I venti bar italiani premiati da The Pinnacle Guide e la provincia che sorprende

c2ac5e9f-111f-41ed-b8b4-8344eff22d87

Mentre Milano si prepara ad accogliere i World's 50 Best Bars, la nuova geografia della mixology italiana cresce lontano dai grandi centri: da Bassano del Grappa a Sorrento, ecco tutti i locali premiati con il PIN

Ottobre 2026. Milano. Per la prima volta nella storia, la cerimonia dei World's 50 Best Bars lascia Londra, Barcellona, Singapore, Madrid e Hong Kong, e approda in Italia. È una notizia che rimbalza da una redazione all'altra in questi giorni, con il tono di chi ha appena scoperto che la Madonnina è stata eletta capitale mondiale della mixology. Giusta emozione, per carità. Ma mentre il settore si prepara a lucidare i banconi per l'arrivo di 1.300 ospiti e 250 media specializzati, c'è un altro sistema di riconoscimento che merita attenzione. E che sull'Italia fuori dai grandi hub aveva già scommesso con anticipo. Si chiama **The Pinnacle Guide**. È nata a Londra nel maggio 2024 con un'ambizione dichiarata: fare per i cocktail bar ciò che la Michelin ha fatto per i ristoranti. Il sistema assegna da uno a tre PIN ai locali che superano una valutazione basata su sei aree: ospitalità, beverage, identità, gestione del personale, operazioni interne e impatto sulla comunità. La sostenibilità attraversa trasversalmente tutti i moduli. Tre mesi fa esisteva un solo bar al mondo con 3 PIN. Oggi sono quattro, distribuiti tra Londra, Miami, Chicago e Atene. E l'Italia? Al quinto giro di valutazioni, **il Belpaese conta venti locali riconosciuti**: terzo mercato al mondo, dopo UK e USA. E nelle ultime due tornate, la mappa italiana ha smesso di gravitare solo attorno a Milano: si è allargata a Roma, Venezia, Firenze, Montalcino, Marina di Ravenna, Marzamemi, Sorrento, Vittorio Veneto, Cervia. E Bassano del Grappa.

La misura non è più quella della città

Il nome più inatteso dell'ultimo annuncio, quello che The Pinnacle Guide ha diffuso in questi giorni, è quello di un bar di venti metri quadri incastonato sotto i portici di Piazza Libertà, nel centro storico di Bassano del Grappa. Si chiama **CuCù**, fa parte del Gruppo Miotti 1934, ed è guidato da **Elisa Favaron** e **Jacopo Lancerin**, co-bar manager, nessuna gerarchia, prospettive diverse e complementari. Favaron ha costruito l'identità gustativa del locale dopo esperienze tra miscelazione classica, ristorazione stellata e pasticceria professionale. Lancerin, cresciuto tra bar di famiglia, formazione enotecnica e consulenza, governa il ritmo del servizio e l'interazione con l'ospite. Se lei imposta la grammatica, lui la rende parlata. *Mixer* li ha raccontati nell'edizione di aprile. The Pinnacle Guide ha assegnato al CuCù **2 PIN**, livello Outstanding. Uno dei risultati geograficamente più sorprendenti dell'intera quinta tornata, come scrive la guida stessa nel comunicato.

Gli altri quattro nuovi ingressi italiani

Ma la quinta tornata della Pinnacle Guide non si ferma al Veneto. Quattro altri locali entrano per la prima volta nella lista. E insieme disegnano un'Italia del bere bene che va dalla Romagna al golfo di Napoli, passando per il Tevere e la Marca Trevigiana. **Squisi**, a Vittorio Veneto (Treviso), porta la Pinnacle Guide in un'altra cittadina del Nord-Est: locale concentrato sulla ricerca e sull'identità, capace di convincere i reviewer anonimi della guida anche lontano dai circuiti abituali. Un segnale che il Triveneto sta costruendo una sua grammatica della miscelazione, discreta ma solida. **SHUB Secret Cocktail Bar**, a Sorrento, è invece il primo riconoscimento della guida in Campania e arriva da una destinazione che è icona del turismo internazionale. La penisola sorrentina raramente è stata al centro della conversazione internazionale sulla cocktail culture italiana: con questo PIN la Pinnacle Guide suggerisce che l'eccellenza si stava già costruendo, in silenzio, anche lì. **Stravinskij Bar at Hotel de Russie**, a Roma, è la seconda presenza della capitale nella guida, dopo The Court (2 PIN). È uno dei bar d'albergo più celebri d'Europa, nel cuore di Via del Babuino, e la sua inclusione conferma un trend globale che la Pinnacle Guide ribadisce da ogni tornata: i bar d'hotel, quando lavorano bene, non sono mai solo scenografia.

