



La nuova Guida Bar d'Italia 2022 del Gambero Rosso celebra il ritorno alla normalità

Dal caffè all'aperitivo, la voglia di rinascita nei 1130 locali selezionati dalla 22^o edizione della prestigiosa guida: la sostenibilità uno dei criteri di valutazione



Un passo avanti verso il ritorno del piacere di una tazzina di caffè al bancone o dell'aperitivo con gli amici ai tavolini ed ecco che il bar torna protagonista di una lunga pausa forzata dovuta alla pandemia. Il grande talento dei bar italiani, pur nella consapevolezza delle problematiche ancora presenti, torna protagonista nella **Guida Bar d'Italia 2022 del Gambero Rosso**, con la storica partnership dell'azienda illycaffè.

Guida Bar d'Italia 2022 Gambero Rosso

L'Italia è da sempre appassionata di bar, luoghi aperti alla socializzazione, veri e propri simboli dell'eccellenza italiana che l'estero ci invidia e spesso ci copia ma, a fare la differenza, come dimostra la [Guida del Gambero Rosso](#) è proprio il **valore dell'esperienza**, il gusto e la cura del cliente.

Ottime le performance dei bar italiani, elevato il livello qualitativo e l'approccio sempre più improntato alla scelta di alimenti a filiera corta, stagionalità delle materie prime, utilizzo di materiali riciclabili, attenzione alle fonti rinnovabili e all'alimentazione plant-based.

In sintesi, è questo il quadro generale delle caffetterie italiane, unite a temi come **sostenibilità**, **valorizzazione del territorio**, **cura degli ambienti e flessibilità dell'offerta**, elementi cardine a cui prestare attenzione per offrire al cliente la migliore delle esperienze.

La 22° edizione della Guida in cifre

Più di **1130** gli indirizzi segnalati e oltre **le 50 new entry**. I locali che hanno ricevuto il massimo riconoscimento dei **Tre chicchi e Tre tazzine** sono **43 in totale** con i **3 nuovi ingressi** di **Caffè Cavour 1880 a Bergamo, L'Île Douce a Milano e CM Centumbrie a Magione (PG)**.

Ventidue, invece, i locali della **categoria Stelle**, gli esercizi che hanno ottenuto il massimo punteggio per dieci anni consecutivi. Il **premio Aperitivo dell'Anno** torna nella città che per prima ha dato il via al rito che ormai è entrato a far parte della vita degli italiani, premiato Clivati, a Milano.



A Perugia il Premio Illy Bar dell'Anno 2022

Premio Illy Bar dell'Anno 2022, da diciannove anni tra i riconoscimenti più attesi della guida, è stato assegnato a **CM Centumbrie di Magione**, in provincia di Perugia, scelto, come ogni anno, fra tutti i bar che hanno ottenuto i tre chicchi e le tre tazzine da una giuria di addetti ai lavori, la cui attenzione si è focalizzata quest'anno sul tema della sostenibilità nel senso più ampio del termine.

Il premio ha voluto così celebrare una struttura contemporanea di nuova generazione dove l'attenzione al tema ambientale (dall'eliminazione della plastica alle energie da fonti rinnovabili) occupa un ruolo di primo piano insieme al concetto di eco-sostenibilità declinata nella produzione di ortaggi, olio, farine e legumi, protagonisti dell'offerta da mattina a sera.

«Siamo felici di presentare questa nuova edizione della guida Bar d'Italia – ha dichiarato **Paolo Cuccia, Presidente di Gambero Rosso** – Prosegue la collaborazione con il nostro storico compagno di viaggio illycaffè, azienda eccellente del made in Italy con cui, non a caso, si incrociano i nostri percorsi. Anche Gambero Rosso riserva infatti costante attenzione alla tematica della sostenibilità. La nostra Fondazione è socia di Asvis e tra i fondatori di Equalitas».

«Il bar ha sancito il nostro vero ritorno alla normalità – prosegue l'**Amministratore Delegato Luigi Salerno** – Il settore, nonostante le inevitabili difficoltà, ha saputo mettersi alla prova puntando su una visione innovativa per il futuro: nuove idee, nuovi obiettivi e nuove possibilità. Come Gambero, continueremo a supportare i locali che mantengono alti gli standard qualitativi».

Per informazioni: www.gamberorosso.it

Data di creazione

28/10/2021

Autore

malinda-sassu