

Bar Cibi doc e servizio extra la ricetta del locale perfetto

La miglior caffetteria d'Italia parla friulano: è la storica Torinese di Palmanova, in provincia di Udine
Ventisette gli esercizi entrati nell'ultraselezionato olimpo della nuova guida del Gambero Rosso

LICIA GRANIELLO

Parla friulano, il miglior bar d'Italia, eletto per acclamazione dalla giuria a margine della presentazione della nona guida dei bar curata dal Gambero Rosso sotto l'egida di Illy Caffè. Un premio che vale quanto una ricerca sociologica. Infatti la "Caffetteria Torinese" di Palmanova, Udine, datata 1938, racconta meglio di qualsiasi indagine sul territorio l'evoluzione di cui i bar sono stati protagonisti nell'ultimo mezzo secolo. Un processo inizialmente lento e prudente, ma via via più poderoso e accelerato, tale da sdoganare definitivamente i locali dal ghetto dorato del caffè per consegnarli a un'offerta sempre più articolata, ampia, golosa a trecentosessanta gradi.

Nata nel 2003 da un'idea di Andrea Illy, la pubblicazione che ogni anno apre la stagione delle nuove guide enogastronomiche — prossimo appuntamento, la Guida ristoranti dell'Espresso, in uscita il 7 ottobre — è stata voluta proprio per dare una scossa al variegato mondo del consumo fuori casa, a lungo appiattito sui prodotti base del binomio colazione-aperitivo: espressi e cappuccini, brioches e tramezzini, cocktail e bolicine. Un progetto felice. I tempi mutati della quotidianità lavorativa e sociale hanno indotto un cambiamento epocale, irrimediabile, decisivo, che i bar sono stati i primi a raccogliere, reinventando la propria ragione d'essere.

Ha detto bene Nereo Balestriero, ritirando il premio: «In tempi di crisi, resistere e progredire è possibile solo andando incontro alle esigenze del pubblico, possibilmente con proposte serie». Così, nel bel locale affacciato su una delle piazze più affascinanti d'Italia, dalle sette di mattina alle due di notte si avvicenda una magnifica miscellanea di goloserie localissime e planetarie scelte con cura maniacale. Tè giapponesi in foglia e prosciutti d'oca, scampi crudi e

dolci di Camia, bianchi del Collio e preziosi Bordeaux proposti senza soluzione di continuità, «perché se arriva il turista austriaco che vuole la battuta di vitello Fassone a colazione, io voglio potergliela servire al meglio».

In scia al locale friulano, sono oltre una ventina i bar, disseminati tra Piemonte e Sicilia — tutti marchiati con il logo tre chicchi & tre tazzine — arrivati a un livello qualitativo da far invidia agli indirizzi più modaio del pianeta: spazi disegnati da architetti importanti, ricerca delle materie prime sensibile ai dettami di biologico e chilometro zero, ricette sfiziose trasformate in piattini irresistibili, corsi interni che suppliscono ai cronici ritardi di troppi istituti alberghieri, performare camerieri svegli, capaci e sorridenti.

Certo, i guai economici hanno incrementato la pattuglia di esercizi mediocri, che risparmiano a colpi di miscele mediocri e brioches precotte. Ribassi che mortificano la qualità, incidendo poco o nulla sui prezzi al consumatore, mentre, al contrario, nei bar doc gli sforzi di miglioramento sicuramente valgono una manciata di centesimi in più.

Per questo, mai come adesso le scelte dei clienti e i riconoscimenti pubblici diventano decisivi per dare forza ai gestori virtuosi. Non a caso, quando è stata annunciata la menzione speciale della giuria alla famiglia Canterino di Biella, il patron Mario si è commosso. Farine bio, lieviti-madre nutriti con sciroppo d'acero, latte in arrivo da tre cascine dedite alla causa familiare, ricerca costante all'interno di un laboratorio di pasticceria che sembra uscito da un manuale di hi-tech. E un motto, «Canterino conosce le sue mucche», da sbandierare con l'orgoglio dell'artigiano evergreen.

Dalla colazione all'aperitivo cresce il consumo fuori casa. E la clientela è più esigente

I bar della Guida del Gambero Rosso

150.000 bar in Italia

8,7

milioni



italiani

che consumano il pranzo fuori casa

8 euro spesa media al bar

50%

clienti dei bar che consumano la colazione

-2% consumi al bar nel 2010

0,80 euro prezzo medio dell'espresso

1.650

bar recensiti nella guida

27



i migliori bar

(tre chicchi e tre tazzine)

Regione leader

Piemonte

Bar dell'anno

Caffetteria torinese Palmanova (Udine)

Premio innovazione

Biancolatte (Milano)

Aperitivo dell'anno

Caffè Commercio (Rimini)

I migliori bar dei grandi alberghi

Bar Dandolo
Hotel Danieli Venezia
Stravinskij Bar
Hotel De Russie Roma

I migliori caffè storici

- Baratti & Milano
Torino
- Converso Bra
Cuneo
- Caffè Mulassano
Torino
- Caffè Platti
Torino



NONA EDIZIONE

La Guida 2011 del Gambero Rosso "Bar d'Italia" (352 pagine; 10 euro)

