

ENOGASTRONOMIA: I MIGLIORI BAR D' ITALIA SI TROVANO A TORINO



2006' (pp.304; 10 euro).

(ANSA) - TORINO, 5 OTT - I migliori caffè d'Italia? In Piemonte e in particolare a Torino. Nella regione subalpina si trova infatti il maggior numero (sei, quattro solo nel capoluogo) dei 19 migliori bar d'Italia riportati dalla nuova edizione (la sesta) della Guida del Gambero Rosso, 'Bar d'Italia

Perché preparare un caffè, un cappuccino, un cornetto, o tutto quanto altro si consuma in un bar, è un'arte ed il cliente - ha detto Laura Mantovano, curatrice della Guida - "come al ristorante, è disposto a pagare qualcosa in più se l'offerta è valida". Ed ecco allora 1.390 indirizzi per "caffè, cocktails e sfizi doc", sparsi in tutta Italia, scandagliati dall'equipe del Gambero Rosso - che da alcuni anni non si limita più solo ai ristoranti - per segnalare l'approdo sicuro per quello che gli italiani considerano il "rifugio" d'eccellenza.

E se proprio si vuol essere sicuri, questi i 19 indirizzi (in ordine alfabetico) al top con il punteggio di tre tazzine e tre chicchi: 1) 'Accanto a Mattonella', Prato; 2) 'Antico caffè della Piazza', Foligno; 3) 'Balzer', Bergamo; 4) 'Bar Dandolo dell'Hotel Danieli', Venezia; 5) 'Baratti & Milano', Torino; 6) 'Biasetto', Padova; 7) 'Caffè Mulassano', Torino; 8) 'Caffè Piatti', Torino; 9) 'Caffè Sicilia', Noto (Siracusa); 10) 'Caprice', Pescara; 11) 'Converso', Bra (Cuneo); 12) 'Neuv Caval 'd Brons', Torino; 13) 'Scaturchio', Napoli; 14) 'Spinnato Antico Caffè', Palermo; 15) 'Stravinskij Bar dell'Hotel de Russie', Roma; 16) 'Strumia', Sommariva del Bosco (Cuneo); 17) 'Tuttobene', Campi Bisenzio (Firenze); 18) 'Veranda il Calandrino', Rubano (Padova); 19) 'Zilioli', Brescia.

Per continuare nelle classifiche, subito dopo la star Piemonte c'è il Veneto (in crescita) che piazza sul podio tre locali. Stabili Lombardia, Toscana e Sicilia con due indirizzi così come Umbria, Campania e Lazio con un bar. New entry invece l'Abruzzo. Ma i magnifici 19 rappresentano la punta di un iceberg: dietro di loro, ad un passo dall'eccellenza, ce ne sono 44 con 'tre tazzine e due chicchi' e 53 con 'due tazzine e tre chicchi', che rappresentano - rispettivamente - qualità del caffè e del locale. Il bar è un luogo che sta cambiando profondamente - è stato sottolineato durante la conferenza stampa - e la Guida registra un modo nuovo di vivere e gestire questo locale: si va dall'atmosfera da antico caffè letterario - il 'bar a book' secondo le ultime tendenze - al modernissimo design condito di multimedialità, alle molteplici iniziative e mostre per arricchire l'offerta. E la Guida - fedele al discorso sul cambiamento in atto dei bar - segnala appunto con il nuovo simbolo della "lampadina rossa" quei locali che si sono contraddistinti per proposte innovative. Tra questi il Gambero Rosso ha assegnato il Premio innovazione a 'Rinaldini' di Rimini.

Attenzione però: a farla da padrone, è sempre il prodotto che si serve. No a caffè o cappuccino rovinati da una macchina poco pulita o da un barista distratto, no a lieviti gommosi o surgelati, no a tramezzini asciutti. Tutto deve essere all'altezza della scelta che il cliente compie entrando in "quel" bar. (ANSA).