

Cagliostro Cafe & Bakery di Palermo entra nella Guida Bar d'Italia 2027 del Gambero Rosso e conquista Due Tazzine

6 Ottobre 2026

di Redazione



PALERMO – Cagliostro Cafe & Bakery di Palermo entra per la prima volta nella Guida *Bar d'Italia* 2027 del Gambero Rosso e conquista da subito Due Tazzine, il riconoscimento assegnato alla qualità della proposta di caffetteria. Un debutto che premia il percorso intrapreso nel cuore del Cassaro dalla famiglia Sciarrino e, in particolare, il lavoro dedicato alla cultura del caffè.

In corso Vittorio Emanuele, a pochi passi dai principali monumenti del percorso arabo-normanno, a guidare il progetto è la famiglia Sciarrino, con competenze diverse e complementari: **Danilo** segue in particolare il mondo del caffè, **Marco** quello dei lievitati, mentre la produzione dolciaria è affidata alla pastry chef **Alessandra Sciarrino**.

L'ingresso nella guida del Gambero Rosso rappresenta per la famiglia un risultato particolarmente significativo perché arriva alla prima segnalazione del locale e con

l'assegnazione immediata delle Due Tazzine. Un riconoscimento accolto con soddisfazione, ma anche come conferma di una scelta precisa: considerare il caffè non semplicemente come il gesto rapido dell'espresso al banco, ma come un prodotto da conoscere e raccontare.

“Entrare per la prima volta nella Guida *Bar d'Italia* e farlo con Due Tazzine è per noi motivo di grande orgoglio – afferma Danilo Sciarrino -. Dietro una tazza di caffè c'è un mondo molto più complesso di quanto siamo abituati a pensare: ci sono territori, varietà, lavorazioni, tostature e metodi di estrazione capaci di restituire risultati completamente diversi. Il nostro obiettivo è contribuire a creare una maggiore cultura del caffè, senza renderla qualcosa per pochi: vogliamo incuriosire il cliente, accompagnarlo nella conoscenza e offrirgli la possibilità di scegliere e sperimentare, andando oltre il semplice espresso”.

È proprio attorno a questa idea che Cagliostro Cafe & Bakery ha ampliato la proposta e investito sulla caffetteria. La scelta del caffè è legata a Illy, mentre le attrezzature consentono un controllo puntuale delle estrazioni, dalla regolazione della granulometria alla pressatura fino alla montatura del latte. Accanto al blend scelto per l'espresso trovano spazio diverse monorigini, tra cui il Brasile Cerrado Mineiro da agricoltura rigenerativa, all'interno di una carta in continua evoluzione.

Il percorso prosegue attraverso metodi di estrazione alternativi propri della cultura specialty internazionale: V60, French press, AeroPress e Chemex permettono di avvicinarsi al caffè attraverso profili aromatici, consistenze e modalità di degustazione differenti. Un approccio che punta a trasferire al pubblico una maggiore consapevolezza della materia prima e delle possibilità racchiuse nelle diverse origini.

Alla caffetteria si affianca il lavoro sui lieviti curato da Marco Sciarrino e quello sulla pasticceria affidato ad Alessandra Sciarrino. Croissant dolci e salati, pain au chocolat, brioche al pistacchio e pan brioche convivono con dolci da forno siciliani e francesi, torte moderne e lieviti da ricorrenza. La proposta comprende inoltre granite e gelati artigianali, con quattordici gusti, quasi tutti senza glutine e con alternative senza lattosio.

L'impostazione internazionale caratterizza anche la colazione e il brunch. Sicilian french toast, pancake dolci e salati, cinque diverse preparazioni a base di uova, club sandwich e insalate affiancano prodotti e ricette siciliane. Tra queste anche gli anelletti al forno, piatto della tradizione domenicale palermitana, inseriti nella proposta da brunch. Una formula che parte dalla Sicilia e dialoga con suggestioni provenienti da altre culture gastronomiche.

La stessa attenzione riservata al caffè si estende alla carta dei tè, con una selezione di referenze provenienti da piccoli produttori, dal tè indiano al bergamotto agli Oolong e agli

infusi orientali, proposti in abbinamento a biscotti artigianali e burro francese.

Le Due Tazzine della Guida *Bar d'Italia 2027* segnano così una nuova tappa per Cagliostro Cafe & Bakery e per il percorso della famiglia Sciarrino sul Cassaro: dalla tradizione della colazione italiana a una caffetteria che punta ad ampliare la conoscenza del caffè, delle sue origini e dei diversi modi di estrarlo e degustarlo, mantenendo Palermo come punto di partenza.