

BAR D'ITALIA GAMBERO ROSSO, L'ABRUZZO SEGUE L'ONDA MA NON MANCANO LE NOVITÀ

di Jolanda Ferrara



ROMA - **Art Café** e **Bar Gelaterie Duomo** a L'Aquila, **Vanity Café** a San Salvo (Chieti), **Makkiato Caffè** a Teramo, **Pasticceria Prestige** da Lino a Vasto (Chieti) per i bar, **Distilleria Clandestina** e **La Nuova Lavanderia** a Pescara per i cocktail bar.

Sette new entry abruzzesi nella guida *Bar d'Italia 2019* del Gambero Rosso su quarantaquattro locali (l'anno scorso erano quarantuno) in Abruzzo, 42 bar e 2 cocktail bar,

selezionati e visitati dagli ispettori incaricati dal Gambero.

Questi gli esercizi nell'ordine alfabetico, come riportato in guida. Avezzano (L'Aquila): Conca d'Oro, Caffè del Corso, Olimpia. Chieti: Casina dei Tigli, Templum, Veronese, Gran Caffè Vittoria. Giulianova (Teramo): Asso di Picche, Sprint. Guardiagrele (Chieti): Dolci Momenti. L'Aquila: Gran Caffè dell'Aquila La Piazzetta Gelateria, Art Cafè, Pasticceria Caesar, Gran Caffè Gallucci, Bar del Corso, La Dolce Vita, Bar Gelaterie Duomo. Lanciano (Chieti): Caffè ai Portici. Montesilvano (Pescara): Pasticceria Adriatica, Bar Al Bacio, Chicco d'Oro. Morro d'Oro (Teramo): Ferretti dal 1962. Mosciano Sant'Angelo (Teramo): Gran Noblesse. Pescara: L'altro Gelato e Caffè, Caprice, Distilleria Clandestina, La Nuova Lavanderia, Le Petit Cafè, Turchi. Pianella (Pescara): Caffè degli Artisti. San Salvo (Chieti): Panetteria Raspa, Vanity Caffè. Sant'Omero (Teramo): Fratò Bakery Caffè. Scanno (L'Aquila): **Pan dell'Orso**. Spoltore (Pescara): Pancafé Giglio. Sulmona (L'Aquila): Caffè Ovidio. Teramo: Il Caffè del Corso, **Centini Chocolate**, Makkiato Caffè, Monblanc. Vasto (Chieti): Pannamore, Pasticceria Prestige da Lino.

Tra le valutazioni qualitative - ancora livellati nella media ma generalmente in crescita secondo il trend più decisamente affermato al nord (regioni leader Lombardia, Veneto, Piemonte ed Emilia Romagna) - l'unica Stella abruzzese sul podio dei locali che per almeno dieci anni consecutivi hanno conquistato l'eccellenza (3 Chicchi e 3 Tazzine) è il **Bar Pasticceria Caprice di Fabrizio Camplone**, a Pescara.

Nel linguaggio della Guida, i Chicchi (1: caffè buono, 2: caffè ottimo, 3: caffè eccellente) si riferiscono alla qualità del caffè inteso come bevanda; a seconda del grado di "bontà" vengono assegnati uno, due o tre Chicchi. Le Tazzine sintetizzano il giudizio complessivo sul locale. Il giudizio scaturisce dall'esame di vari fattori: l'offerta (prima colazione, spuntino per il pranzo, aperitivi, cocktail), il servizio, l'ambiente, l'igiene.

Tra i nuovi ingressi nell'Olimpo dei 3 Chicchi e 3 Tazzine, l'imprinting abruzzese comunque sbaraglia con Spazio Pane e Caffè (Roma) del trisellato **Niko Romito**, fenomeno tutto nostrano - e mondiale - dell'alta cucina coniugata ad una visione imprenditoriale meditata e vincente.

Spazio Pane e Caffè di Roma è l'idea di bar all'italiana del celebre chef di Rivisondoli (L'Aquila), in cui a guidare le danze oltre all'imperdibile pane a lui tanto caro (di grano solina, saragolla e anche con patate, come usa tradizionalmente nel territorio aquilano) è l'idea di una proposta sana, moderna e genuina oltre che sfiziosa e impeccabile.

L'alto livello della nuova insegna si è infatti subito imposta tra le Colazioni dell'Anno offerte dagli indirizzi (cinque in tutto, tre in Lombardia, uno in Friuli, uno nel Lazio appunto) per un buongiorno all'insegna di lieviti fragranti ed espressi eseguiti a regola d'arte. E di più: il primo pasto della giornata, come raccomandano i nutrizionisti, può avere mille sfaccettature, ecco dunque premiate "le alternative più curiose, divertenti e che portano a tavola sapori e profumi di una sana colazione casalinga".

In grande crescita la cultura del caffè a tutto vantaggio della qualità complessiva, riassumono i vertici della guida Bar alla diciannovesima edizione, direttore **Laura Mantovano**, curatrice **Marina Savoia**. Offerta delle caffetterie è ormai trasversale, giovane, creativa e articolata nei vari momenti della giornata. E non può più prescindere dall'attenzione alla materia prima, salubrità e sostenibilità della proposta gastronomica, arte del servizio. Il bar italiano non più (non solo) luogo per un consumo veloce e frettoloso ma luogo per una pausa slow e consapevole.

Una sfida a tutto campo che premia i più virtuosi, caffetterie e cocktail bar che scommettono con entusiasmo su identità del territorio, filiera made in Italy, rapporto qualità-prezzo più gratificante per gli stessi esercenti. Tradizione, innovazione e, per i più avanguardisti, grandi possibilità di fare squadra: un racconto tutto italiano e vincente da esportare nel mondo, "il bar del futuro".

Bar d'Italia del Gambero Rosso 2019, pagg 431, euro 10,00. La guida sarà acquistabile in edicola e libreria dalla prima settimana di ottobre. Già disponibile on line: www.gamberorosso.it.