Bar d’Italia, per la guida 2023 il migliore è Marelet

thumbnail-bar-ditalia-2023-copertina-72bbfc38

È Marelet di Treviglio (BG) il bar dell’anno secondo la Guida Bar d’Italia di Gambero Rosso 2023, giunta alla 23a edizione e presentata lunedì a Milano.

Il locale della famiglia Colleoni - si legge nella motivazione del premio - è “una struttura all’avanguardia, concepita nell’ottica della massima attenzione all’impatto ambientale, che usa la geotermia e il fotovoltaico come principali fonti di energia. Una cura che si ritrova anche nella proposta, dall’orto di proprietà provengono infatti molti dei prodotti utilizzati in cucina e nei cocktail, compresi i fiori sui tavoli”. Il **Premio illy Bar dell’anno** è il momento più atteso della presentazione della Guida. Il vincitore viene scelto da una giuria di addetti ai lavori tra i bar che hanno ottenuto i Tre chicchi e le Tre Tazzine. Nel giudizio, oltre alla qualità dell’offerta, la bellezza, pulizia e livello del servizio, “pesano” criteri quali l’attenzione al nuovo e la sensibilità nei confronti dei temi di maggiore attualità. Negli ultimi due anni la giuria ha scelto di porre un’attenzione particolare alla sostenibilità, intesa nel senso più ampio del termine.

[caption id="attachment_214245" align="alignleft" width="300"]

Moreno Faina, Direttore Universita? del caffe? illy; Cristina Colleoni di Marelet; Laura Mantovano, Direttore Editoriale Guide Gambero Rosso[/caption]

In questa edizione sono 45 i locali che raggiungono il massimo punteggio, distribuiti tra nord e sud della Penisola, tra grandi conferme, balzi in avanti e interessanti novità. Un panorama articolato, fatto di formule molto diverse tra loro che ben riflettono lo spaccato attuale del mondo bar. La **Lombardia è sempre in prima fila con 12 indirizzi**, seguita da Veneto ed Emilia-Romagna ciascuna con 5.

Tra le novità, la prima volta di **Ditta Artigianale**, il locale di Francesco Sanapo che nel 2013 ha portato lo specialty in Italia e ora vanta quattro caffetterie a Firenze e una, recentissima, a Toronto e quella del primo bar della Val d'Aosta, lo storico **Caffè Nazionale di Aosta** riaperto sotto il segno del giovane chef stellato (al Petit Royal del Grand Hotel Royal & Golf di Courmayeur, dove resta come consulente) Paolo Griffa. Altre new-entry della pubblicazione, la call to action ai professionisti che vogliono armonizzare "uomo, natura e ambiente" di **Anna Sartori**, la voglia di (r)innovare i propri locali, nonostante tutto, con nuovi reparti (come da **Staccoli Caffè** che aprirà una panetteria al suo interno) o il nuovo laboratorio e l'energia sostenibile di **Antico Caffè Spinnato**.

"*Gli ottimi risultati di quest'anno sono un traguardo importante dopo un periodo che ha scosso dalle fondamenta il mercato dei pubblici esercizi, ma non rappresentano un ritorno al passato* – ha detto **Cristina Scocchia**, Amministratore Delegato di illycaffè, storico partner della guida -. *Inflazione e crisi economica, insieme a nuove abitudini legate al lavoro e agli stili alimentari, hanno modificato anche il rapporto degli italiani con uno dei riti che scandisce le loro giornate, quello legato alla tazzina, e porteranno probabilmente a consumi più selettivi. Per questo oggi scegliamo di premiare gli sforzi di chi si impegna ogni giorno per conquistare il cuore dei clienti, facendoli emozionare con un'offerta unica, ma soprattutto sostenibile, privilegiando scelte virtuose e lungimiranti con particolare attenzione alla cultura del risparmio energetico e alle fonti rinnovabili*".

Sotto i riflettori anche le **Stelle**, ovvero i locali che hanno i Tre chicchi e le Tre tazzine da almeno 10 anni, testimoni di un lavoro di qualità fatto giorno per giorno con costanza e attenzione al cliente. Sono **20 le insegne quest'anno** presenti in sezione. Da segnalare il traguardo raggiunto da Converso a Bra e Antico Caffè Spinnato di Palermo, ovvero la doppia stella, vent'anni ininterrotti di eccellenza, vent'anni di storia ed evoluzione del bar moderno.