

Caprice, bar al top Camplone tra i primi d'Italia

Caprice, il gioiellino creato da Fabrizio Camplone, si conferma al vertice dei bar italiani nella classifica del Gambero Rosso. Il locale di piazza Garibaldi si è piazzato tra i 19 premiati con tre chicchi e tre tazzine, il punteggio massimo. Un traguardo che porta Fabrizio Camplone a competere con i migliori locali italiani che anche quest'anno si concentrano nel Piemonte, terra di grande tradizione. La guida del Gambero premia bar e pasticcerie che coltivano l'aspetto artistico del lavoro. La classifica finale è stata fatta su un panorama di 1.390 indirizzi per caffè, cocktails e sfriz doc, sparsi in tutta Italia.

CRONACHE

I migliori

In ordine alfabetico i 19 indirizzi al top con il punteggio, tre tazzine e tre chicchi



IL NOME	LA CITTÀ
● Accanto a Mattonella	Prato
● Antico caffè della Piazza	Foligno
● Balzer	Bergamo
● Bar Dandolo dell'Hotel Danieli	Venezia
● Baraffi & Milano	Torino
● Biasetto	Padova
● Caffè Mulassano	Torino
● Caffè Piatti	Torino
● Caffè Sicilia	Noto (SR)
● Caprice	Pescara
● Converso	Bra
● Neuv Caval' d' Brons	Torino
● Scaturchio	Napoli
● Spinato Antico Caffè	Palermo
● Stravinskij Bar dell'Hotel de Russie	Roma
● Strumia	Sommariva del Bosco (CN)
● Tutobene	Campi Bisenzio (FI)
● Veranda il Calendrino	Rubano (PD)
● Zilloli	Brescia

Premio Illy miglior bar dell'anno

Spinnato, Antico Caffè di Palermo



ANSA-CENTIMETRI

LA CLASSIFICA DEL GAMBERO ROSSO

di GIACOMÒ A.DENTE

ROMA - Non più solo cornetto e cappuccino. In un'Italia che cambia, si rinnova anche il bar, il luogo più caro ai nostri riti del giorno, dal momento della prima colazione veloce, al "tempo lento" dell'aperitivo, e oggi anche di una piccola ristorazione alternativa - e competitiva nei prezzi - alla ristorazione tradizionale. Di questo, oltre che degli indirizzi giusti per la tazzina che fa sognare si è parlato ieri alla Città del Gusto, sede romana del gruppo del Gambero Rosso per la presentazione della Guida Bar d'Italia 2006 (Gambero Rosso, 10 euro), un vero e proprio viaggio per tutta la penisola con quasi 1400 indirizzi di eccellenza.

«Abbiamo lavorato seguendo più di un criterio» spiega Laura Mantovano,

C'era una volta il vecchio bar, a Roma premiato lo Stravinskij

competentissimo, appassionato vicedirettore del Gambero. «Un tempo i bar lavoravano molto sul rapporto umano e di quartiere, mentre oggi si punta sempre più sulla qualità del prodotto (ci sono selezioni di miscele di caffè, oppure prodotti di pasticceria artigianale in altri tempi impensabili), ma anche sulla capacità di "creare atmosfera", che si tratti di un ritorno all'antico, oppure di introdurre aspetti innovativi nel servizio, nel design, nella multimedialità». Tempi duri, insomma, per le tazzine "stanche", o i tramezzetti

anche chi si sforza di inventarsi piatti, sfriz ed eventi culturali.

Il risultato è una classifica dell'eccellenza (registrata col simbolo di "tre chicchi e tre tazzine", vale a dire la combinazione di "top" del caffè, e qualità indiscussa del locale) che premia 19 esercizi. La parte del leone la fa il Piemonte (con 6 locali premiati), ma il Sud registra i maggiori consensi. Interessante l'ingresso tra i vertici dell'Abruzzo col Caprice di Pescara, mentre Roma si guadagna i suoi allori con lo Stravinskij Bar dell'Hotel de Russie.

Fonte: Guida del Gambero Rosso, "Bar d'Italia 2006"