

Ecco i migliori bar d'Italia secondo il Gambero Rosso. Caffè Gilli è il Bar dell'Anno

29 Settembre 2026

di Redazione



MILANO – È Gilli di Firenze il vincitore del Premio illy Bar dell'Anno della guida *I Migliori Bar d'Italia 2027* del Gambero Rosso, realizzata in collaborazione con illycaffè, azienda globale di caffè. Una delle realtà più iconiche del capoluogo toscano, nonché tra le pasticcerie più antiche d'Italia, Caffè Gilli conquista il riconoscimento grazie alla capacità di custodire la propria identità storica continuando a rinnovare ambienti e proposta.

Dalla caffetteria alla pasticceria, dalla cucina alla miscelazione, Gilli accompagna ogni momento della giornata con un'offerta ampia e coerente. Il locale affacciato su piazza della Repubblica, rinnovato all'inizio del 2026, unisce l'eleganza della cornice e la cura del servizio

a una pasticceria profondamente legata alla tradizione fiorentina, a una proposta gastronomica stagionale e a un comparto mixology di grande valore.

Questo premio è il riconoscimento al locale che maggiormente si è distinto nell'interpretazione del concetto di qualità, inteso a tutto tondo e misurato secondo i parametri dell'identità distintiva, dell'armonia dell'esperienza, dell'eccellenza dell'offerta. Sono cinque i locali selezionati in questa edizione ad aver concorso per il titolo: Caffè Vatta di Trieste, Pasticceria Sartori di Erba (Como), Gran Caffè Quadri di Venezia, Caffè Gilli di Firenze e Ritorno di Acerra (Napoli).

Il compito di valutare i finalisti è stato affidato a una giuria di esperti composta da **Ciccio Sultano**, illy Chef Ambassador, chef e titolare del Ristorante Duomo di Ragusa, **Lorenzo Ruggeri**, direttore responsabile del Gambero Rosso, **Marina Savoia**, curatrice della Guida *Migliori Bar d'Italia 2027*, **Vanina Asquini**, Head of Università del Caffè di illycaffè e **David Brussa**, Chief Total Quality & Sustainability Officer di illycaffè.

La nuova edizione della guida segna una trasformazione profonda del progetto editoriale, a 27 anni dalla prima uscita. Cambiano il formato e, soprattutto, il sistema di valutazione: caffetteria e proposta gastronomica non vengono più giudicate separatamente attraverso Chicchi e Tazzine. Un unico simbolo, la Tazzina, esprime ora la qualità complessiva del locale in una scala da uno a tre.

La valutazione considera l'identità del progetto, la qualità e la ricerca sul caffè, l'offerta gastronomica, la selezione delle bevande, il servizio, l'ambiente e l'armonia con cui le diverse anime del bar dialogano tra loro. Le Tre Tazzine rappresentano il massimo riconoscimento e premiano le insegne capaci di distinguersi per personalità, coerenza e qualità dell'esperienza.

I numeri della Guida

In questa edizione, sono 912 i bar selezionati e 140 i nuovi ingressi in guida. A livello regionale, la Lombardia si conferma il territorio con il maggior numero di indirizzi presenti (135), seguita da Sicilia (79), Emilia-Romagna (78), Lazio (72) e Toscana (68).

Sono 57 i locali insigniti delle Tre Tazzine, il voto massimo, tra i quali 10 le insegne a conquistarle quest'anno per la prima volta:

La Corte Romanengo, Genova
PAN, Milano
Allegra, Bologna

Forno Brisa, Bologna
Barnum Café, Roma
Walter Musco, Roma
Bistrot Zì Rosa, Sant'Anastasia (Napoli)
DaMa Italian Bakery, Bari
Charleston Café, Palermo
Morettino Caffè Palermo, Palermo

“Nell’anno in cui Gambero Rosso festeggia i suoi primi quarant’anni, abbiamo scelto di rinnovare profondamente le nostre guide e il modo di renderle accessibili ai lettori. Cambiano gli strumenti e i linguaggi, ma non cambia il principio che orienta il nostro lavoro: giudizi indipendenti, visite anonime e il merito come unica bussola. *I Migliori Bar d'Italia 2027* racconta un settore capace di esprimere qualità, cultura dell’ospitalità e una straordinaria varietà di identità”, afferma Lorenzo Ruggeri, direttore responsabile del Gambero Rosso.

