

BAR D'ITALIA GAMBERO ROSSO 2019, CAPRICE DI CAMPLONE SUL PODIO CON TRE CHICCHI E TRE TAZZINE

25 Settembre 2018



L'AQUILA - Un locale abruzzese sul podio della nuova guida *Bar d'Italia* del Gambero Rosso: è Caprice di Pescara, che conferma Tre Chicci e Tre Tazzine, il massimo riconoscimento.

Tre, in tutto, i nuovi ingressi nell'Olimpo dei Tre Chicchi e Tre Tazzine: Gilli di Firenze, Bar Zucca di Torino, Spazio Pane e Caffè di Roma.

I locali premiati con i tre chicchi e le tre tazzine, sono suddivisi tra bar finalisti del Premio illy Bar dell'Anno, caffè storici e bar dei grandi alberghi; oltre 100 novità e una nuova insegna (Relais Cuba Chocolat Restaurant Cafè di Cuneo) nella categoria le stelle, i locali che per almeno dieci anni consecutivi hanno conquistato tre tazzine e tre chicchi.

Regione leader la Lombardia (8 locali premiati), seguono Veneto con 7, Piemonte ed Emilia Romagna con 6, Toscana con 4, Sicilia con 3, Liguria, Friuli Venezia Giulia, Lazio, con 2. Un locale sul podio per Abruzzo, Marche, Campania e Puglia.

Anche quest'anno una giuria di esperti composta dai giornalisti **Francesco De Filippo** (direttore Ansa Trieste), **Tommaso Galli** (Corriere della Sera), **Licia Granello** (La Repubblica), **Tania Mauri** (Gazzetta dello sport), **Roberto Pavanello** (la Stampa) e **Fernanda Roggero** (gruppo 24Ore) ha scelto, tra i locali tre chicchi e tre tazzine, finalisti bar dell'anno, il vincitore del premio illy Bar dell'Anno che è andato a La Pasqualina di Almenno San Bartolomeo (Bergamo) per la qualità assoluta dei prodotti, per la ricerca senza sconti

della salubrità e l'attività didattica e di diffusione della cultura alimentare.

Menzione speciale a Staccoli Caffè di Cattolica (Rimini) per la proposta di qualità particolarmente alta sul territorio, dalla ricerca delle materie prime alla loro trasformazione, declinando la tradizione in modo contemporaneo.

Il premio – giunto quest'anno alla diciassettesima edizione – rappresenta la volontà di illycaffè di valorizzare e promuovere la cultura del bar italiano e consiste in un viaggio a New York per assistere alla consegna dell'Ernesto Illy International Coffee Award, il riconoscimento che celebra i quasi tre decenni di collaborazione tra illycaffè e i produttori, per realizzare il sogno di offrire il miglior caffè al mondo.

Undicesima edizione per il premio Aperitivo dell'anno assegnato da Sanbittèr&Gambero Rosso al bar che presenta la formula di aperitivo più originale e divertente. Vincitore per l'edizione 2019 è La Ménagère di Firenze.

Dieci i cocktail bar dell'anno (vedi allegato) ai quali sarà dedicato un evento speciale che si terrà il 3 ottobre a Roma realizzato sempre in collaborazione con Sanbittèr.

In apertura di guida le colazioni dell'anno (gli indirizzi che offrono le alternative più curiose e divertenti al classico caffè e cornetto).