

la Repubblica

GIOVEDÌ 29 SETTEMBRE 2011

R2 STILI DI VITAPER SAPERNE DI PIÙ
www.gamberorosso.it
www.c-hotel.it

45

La classifica del Gambero Rosso premia un brienzolo con radici locali e pensiero globali, ambienti metropolitani e cibi bio. La tendenza da Nord a Sud: creatività e alta qualità gastronomica, legami con le tradizioni culinarie e uno staff di ragazzi

bar
d'Italia

1700 bar

4 stelle

DODICESIMA EDIZIONE
La Guida 2012 del
Gambero Rosso "Bar
d'Italia" (362 pagine,
10 euro)

I bar in Italia**La guida**

1.700 i bar riconosciuti

30 i bar che si reggono
di tre chickpeas
e tre fassone
di cui 8 in Piemonte

I bar in Italia

20 milioni
le fassone servite
ogni giorno

120.000 bar
(uno ogni 400 abitanti)

Bar dell'anno

- Colzani
(Cassago Brianza, Lecco)

**Bar dell'anno
secondo gli internauti**

- Il Treno Knott
(Milano)

Murone Suite

- (Genova)

Aperitivo dell'anno

- Bir Lovers'
(Brescia)

Menzione speciale

- 200mila Lounge
(Lecco)

- Cristalli di Zucchero
(Roma)

New entry

- 200mila Lounge
(Lecco)

Nuova pasticceria Lady

- San Secondo, Parma

Regione leader

- Piemonte

**I migliori bar
dei grandi alberghi**

- Bir Danotto
Hotel Daniel Venezia

- Shirovski Bar
Hotel De Russie Roma

I migliori caffè storici

- Baratti & Milano
Torino

- Conserve Bre
Cuneo

- Caffè Mazzucco
Torino

- Caffè Patti
Torino

Licia Granello

ROMA

a rivincita dei ragazzi. Malgrado disoccupazione e precariato, una generazione di genitori giovanili giovanissimi sta facendo splendere la bandiera dei nuovi bar italiani. Così, per la seconda volta nelle ultime tre edizioni, il migliore bar dalla Val d'Aosta alla Sicilia porta la firma di Andrea Marco Colzani, cinquantatré anni in due, titolari di uno straordinario locale affondato nella campagna brianzola, radicato e pensiero globali.

Dodici edizioni della guida e dieci edizioni di premio "Bar dell'anno" hanno finalmente dato i loro frutti. Ma come quest'anno, infatti, il progetto lanciato da Andrea Illy per diffondere e promuovere la cultura dei bar è realizzato dall'équipe di Laura Mantovano, ha trovato rispondenza nel livello davvero alto dell'offerta, senza soluzione di continuità dal nord al sud. E per la prima volta, si disegna il profilo del bar che verrà.

L'intervista

La ricetta di Marco Colzani, vincitore per la seconda volta

"Dai corsi sul cioccolato alla spa così coccoliamo i nostri clienti"

Marco Colzani gestisce con il fratello Andrea il "Colzani", premiato per la seconda volta tra i mille bar dell'anno del Gambero Rosso.

«Qualità e design, un bel mix. Qualità prima di tutto. Selezioniamo all'origine le miscelazioni di caffè e le fave del cacao, scegliendo latte e farine tra i migliori piccoli produttori locali, facciamo in casa i succhi e le marmellate, ci prendiamo cura dei lievitii come fossero creature».

Un locale in divise nel cuore della Brianza, sceltamente.

«Negli anni, abbiamo costruito un mondo intorno al bar: quando arrivano domeniche, incateniamo l'angolo dove comprano i fiori e i libri, e poi lasciate le camere. I lambrini sono luminosi, gli arredi moderni e rilassanti. Ci piace coccolare i clienti, anche quelli più piccoli: con la complicità di alcune maestre, organizziamo corsi di scoperta del cioccolato: mostriamo come si lavora, facciamo percorsi sensoriali. I bambini sono entusiasti».

Da qualche mese fate anche ristorazione.

«Abbiamo cooptato nostro cugino Fabrizio, allievo di Gualtiero Marchesi, con l'obiettivo di chiudere in qualche modo il cerchio dell'offerta. Così veniamo incontro alle esigenze delle persone in qualsiasi momento della giornata».

Nome defloratore?

«Siciliana "Matera prima", tanto per rinforzare il concerto. Bis... (g.)

PREMIAZI
I fratelli Marco
e Andrea Colzani



I giovani guru del bar perfetto qui la brioche è un capolavoro

Se tre anni fa la vittoria dei fratelli Colzani era sembrata a un quasi azzardo per la sfacciata modernità dell'offerta, a metà tra struttura multi-funzionale per via ciascuna gastronomica, oggi il nuovo format comincia a far scuola. Un locale che potrebbe stare nei quartiere bresciani di Friedland o Friedland o nell'East Village di New York, se non fosse per lo yogurt capradù un micro allevamento brienzolo, le brioches fragranti di lievito madre e la

confettura bio, la carne in arrivo dalle fattorie di mucche felici, le pance fatte in casa.

L'onda lunga abbraccia i luoghi del buon caffè e associa i ritmi smagliati della società liquida. In Friuli, la Caffetteria Torinese di Palmanova, campione uscente, serve dall'alba al tramonto scampi crudì del golfo del Quarnero e fiori d'aglio saziosi nel Corno. Durante la fine settimana, lo Staccoli Caffè di Cattolica offre spa-

ghetti e crostatine senza chiedere mai, ventiquattr'ore su ventiquattro, forte di uno staff di sessanta agguerriti ragazzi insomma. A Lecce, menzione speciale per il 200 Lounge, che ammolla i clienti con ricette nascoste, cocktail, bocconcini e crudì di pesce, boliccine e grandi cocktail, indipendentemente dall'ora in cui si arriva.

Anche in questo caso, l'età media di chi lavora è inversamente proporzionale alla passione: una squadra di ragazzi e ragazze che il titolare, a sua volta ben lontano da quota quaranta, d'inverno istruisce spendendoli a studiare dai pasticci salentini o a imparare i fondamentali del bartending tra Londra e Boston. Difficile immaginare modo migliore per rompere la tradizionale antinomia tra dolore e salato, consegnando i nuovi bar ai piaceri golosi e senza orario del terzo millennio.

di Francesco Mammì

Sisal

SiVinceTutto Super Estrazione

**IL 30 SETTEMBRE SI VINCE TUTTO.
UN'OCCASIONE DA NON BUTTARE AL VENTO.**

TUTTO IL MONTEPREMI È DISTRIBUITO IN UNA SERA!

EDIZIONE VENERDI 30 SETTEMBRE SPECIALE

5€

Se non hai 10 anni non puoi giocare.

SI VINCE TUTTO. NON PERDERTELO.

MANCA SOLO 1 GIORNO!

immagine illustrativa