



La Guida del Gambero Rosso 2018 svela le nuove tendenze del mondo del bar

Piccoli bar crescono: presentata la diciottesima edizione della Guida Bar d'Italia, i cui riconoscimenti dimostrano come i bar si siano riappropriati della loro antica funzione di sede di incontro, convivialità, discussione e tendenze.



I premi della Guida Bar d'Italia del Gambero Rosso 2018.

Da luogo in cui prendere un [caffè](#) al volo a locale multidimensionale con un'offerta articolata lungo l'intera giornata. Questa la nuova identità del Bar, quel "ritrovo" a tratti magico in cui ci si rifugia anche solo per interrompere la routine quotidiana. Ma da oggi, non sarà più la semplice "tazzina" bevuta di corsa a costituire l'unico motivo di attrazione dell'ospite, ormai sedotto da allestimenti scenografici, blend e tostature studiati ad hoc, menù gustosi e salutari (spesso con alternative vegane e gluten free) per *light lunch*, aperitivi accompagnati da sfizi di gastronomia salata, piccola pasticceria degna dei più grandi maestri dell'arte bianca.

L'Italia pullula di queste realtà dinamiche, come testimoniato dalla [Guida ai Bar del Gambero Rosso](#), ormai giunta alla **diciottesima edizione** e capace di narrare la progressiva evoluzione dei locali che, per certi versi, tornano ad essere sede di incontro e confronto, di convivialità e ritrovo, di riflessione e spensieratezza come lo erano stati i Caffè Letterari di Settecento e Ottocento. Ed ecco allora che "il caro vecchio bar" diventa una palestra per creare, per allenare mente e spirito, per testare nuovi gusti e lanciare nuove tendenze; tendenze, queste ultime, sempre più orientate alla commistione ristorante e caffè, così come testimoniato dai **nuovi ingressi nell'Olimpo dei Tre Chicchi e Tre Tazzine**: [Amo](#) (Venezia) dei fratelli Alajmo, il [Caffè Garibaldi](#) (Vicenza) firmato da **Lorenzo Cogo e Hackert** (Caserta) che vede alla guida lo chef trentenne **Marco Merola**.

Novità su novità, sperimentazione continua e grandi capacità imprenditoriali sono ad oggi i capisaldi del rinnovato concetto di bar, un concept che, in occasione della presentazione della **Guida del Gambero Rosso** (tenutasi il 5 ottobre u.s. presso il Westin Excelsior di Roma) si è manifestato appieno con banchi d'esposizione e assaggio curati in ogni particolare, creatività di realizzazione e presentazione di finger dolci e salati, colori, profumi, sapori....

Guida Bar d'Italia del Gambero Rosso 2018: i riconoscimenti



Guida Bar d'Italia del Gambero Rosso 2018.

Ad aggiudicarsi l'ambito riconoscimento di **Bar dell'anno il 300mila Lounge** di Lecce, già da anni punto di riferimento cittadino (e non solo) per ampie vedute d'avanguardia, qualità e multidimensionalità della proposta. Ed infatti, **premiato per l'innovativa visione imprenditoriale, livello e tipologia dell'offerta complessiva** (anche della mixology), si distingue per la sua essenza e per il suo essere realmente un locale a 360°.

Menzione speciale assegnata giustamente a Hackert di Caserta per l'eclettismo, la qualità offerta e il coraggio imprenditoriale in un contesto difficile e disagiato.

A proclamare i vincitori, una giuria di esperti composta dai giornalisti **Donatella Bianchi** (Rai), **Federico De Cesare Viola** (Sole 24 ore), **Carlotta Garancini** (Corriere della Sera), **Licia Granello** (La Repubblica), **Alessandra Moneti** (Ansa) e **Beniamino Pagliaro** (La Stampa).

Il **Premio Aperitivo dell'anno**, invece, giunge alla decima edizione: assegnato da Sanbittè&Gambero Rosso al **Sambirano di Reggio Emilia**, bar che presenta la formula di aperitivo più originale e divertente.

Che dire, sono forse migliaia i motivi per concedersi una pausa e riscoprire il volto conviviale dei bar.

Data di creazione

07/10/2017

Autore

manuela-mancino