

FENOMENI DI SUCCESSO

Il miglior bar d'Italia? Lo trovi a Palmanova

Si chiama «Caffetteria Torinese» anche se sta in provincia di Udine. Il Gambero Rosso l'ha scelta tra un'élite di 19 locali. Che producono il latte in proprio o che vantano una piscina all'aperto. E dove il lusso ha prezzi economici

Paolo Marchi
nostro inviato a Roma

Palmanova, tra Venezia, Udine e Trieste, la città stellata, così bella da essere monumento nazionale, conta su 5.396 abitanti, e due sono stati festeggiati ieri alla Città del Gusto.

Nereo Ballestrero e Marina Macor sono i titolari, da una quindicina d'anni, della «Caffetteria Torinese», eletto Bar dell'Anno dalla guida del Gambero Rosso, nona edizione. Torinese, in verità, lì in Piazza Grande non lo è stato mai nessuno, solo che la signora che aprì nel 1934 arrivava da Alba nelle Langhe e 500 km più a

SFIDE La crisi ha calato i consumi del 2%, e la ricetta vincente è offrire qualcosa di unico

est era più facile dire «andiamo dalla torinese» e così «Torinese» fu ed è tuttora.

E diverso in fondo sta diventando anche il baritaliano che non deve essere più solo un posto da caffè e brioche, una pasticceria o un posto da piatti riscaldati in pausa pranzo piuttosto che happy hour serali. Andrea Illy, ramo caffè, ha fornito

IL DECALOGO DEL LOCALE PERFETTO



1 Caffè e brioche perfetti, sono il biglietto da visita che fa tornare il cliente



2 La colazione deve anche essere salata, guai limitarsi alle proposte dolci, per quanto possano essere varie non soddisferanno mai un palato che ama il salato



3 Sorridere sempre ed essere sempre presenti, capaci di trasmettere la passione per il lavoro ai dipendenti



4 Aggiornarsi, sfruttare le ferie per conoscere nuovi prodotti. Alla riapertura la novità stupirà l'ospite



5 Sapere offrire alta qualità a buon prezzo, mai dare l'impressione al cliente che lo stai prendendo in giro



6 Guai sbagliare un Martini cocktail, guai finire il gin migliore



7 Avere una cantina sempre rifornita di grandi bottiglie. Visto che si rischia la patente, bene poco ma ottimamente



8 Non snobbare il tè e la bevanda del futuro e in bustina fa inorridire l'intenditore



9 Essere pronti a servire chi non è onnivoro a 360°: vegetariani, celiaci, musulmani...



10 Siamo noi al servizio del cliente, anche quando chiede sei scampi crudi alle 8 del mattino. Felice lui, ricchi noi



un dato pesante: «Negli ultimi cinque anni, ogni anno i consumi sono calati del 2%». Colpa delle macchinette negli uffici, più convenienti e pratiche, ma anche di un'offerta che invecchia. Sempre l'Industrial triestino: «È il momento del lusso sostenibile, l'opulenza fine a se stessa non ha più senso. Un tempo per *value for mo-*

ney, quello che per noi italiani è il rapporto qualità/prezzo, si intendeva il primo prezzo. Adesso è diventato il giusto valore dei prodotti di alta qualità: stanno attenti tutti. In Italia abbiamo un bar ogni 400 abitanti, ma la crisi non ha investito solo i ristoranti».

Terzi a Roma i locali finali erano 19, presentati at-

traverso filmati e degustazioni e quelli che hanno destato le sensazioni migliori sono quelli che riescono a rispondere a tutti e 5 i momenti della giornata: prima colazione, pausa mattutina, pranzo, aperitivo e cena. Tale il numero che non potevano mancare pasticcerie storiche come il «Caval d'Bron» a Torino, «Bia-



I VINCITORI

Nereo Ballestrero e Marina Macor, titolari da una quindicina d'anni della Caffetteria Torinese di Palmanova, in provincia di Udine, che ha vinto il premio come miglior bar d'Italia superando la concorrenza di 1650 locali e 19 super finalisti. Il locale fu aperto in piazza Grande addirittura nel 1934. Nella classifica regionale il Piemonte conserva comunque la palma dell'eccellenza con otto locali premiati, seguito dalla Lombardia con cinque e dalla Sicilia con tre

(Foto: Vignalli)

setto» a Padova, «Caprice» a Pescara e «Spinnato» a Palermo, una leggenda come Corrado Assenza del «Caffè Sicilia» a Noto o la ricchezza di un «Bastianello» a Milano, però per bar-caffè-pasticceria oggi si intende anche il «Café Trussardi» a Milano che, accanto alla Scala, è in pratica il bistrot del ristorante innovativo di Andrea Berton e ben poco una pasticceria. Ecco poi «Colzani» a Cassago Brianza, anche un luogo di design, un hotel e un centro benessere con piscina all'aperto.

E a entrare da «Sirani» a Bagnolo Mella (Brescia) è come mettere piede in un negozio di giocattoli, con momenti che evolvono fino alla pizzeria d'autore e al ristorante informale, dove sul panettone alle fragole puoi spalmarci zola cremosa o stracchino senza fare scandalo.

Al «Canterino» di Biella invece sono così golosamente radicati nel territorio da avere 4 stalle che producono latte solo per loro, una famiglia capace di sfornare nell'arco dell'anno 40 tipi di brioche diverse, anche in versione mignon. Follie vincenti.

Tutti si staccano dai vari stereotipi e tanti rifuggono dai semilavorati per offrire qualcosa di unico. Se i grandi chef giustificano i loro prezzi per le emozioni che le loro creazioni uniche dispensano, così ora i «baristi» li seguono ma a prezzi più abbordabili. Ha detto Nereo Ballestrero della

CIFRE In Italia ne esiste uno ogni 400 abitanti. Vince chi sa abbinare la qualità al prezzo

«Caffetteria Torinese»: «Apriamo alle 7 del mattino e chiudiamo alle 2 e non diciamo mai di no a chi entra: serviamo di tutto a tutte le ore. C'è la crisi, tutti stanno attenti e allora noi dobbiamo darci da fare, facendo nostri i gusti della gente e scordando i nostri. Se i bar a mille facce oggi piacciono tanto, è perché i cuochi fanno i difficili. Se uno entra in un ristorante stellato all'una e mezza lo guardano storto, noi sorridiamo e probabilmente la volta dopo verrà a pranzo direttamente da noi».