

Conquista il massimo riconoscimento sulla guida del Gambero Rosso

Il caffè charme di Camplone

VA ANCORA una volta al Caprice di Fabrizio Camplone lo scettro di migliore bar in Abruzzo per la guida "Bar d'Italia del Gambero Rosso 2007" e soprattutto l'onore di essere incluso nella ristrettissima cerchia dei 19 bar top, accuratamente selezionati tra gli oltre 1500 esercizi segnalati nell'intera penisola.

Il rinomato locale di Piazza Garibaldi, a Pescara, si è infatti aggiudicato "tre tazzine" (punteggio che identifica i bar giudicati "eccellenti", per offerta, servizio, ambiente e igiene) e "tre chicchi" (che attestano il servizio di un "caffè eccellente"), al pari di luoghi storici e noti come lo Stravinskij bar dell'Hotel De Russie di Roma o il Bar Dandolo



dell'hotel Danieli di Venezia.

Si tratta del punteggio più alto in assoluto assegnato dalla prestigiosa guida, un punteggio assegnato in virtù della bontà dell'offerta, dolce e

salata, della capacità di unire tradizione e innovazione, ma anche del servizio impeccabile e dell'eleganza degli allestimenti in vetrina.

Un'importante conferenza per il "Maestro Pasticcere" Fabrizio Camplone, membro dell'Accademia Italiana dei Pasticceri, che ha messo a frutto la grande esperienza di famiglia (una tradizione avviata nel 1957 con il rinomato laboratorio artigianale del padre Tullio) insieme alla moglie Antonella, con grande professionalità e creatività, unite ad un'instancabile ricerca della qualità.

Per Pescara, ancora una volta, l'occasione di apparire in una vetrina importante, a livello nazionale, grazie all'inventiva e alle capacità di un suo operatore commerciale.