Caffè Gilli è il Bar dell’Anno per la nuova Guida del Gambero Rosso

51e2dd35-8729-4f8b-b068-f7c739ab6eb3

Presentata ieri da Chiara Maci a Villa Necchi Campiglio a Milano la Guida I Migliori Bar d’Italia 2027 del Gambero Rosso, realizzata in collaborazione con illycaffè. Come affermato da Lorenzo Ruggeri, direttore del Gambero Rosso, in occasione del suo 40° anniversario e a 27 anni dalla prima uscita sono cambiati il formato, che diventa anche digitale e consultabile gratuitamente online previa registrazione, e il sistema di valutazione della Guida: la caffetteria e la proposta gastronomica sono ora valutate con un unico simbolo, la Tazzina, con cui si esprime la qualità complessiva del locale in una scala da uno a tre.

La valutazione considera l’identità del progetto, la qualità e la ricerca sul caffè, l’offerta gastronomica, la selezione delle bevande, il servizio, l’ambiente e l’armonia con cui le diverse anime del bar dialogano tra loro. Le Tre Tazzine rappresentano il massimo riconoscimento e premiano le insegne capaci di distinguersi per personalità, coerenza e qualità dell’esperienza.

Caffè Gilli tra identità e innovazione

In questa edizione della Guida sono 912 i bar selezionati e 140 i nuovi ingressi che vedono la **Lombardia al primo posto con 135 locali presenti**, seguita da Sicilia con 79, Emilia Romagna con 78, Lazio con 72 e Toscana con 68. Un lavoro cospicuo che ha messo in luce l’emozione, il fermento e la consapevolezza del proprio ruolo di gestori, baristi e collaboratori, consci di incarnare lo spirito di cambiamento e di evoluzione di un luogo identitario capace di raccontare il nostro Paese quanto una piazza e un museo e di esprimere il senso di accoglienza e di cultura del prodotto tipicamente italiani.

Tre tazzine e vincitore del Premio illy Bar dell’Anno Gilli di Firenze, una delle realtà più iconiche del capoluogo toscano e tra le pasticcerie più antiche d’Italia, Caffè Gilli ha conquistato il riconoscimento grazie alla capacità di custodire la propria **identità storica** continuando a **rinnovare ambienti e**

proposta, spaziando dalla caffetteria alla pasticceria, dalla cucina al comparto mixology di grande valore. Questo premio è il riconoscimento al locale che maggiormente si è distinto nell'interpretazione del concetto di qualità.

Quote

Gilli è molto più di uno storico caffè. È un luogo simbolo di Firenze, le cui sale hanno accompagnato la vita mondana, culturale e letteraria della città per generazioni. Marco Valenza e la sua famiglia hanno saputo custodire e valorizzare questo straordinario patrimonio, trasformandolo in un modello di eccellenza che continua a rinnovarsi e a ispirare il settore. Con il Premio illy Bar dell'Anno celebriamo una realtà che rappresenta al meglio la tradizione italiana dell'ospitalità e una visione imprenditoriale capace di innovare senza mai perdere il legame con la propria storia.

Cristina Scocchia, Amministratore Delegato di illycaffè

57 locali insigniti delle Tre Tazzine

Oltre a Gilli i locali selezionati in questa edizione ad aver concorso per il titolo sono stati: Caffè Vatta di Trieste, Pasticceria Sartori di Erba (CO), Gran Caffè Quadri di Venezia e Ritorno di Acerra (NA). A valutare i finalisti una giuria di esperti composta da Ciccio Sultano, illy Chef Ambassador, chef e titolare del Ristorante Duomo di Ragusa, Lorenzo Ruggeri, direttore responsabile del Gambero Rosso; Marina Savoia, curatrice della Guida I Migliori Bar d'Italia 2027, Vanina Asquini, Head of Università del Caffè di illycaffè, e David Brussa, Chief Total Quality & Sustainability Officer di illycaffè.

Sono stati **57 i locali insigniti delle Tre Tazzine**, il voto massimo, tra cui 10 le insegne a conquistarle quest'anno per la prima volta: **La Corte Romanengo** a Genova, **PAN** a Milano, **Allegra e Forno Brisa** a Bologna, **Barnum Café** e **Walter Musco** a Roma, Bistrot Zì Rosa a Sant'Anastasia (NA), **DaMa Italian Bakery** a Bari, **Bar Charleston Café** e **Morettino Caffè**, a Palermo.

Quote

Nell'anno in cui Gambero Rosso festeggia i suoi primi quarant'anni, abbiamo scelto di rinnovare profondamente le nostre guide e il modo di renderle accessibili ai lettori. Abbiamo voluto osservare il bar nella sua interezza, superando la separazione tra la qualità del caffè e quella dell'offerta complessiva. Oggi un grande locale si riconosce dalla capacità di costruire un'esperienza coerente: ogni elemento, dalla tazzina al servizio, dalla pasticceria all'ambiente, deve contribuire a esprimere

un’identità precisa. Le Tre Tazzine premiano proprio i progetti in cui qualità, personalità e armonia riescono a procedere insieme.

Marina Savoia, curatrice della guida

Accanto al Premio illy Bar dell’Anno, la guida ha attribuito il **premio Bar e Territorio** a **Pane & Marmellata** di Lucca. Il locale, dotato di laboratorio a vista e immerso nel verde, propone una produzione interamente artigianale fondata sulla frutta e sulla verdura della fattoria aziendale e su materie prime locali.

Il **premio Novità dell’Anno** è andato a **Manì** di Rimini, aperto ad aprile all’interno del Savoia Hotel. Il progetto, firmato dallo chef Mariano Guardianelli, fonde caffè specialty e moderna pasticceria d’autore, mettendo al centro il lievito madre e le lavorazioni lente. Brunch, piatti leggeri, cocktail e tapas completano l’offerta. Sei, infine, le insegne a cui è stato assegnato il **Premio 40 Anni - Bar** che hanno fatto la storia e lasciato un segno nell’evoluzione del settore attraverso la creatività, l’innovazione e la divulgazione della cultura del caffè: Caffè Mulassano, a Torino, Pavé a Milano, Harry’s Bar e Gran Caffè Quadri a Venezia, Ditta Artigianale a Firenze e Caffè Sicilia a Noto, Sr.