

il premio
innovazione

l'aperitivo
dell'anno

Bar d'Italia 2011

1.650 locali classici e innovativi

tre tazzine & tre chicchi
finalisti bar dell'anno

PIEMONTE

- Biella**
Canterino/Ferrua
pag. 26
- Cuneo**
Cuba Relais Chocolat
pag. 31
- Sommariva del Bosco (CN)**
Strumia
pag. 35
- Torino**
Neuv Caval'd Brons
pag. 43

LIGURIA

- Genova**
Murena Suite
pag. 52

LOMBARDIA

- Bagnolo Mella (BS)**
Sirani
pag. 58
- Brescia**
Zilioli
pag. 62
- Cassago Brianza (LC)**
Colzani
pag. 63
- Milano**
Bastianello
pag. 73
- Café Trussardi**
pag. 83

VENETO

- Padova**
Biasetto
pag. 104

FRIULI VENEZIA GIULIA

- Palmanova (UD)**
Caffetteria Torinese
pag. 135
- Trieste**
Via delle Torri
pag. 141

EMILIA ROMAGNA

- Cattolica (RN)**
Staccoli Caffè
pag. 152

TOSCANA

- Campi Bisenzio (FI)**
Tuttobene
pag. 175

LAZIO

- Roma**
Cristalli di Zucchero
pag. 226

ABRUZZO

- Pescara**
Caprice
pag. 243

- Caffè Tarentum**
pag. 277

SICILIA

- Noto (SR)**
Caffè Sicilia
pag. 303
- Palermo**
Spinnato Antico Caffè
pag. 309
- Ragusa**
Di Pasquale
pag. 310



Caprice



p.zza Garibaldi, 29

☎ 085691633

Chiuso: lunedì;

sempre aperto in estate

Orario: 06.30/24.00



Prima ancora che un grande professionista, Fabrizio Camplone è un vero lavoratore. Il che significa che non è poi tanto raro trovarlo a servire caffè dietro al bancone, mentre taglia un trancio della torta del giorno per farla assaggiare al cliente curioso, o elargisce suggerimenti agli indecisi su cosa scegliere per accompagnare il cappuccino (cremoso, dolce, equilibrato) o il caffè (da miscele pregiate, aromatico e ben estratto). Il laboratorio non si ferma mai, e ogni anno Caprice, vera istituzione pescarese dai tempi di Tullio Cam-

ROMCAFFÈ

plone, papà di Fabrizio, nome simbolo della pasticceria cittadina dal 1957, si arricchisce di nuove creazioni. Troverete sempre il corteo di bignè, trancetti, cannoli, lieviti, in bella mostra dietro alla grande vetrina. E sempre uno dei migliori gelati d'Italia, il cui alto standard non cela segreti se non una procedura di lavorazione ortodossa e, in fatto di materia prima, la totale messa al bando di tutto ciò che non sia naturale. Sorbetto al cioccolato o Presentosa, all'Aurum o alla liquirizia di Atri, all'olio extravergine di oliva DOP Chiarieri o latte e menta, gusto classico o innovativo che sia, sarà sempre il piacere di un prodotto di alta e rara qualità artigianale. E poi, fra le torte, la Presentosa ovviamente, il simbolo di Caprice, ma anche il plumcake all'arancia. Non da meno il comparto salato, con una serie di sfizi per l'aperitivo e qualche piatto per una piacevole pausa pranzo da trascorrere nell'elegante saletta sul retro.

I simboli

I **chicchi** si riferiscono alla qualità del caffè inteso come bevanda; a seconda del grado di bontà vengono assegnati uno, due o tre chicchi.

caffè buono

caffè ottimo

caffè eccellente

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.

locale buono

locale ottimo

locale eccellente

Soltanto i locali che raggiungono l'eccellenza in entrambi i campi (qualità del caffè e valutazione complessiva) vengono premiati come i migliori bar d'Italia.

Ci sono poi locali che hanno soltanto la valutazione in chicchi: si tratta chiaramente di esercizi che hanno il loro punto di forza soltanto nel caffè.

Ci sono, infine, esercizi che hanno una tazzina e nessun chicco: sono locali nei quali abbiamo riscontrato complessivamente una buona offerta, però il caffè non ha, a nostro parere, i requisiti per essere premiato.