

## BAR D'ABRUZZO NELLA GUIDA GAMBERO ROSSO, LOCALI CHE PROFUMANO DI PANE E CAFFÈ COME INSEGNA NIKO ROMITO

*di Jolanda Ferrara*



MILANO - Quarantasette indirizzi abruzzesi in guida su quarantadue dell'edizione passata, sette new entry e la Stella di Caprice di **Fabrizio Camplone** (Pescara) unico locale in Abruzzo che per almeno dieci anni consecutivi ha conquistato Tre Tazzine & Tre Chicchi, pari a "locale eccellente" e "caffè eccellente" nel codice linguistico della guida *Bar d'Italia 2020* del Gambero Rosso.

I nuovi ingressi sono, nell'ordine di impaginazione, bar Grande Italia a Bellante Stazione (Teramo), Bistrò 26 a L'Aquila - dove avanza di 1 Chicco, "caffè eccellente", Art Cafè di **Dario De Michele** - , Klidè a Villa Rosa di Martinsicuro (Teramo), Bar Gelateria 490 e Mercato del Pane entrambi a Montesilvano (Pescara), Bar Centrale di Penne (Pescara), Spazio des Artistes a Teramo.

L'edizione 2020 della Guida, giunta alla ventesima edizione, è stata animata dai volti e dalle parole dei rappresentanti dei migliori bar italiani selezionati con cura certosina dagli ispettori del Gambero su 1.300 indirizzi da nord a sud della Penisola.

Appena l'1% di essi è in guida (432 pagine, Gambero Rosso Editore, distribuita in libreria, disponibile anche in versione app per smartphone e tablet) e comunque comprende tanta parte di un mondo in pieno fermento, specchio vivacemente al passo con l'evoluzione dei costumi e del gusto contemporaneo.

Il bar italiano vissuto da sempre come la piazza di ritrovo, l'agorà, simbolo di quotidiana creatività imprenditoriale, luogo di contaminazioni culturali e presidio dell'arte italiana dell'accoglienza, il racconto di una storia unica e tanto ammirata all'estero "che nulla ha da invidiare al mondo dell'alta ristorazione", hanno ribadito vertici e curatori del Gambero Rosso durante la spettacolare presentazione all'Excelsior hotel Gallia.

Un fenomeno culturale, il bar italiano, in evidente evoluzione nel pianeta food grazie alla nuova consapevolezza di piccole e medie imprese virtuose, una comunità in grado di raccogliere la sfida della minaccia ambientale con impegno etico e scelte improntate alla sostenibilità.

Servizio plastic free, attenzione alla stagionalità, al territorio, all'artigianalità, saper tenere insieme bello buono e sano, in buona sostanza, la filosofia del "bar del futuro". Queste le indicazioni ribadite dai promotori della guida del Gambero Rosso. Non ultima, a detta di **Andrea Illy**, presidente di Illy Caffè, partner storico di "Bar d'Italia" , la volontà di diffondere la cultura autentica del caffè italiano nel mondo così come in patria.

E tra i campioni premiati e incentivati, vale a dire tra i migliori bar d'Italia, quest'anno la selezione tra i locali tre chicchi e tre tazzine elegge Spazio Pane e Caffè (Roma) vincitore del premio Illy Bar dell'Anno.

Il format all day long ideato dal pluristellato chef abruzzese **Niko Romito** è situato nell'elegante quartiere Parioli della Capitale affiancando ristorazione e bar. Un bar raffinato, Spazio Pane e Caffè, anche panetteria e bistrot "dove ci si può fermare per una colazione coi fiocchi", si legge nella relativa scheda in guida "un eccellente pranzo, una golosa merenda e finire con un miscelato di livello" .

Il locale, lo scorso anno valutato con il top dell'eccellenza di Tre Chicchi e Tre Tazzine, conta sull'affiatamento della squadra capitanata dalla chef **Gaia Giordano**. Quest'anno una giuria di esperti l'ha ulteriormente selezionato "per lo straordinario lavoro sull'essenza del prodotto, per la valorizzazione del rapporto con il territorio, per la forza del modello imprenditoriale applicato a un codice contemporaneo di bar italiano in tutte le sue funzioni, e non ultimo per il lavoro senza precedenti sull'alimento per eccellenza, il pane".

Pane che ha radici abruzzesi proprio come il suo artefice, Niko Romito, che ha studiato la sua linea di piccoli e grandi lievitati e anche dolci della tradizione, puntando sulle performance di grani tradizionali abruzzesi, solina e saragolla. "In prospettiva" conferma Gaia Giordano a *Virtù Quotidiane*, "la coltivazione in proprio delle tipiche spighe nei campi circostanti il quartier generale di Casadonna, a Castel di Sangro (L'Aquila)".

## COM'ERA ANDATA L'ANNO SCORSO

### I 47 ABRUZZESI NELLA GUIDA 2020

#### AVEZZANO

Conca d'oro

Caffè del corso

Olimpia

BELLANTE

Grande Italia

CHIETI

Casina dei Tigli

Templum

Veronese

Gran Caffè Vittoria

GIULIANOVA

Asso di Picche

Sprint

GUARDIAGRELE

Dolci momenti

L'AQUILA

Gran Caffè dell'Aquila

La Piazzetta Gelateria

Art Cafè

Bistrò 26

Pasticceria Caesar

Bar del Corso

La Dolce Vita

Bar Gelaterie Duomo

LANCIANO

Caffè Ai Portici

MARTINSICURO

Klidè

MONTESILVANO

Bar Gelateria 490

Pasticceria Adriatica

Chicco d'Oro

Mercato del Pane

MOSCIANO SANT'ANGELO

Pasticceria Ferretti

Gran Noblesse

PENNE

Bar Centrale

PESCARA

L'Altro Gelato e Caffè

Caprice

La Nuova Lavanderia

Le Petit Cafè

Turchi

PIANELLA

Caffè degli artisti

SAN SALVO

Panetteria Raspa  
Vanity Cafè

SANT'OMERO

Fratò Bakery Caffè

SCANNO

Pan dell'Orso

SPOLTORE

Pancaffè Giglio

SULMONA

Caffè Ovidio

TERAMO

Il Caffè del Corso  
Centini Chocolate  
Makkiato Caffè  
Monblanc  
Spazio Des Artistes

VASTO

Pannamore  
Pasticceria Prestige da Lino