Guida Bar d’Italia 2026, vince Mamm Pane, Vino e Cucina di Udine

20250926185636robertonotarnicolapropietariodimammpanevinoecucinacopia-380c406f

E' Mamm Pane, Vino e Cucina di Udine il vincitore del premio Illy Bar dell’Anno 2026. A incoronare il locale friulano la Guida Bar d’Italia del Gambero Rosso, realizzata in collaborazione con illycaffè e giunta alla sua 26esima edizione, che ha voluto premiare Roberto Notarnicola, proprietario del Mamm, capace di raccogliere idealmente l'eredità di una famiglia titolare per decenni di un bar pasticceria, per trasferirla in un progetto che ha fatto della sostenibilità uno dei suoi cavalli di battaglia.

Cinque i locali selezionati in questa edizione ad aver concorso per il titolo: Dolcemascolo, Frosinone (RM); Forno Brisa, Bologna; Gilli, Firenze; Mamm, Pane Vino e Cucina, Udine; Pasticceria Sartori, Erba (CO). Mentre il compito di valutare i finalisti è stato affidato a una giuria di esperti, composta da Caterina Ceraudo, illy Chef Ambassador e anima del ristorante Dattilo di Strongoli, (KR); Lorenzo Ruggeri, Direttore Responsabile Gambero Rosso; Marina Savoia, Curatrice della Guida Bar d’Italia; Moreno Faina, Direttore Università del Caffè illycaffè; David Brussa, Chief Total Quality & Sustainability Officer di illycaffè.

DALLA PUGLIA AD UDINE

Il titolo di Miglior Bar d'Italia, a cui si aggiungono anche i Tre Chicchi e le Tre Tazzine, massimo punteggio attribuito alle migliori caffetterie italiane che si distinguono per qualità del caffè e completezza dell’offerta, arriva proprio alla vigilia dei festeggiamenti dei primi dieci anni di Mamm. « *Essere nominati Miglior Bar d’Italia 2026 e ricevere Tre Chicchi e Tre Tazzine dal Gambero Rosso è per noi un onore straordinario* - racconta il pugliese Notarnicola -. *Questo riconoscimento premia il lavoro e la passione di tutta la nostra squadra, che ogni giorno rende tutto questo possibile. Vogliamo dedicare questo traguardo in particolar modo ai nostri clienti e alla nostra comunità che ci sostengono da sempre, e i dieci anni di Mamm saranno l’occasione perfetta per festeggiare insieme*».

Fondato nel 2015 a Udine, Mamm non è solo un panificio: è un progetto che unisce lievitati, caffè e convivialità. Il cuore dell'offerta è il lievito madre, da cui nascono otto tipologie di pane, focacce e grandi lievitati. A questo si affiancano dolci artigianali, pasticciotti, panzerotti e una cucina semplice ma identitaria che accompagna i clienti dalla colazione al pranzo. Accanto alla qualità, poi, Mamm ha scelto di puntare su un modello d'impresa sostenibile: energia da fonti rinnovabili, recupero del pane invenduto trasformato in birra artigianale, collaborazioni con produttori locali e progetti di inclusione sociale per fasce fragili e richiedenti asilo.

Nato con l'idea di portare in Friuli la tradizione pugliese reinterpretata in chiave contemporanea, oggi Mamm conta tre locali a Udine e una sede a Bologna. E con numerosi riconoscimenti, si conferma tra le realtà più innovative e autentiche del panorama italiano, dimostrando che il futuro della panificazione passa da qualità, sostenibilità e comunità. Ecco cosa scrive il Gambero Rosso nella guida:

OLTRE 1100 BAR RECENSITI, 107 NEW-ENTRY

I bar recensiti sono 1100, con 107 nuovi ingressi in guida ben distribuiti lungo tutto lo Stivale (capofila Lombardia, Lazio, Emilia Romagna, Piemonte, Campania e Puglia). La Lombardia è anche la regione con il maggior numero di locali selezionati (160 in questa edizione), seguita da Veneto, Emilia Romagna, Lazio e Sicilia. Sono 52 le insegne ad avere conquistato il massimo punteggio, le Tre Tazzine ("locale eccellente") e i Tre Chicchi ("caffè eccellente"), tra le quali si contano 6 novità. 20 le Stelle (simbolo che segnala i locali che per almeno 10 anni consecutivi hanno ottenuto Tre Tazzine e Tre Chicchi), tre in più rispetto allo scorso anno; in aumento anche le Due Stelle (i locali che per almeno 20 anni consecutivi hanno ottenuto il massimo punteggio).

«*Il bar non è più solo il luogo del caffè. È esperienza ed emozioni, è vita sociale e tempo vero. Nei bar si respira ancora appartenenza e identità: sono loro a raccontare chi siamo e come cambiamo, dai locali storici alle insegne più innovative. I bar fanno la nostra giornata, la indirizzano, in ogni momento. E vogliamo trovarci sempre più cura, servizio e territorio*», ha detto Lorenzo Ruggeri, direttore responsabile di Gambero Rosso.

«*Per illycaffè qualità, innovazione e sostenibilità vanno di pari passo. Con il premio Bar dell'Anno vogliamo celebrare quelle realtà che, come Mamm Pane, Vino e Cucina, riescono a trasformare questi valori in esperienze autentiche per le persone e per le comunità. È nei bar che ogni giorno prende vita la cultura del caffè e che si costruisce un legame profondo tra tradizione e futuro*», ha aggiunto Cristina Scocchia, amministratore delegato di illycaffè.

LE NOVITA' DELLE GUIDA 2025

Tre Tazzine e Tre Chicchi

Cresce il numero degli esercizi premiati con il massimo dei voti, arrivando quest’anno a 52 insegne, tra le quali si contano 6 nuovi ingressi:

Torrefazione Vittoria – Cremona

Cafezal – Milano

Gustificio – Carmignano di Brenta (PD)

Mamm Pane, Vino e Cucina – Udine

Ritorno – Acerra (NA)

Morettino Lab – Palermo

Le Stelle

La Stella segnala in Guida i locali che per almeno 10 anni consecutivi hanno ottenuto 3 Tazzine e 3 Chicchi. Quest’anno sono 20, con tre insegne a raggiungere per la prima volta questo traguardo:

Marelet di Treviglio (BG)

Gino Fabbri Pasticcere (Bologna)

Sal de Riso Costa d’Amalfi (Minori – SA)

Le Due Stelle, assegnate agli esercizi che per almeno vent’anni consecutivi hanno ottenuto i massimi premi, sono 7, con il nuovo ingresso di Colzani di Cassago Brianza (LC)