Chiude il cerchio **Alto**, a Cervia, 1 PIN. Rooftop dell'Hotel Villa del Mare Spa Resort, sul mare di Romagna, guidato dal bar manager **Niccolò Amadori**, classe under 30, esperienze tra Milano, Sydney e New York. Già nella classifica Top 500 Bars mondiale, questo mese ALTO diventa anche palcoscenico dell'**Alto Cocktail Festival** (23 -30 maggio 2026): una line-up che riunisce cocktail bar iconici, chef e pizzaioli d'avanguardia per ragionare sul nuovo rapporto tra drink, cucina e convivialità.

I venti bar italiani con il PIN

Ecco la mappa completa dei locali italiani riconosciuti da The Pinnacle Guide dal 2024 ad oggi:

2 PIN (Outstanding)

- **CuCù**, Bassano del Grappa (VI), *nuovo - maggio 2026*
- **The Court**, Roma
- **The Lobby Bar** at Rosewood Castiglion del Bosco Montalcino (SI)

1 PIN (Excellent)

- **Alto Rooftop**, Cervia (RA), *nuovo - maggio 2026*
- **Shub Secret Cocktail Bar**, Sorrento (NA), *nuovo - maggio 2026*
- **Squisi**, Vittorio Veneto (TV), *nuovo - maggio 2026*
- **Stravinskij Bar at Hotel de Russie**, Roma, *nuovo - maggio 2026*
- **1930 Cocktail Bar**, Milano
- **Aguardiente**, Marina di Ravenna (RA)
- **Arts Bar** at St. Regis Venezia
- **Backdoor 43**, Milano
- **Ceresio 7**, Milano

- **Cinquanta - Spirito Italiano**, Pagani (SA)
- **Cortiletto**, Marzamemi (SR)
- **Dry Milano**, Milano
- **Giacosa 1815**, Firenze
- **Moebius**, Milano
- **Rumore Bar**, Milano
- **Santa Cocktail Club**, Firenze
- **Sentaku Izakaya**, Bologna

Come funziona The Pinnacle Guide

Il meccanismo è trasparente per design (leggi anche qui). I bar si candidano autonomamente attraverso un processo di auto-nomina e vengono valutati su sei criteri:

1. **Approccio all'ospitalità**: come viene vissuta l'esperienza da chi si siede al banco
2. **Programma beverage**: qualità, coerenza e identità della drink list
3. **Look & feel**: identità estetica e atmosfera del locale
4. **Gestione del personale**: politiche di assunzione e welfare per lo staff

5. **Operazioni interne**: efficienza e qualità back of house

6. **Impegno verso la comunità**: impatto locale e pratiche di ospitalità responsabile

La **sostenibilità** è considerata trasversalmente in tutti i moduli, non come voce separata. I bar che superano la prima selezione vengono poi visitati in forma anonima da una rete globale di esperti e appassionati formati dalla guida stessa che valutano l'esperienza nella sua interezza. Non solo il cocktail, ma tutto ciò che accade prima, durante e dopo.

I PIN si dividono in: **1 PIN (Excellent)**, **2 PIN (Outstanding)**, **3 PIN (Exceptional)**. Quest'ultima categoria è la più rara: nel mondo, a maggio 2026, solo quattro bar la detengono: Lyaness a Londra, Champagne Bar at The Surf Club a Miami, Kumiko a Chicago e Line Athens ad Atene.

I PIN durano due anni, dopodiché i locali possono candidarsi per confermare o migliorare il proprio livello. La prossima finestra di candidatura chiude il 12 giugno 2026; la prossima tornata di annunci è prevista per ottobre 2026.