

GAMBERO ROSSO: E' DI NIKO ROMITO IL "BAR DELL'ANNO", SPAZIO PANE E CAFFE' CONQUISTA IL PREMIO ILLY

19 Settembre 2019



ROMA - È a Roma ed è frutto di un progetto imprenditoriale dello chef Niko Romito il miglior locale d'Italia, vincitore del Premio Illy "Bar dell'Anno" assegnato a Milano in occasione della presentazione della 20esima edizione della guida Bar d'Italia 2020 di Gambero Rosso.

Si tratta di Spazio Pane e Caffè, caffetteria-panetteria dove lo chef abruzzese, tre stelle Michelin, sta riportando in auge colazioni e merende d'antan, a base di fragrante pane, e bombe salate.

Un inno, nel cuore dei Parioli, alla convivialità e al gusto più saporoso che testimonia la crescente qualità dell'offerta dei bar italiani, raccontata dalla guida del Gambero Rosso in 1300 indirizzi selezionati, da Nord a Sud, dei quali 39 al top della classifica tra i locali tre chicchi e tre tazzine.

Menzione speciale va ex aequo a La Pasqualina (Almenno San Bartolomeo - Bergamo) e 300mila Lounge (Lecce), per l'impegno etico, in particolare per le iniziative attente all'ambiente attraverso il packaging sostenibile e per i programmi di utilità sociale dedicati al reinserimento attivo di persone detenute.

La Lombardia si conferma al vertice con 9 locali premiati, seguono il Veneto con 6, Piemonte ed Emilia-Romagna con 5, la Sicilia con 3, Liguria, Friuli Venezia Giulia e Toscana con 2. Un locale sul podio per Marche, Lazio, Abruzzo, Campania e Puglia. Sono due i nuovi ingressi nella vetta della classifica: In Croissanteria Lab di Carobbio degli Angeli (Bergamo) e Olivieri 1882 di Arzignano (Vicenza). Per la categoria Le Stelle, ovvero i locali che per almeno dieci anni consecutivi hanno ottenuto il punteggio di 3 chicchi e 3 tazzine entrano due locali, Canterino di Biella e Caffetteria Torinese di Palmanova (Udine). Aperitivo dell'anno al Marelet di Treviglio (Bergamo).

"La frequentazione dei bar - ha detto Paolo Cuccia, presidente di Gambero Rosso - è un'abitudine tutta italiana che il mondo ci invidia. Un comparto della offerta gastronomica in continua crescita grazie alla professionalità e alla creatività di operatori attenti alla qualità e alla innovazione".

Un impegno alla promozione delle professionalità dei pubblici esercizi condivisa con l'azienda triestina Illy.

"La volontà di diffondere la cultura autentica del caffè italiano nel mondo - con Università del Caffè e le sue tre anime (coltivatori, esercenti, consumatori) - e quella parallela di promuovere questa stessa cultura in patria, premiando e incentivando i suoi campioni, i migliori bar d'Italia" ha sottolineato Andrea Illy, presidente di illycaffè che ha motivato il premio a Spazio Pane e Caffè di Niko Romito "per lo straordinario lavoro sull'essenza del prodotto, per la valorizzazione del rapporto con il territorio, per la forza del modello imprenditoriale applicato a un codice contemporaneo di bar italiano in tutte le sue funzioni, e non ultimo per il lavoro senza precedenti sull'alimento per eccellenza, il pane".