La nuova edizione segna un ulteriore passo nel percorso di digitalizzazione avviato dal Gambero Rosso con le guide dedicate a oli, panifici e gelaterie. *I Migliori Bar d'Italia 2027* è infatti disponibile anche in formato digitale e consultabile gratuitamente online previa registrazione, con un’esperienza di lettura progettata per rendere più semplice, veloce e immediata la scoperta delle migliori insegne italiane.

Uno strumento costantemente aggiornato e fruibile da ogni dispositivo, pensato per appassionati, professionisti e operatori del settore, che si affianca alla nuova edizione cartacea, più agile, colorata e divulgativa, disponibile nelle librerie e negli store online.

Il cambiamento del sistema di valutazione fotografa l’evoluzione del bar contemporaneo, sempre più difficilmente riconducibile a categorie rigide. Caffetterie classiche e specialty, pasticcerie, bakery e bar con cucina danno vita a formule ibride che accompagnano il pubblico dalla colazione all’aperitivo, passando per brunch, pranzo e merenda.

“Abbiamo voluto osservare il bar nella sua interezza, superando la separazione tra la qualità del caffè e quella dell’offerta complessiva. Oggi un grande locale si riconosce dalla capacità di costruire un’esperienza coerente: ogni elemento, dalla tazzina al servizio, dalla pasticceria all’ambiente, deve contribuire a esprimere un’identità precisa. Le Tre Tazzine premiano proprio i progetti nei quali qualità, personalità e armonia riescono a procedere insieme”, spiega Marina Savoia, curatrice della guida.

“Gilli è molto più di uno storico caffè. È un luogo simbolo di Firenze, le cui sale hanno accompagnato la vita mondana, culturale e letteraria della città per generazioni. Marco

Valenza, insieme alla sua famiglia, ha saputo custodire e valorizzare questo straordinario patrimonio, trasformandolo in un modello di eccellenza che continua a rinnovarsi e a ispirare il settore. Con il Premio illy Bar dell'Anno celebriamo una realtà che rappresenta al meglio la tradizione italiana dell'ospitalità e una visione imprenditoriale capace di innovare senza mai perdere il legame con la propria storia", dichiara **Cristina Scocchia**, Amministratore Delegato di illycaffè.

Premi speciali 2027

Accanto al Premio illy Bar dell'Anno assegnato al Caffè Gilli di Firenze, la guida attribuisce il premio Bar e Territorio a Pane & Marmellata di Lucca. Il locale, dotato di laboratorio a vista e immerso nel verde, propone una produzione interamente artigianale fondata sulla frutta e sulla verdura della fattoria aziendale e su materie prime locali: dai salumi di Gombitelli alle carni e ai funghi della Garfagnana, dai formaggi della Valle del Serchio ai vini delle colline circostanti.

Il premio Novità dell'Anno va invece a Mani di Rimini, aperto nell'aprile 2026 all'interno del Savoia Hotel. Il progetto, firmato dallo chef Mariano Guardianelli, fonde caffè specialty e moderna pasticceria d'autore, mettendo al centro il lievito madre e le lavorazioni lente. Brunch, piatti leggeri, cocktail e tapas completano un'offerta capace di accompagnare i diversi momenti della giornata.

Sei, infine, le insegne insignite del Premio 40 Anni – Bar che hanno fatto la storia, assegnato alle realtà che hanno lasciato un segno nell'evoluzione del settore attraverso la creatività, l'innovazione e la divulgazione della cultura del caffè:

Caffè Mulassano, Torino;
Pavé, Milano;
Harry's Bar, Venezia;
Gran Caffè Quadri, Venezia;
Ditta Artigianale, Firenze;
Caffè Sicilia, Noto.

Il Metodo Gambero Rosso

La selezione nasce dal lavoro di una rete di collaboratori scelti per competenza, esperienza e conoscenza diretta dei territori. Visite e assaggi vengono effettuati in forma anonima, sotto il coordinamento della curatrice e della redazione, per garantire indipendenza di giudizio, equilibrio critico e uniformità nelle valutazioni.

Il rinnovamento della guida coincide con il quarantesimo anniversario del Gambero Rosso e con l'evoluzione dell'intera collana editoriale verso un sistema integrato di contenuti cartacei e digitali. Un cambiamento degli strumenti che conferma la centralità del metodo e l'obiettivo di raccontare, attraverso luoghi, persone e prodotti, le espressioni più autentiche dell'ospitalità italiana.

La guida *I Migliori Bar d'Italia 2027* è disponibile nelle librerie, negli store online e gratuitamente in formato digitale, previa registrazione su gamberorosso.it.