:** Tuttobene - Campi Bisenzio (FI); Bottega di Pasticceria - Firenze; Nuovo Mondo - Prato. **Marche:** Il Picchio - Loreto (AN); Lombardi - Osimo (AN); **Lazio:** Bompiani - Roma; Casa Manfredi - Roma; Gruè - Roma; Belle Hélène - Tarquinia (VT). **Abruzzo:** Ferretti dal 1962 - Morro D'Oro (TE); **Campania:** Sal De Riso Costa D'Amalfi - Minori (SA); Gran Caffè La Caffettiera - Napoli; Pasquale Marigliano - Nola (NA); **Puglia:** Petriella - Bari; L'Arte Bianca - Parabita (LE); Pino Ladisa - Valenzano (BA); **Sicilia:** Caffè Sicilia - Noto (SR); Antico Caffè



Spinnato - Palermo; I Banchi - Ragusa.

Dopo la premiazione sono stati presentati dolci e prodotti salati dei bar finalisti, tra i quali la Cheese Cake di Romagna con squacquerone DOP di San Patrignano e uva Sangiovese di [Staccoli Caffè](#) [10] di Cattolica.

Presentati inoltre, in anteprima, alcuni panettoni. Tra i tanti, quello alla mortadella di [Dolce Salato di Pianoro](#) [11] (Bologna), uno alle spezie di [Amo](#) [12] (Venezia) e quello alla canapa della [Nuova Pasticceria Lady](#) [13] di San Secondo Parmense.

Source URL: <http://newsite.iitaly.org/magazine/focus-in-italiano/gourmet/article/il-gambero-rosso-presenta-la-guida-bar-ditalia-2018>

Links

- [1] <http://newsite.iitaly.org/files/locandinabarditaliajpg>
- [2] <http://www.gamberorosso.it/it/>
- [3] <http://www.300mila.com>
- [4] <http://www.hackert.it>
- [5] <http://www.grattacielointesasanpaolo.com/lounge-bar/>
- [6] <https://www.mimag.it/mag-cafe-milano/>
- [7] <http://www.ilmercantevenezia.com>
- [8] <http://www.locafirenze.it>
- [9] <http://www.lapuntaexpendiodeagave.com>
- [10] <http://www.staccoli.it>
- [11] <http://www.dolcesalatopianoro.com>
- [12] <https://www.alajmo.it/en/sezione/amo/amo>
- [13] <http://www.nuovapasticcerialady.it>