

«Quel piacere del caffè» Il nuovo Gambero Rosso premia 16 locali comaschi

Tre chicchi

In città il punteggio massimo al locale Caffè&Caffè di piazza Mazzini. Primi Cantù e Montorfano

«Il caffè è un piacere, se non è buono... che piacere è?». Anche a Como. Lo slogan di questa vecchia pubblicità, con la battuta di Nino Manfredi, può essere considerato anche un piccolo "mantra" da ripetere leggendo la guida "Bar d'Italia 2017" del Gambero Rosso.

Per i bar esistono due categorie: le tazzine e i chicchi, su una scala di valori da uno a tre. Le tazzine rappresentano il giudizio complessivo sul locale, che scaturisce da vari fattori: l'offerta (prima colazione, spuntino per il pranzo, aperitivi, cocktail), il servizio, l'ambiente e l'igiene. I chicchi, invece, riguardano la qualità del caffè inteso esclusivamente come bevanda.

La guida indica 1.320 bar in tutta Italia, cercando di valorizzare i singoli punti di forza dei vari locali. Tra questi, 29 hanno raggiunto il massimo, con tre

chicchi e altrettante tazzine. Alla fine, il premio per il miglior bar d'Italia è andato al Marelet di Treviglio.

E la provincia di Como? Si è difesa egregiamente. In guida sono infatti segnalati ben 16 bar, metà dei quali in città. Ma le eccellenze, a dire il vero, si trovano fuori dalla convalle: sia la Pasticceria Marra di Cantù, sia il Crème di Montorfano, hanno conquistato tre tazzine e due chicchi. «Grazie a una costante e illuminata evoluzione - scrive la guida a riguardo del Marra di via Sesia - la piccola bottega nata nel 1970 è ora una realtà affermata e di successo che vanta due sedi in quel di Cantù (un panificio in via Alciato e un negozio con prodotti maison in piazza Sirtori) e brilla per l'altissima qualità della proposta in tutte le sfumature».

A riguardo del Crème di Montorfano, invece, la guida lo descrive come un luogo «per preziosi momenti in cui godersi un po' di pace e relax». E insiste: «Accanto alle fragranti briochine, crostatine e mezze lune di frolla alla marmellata, muffin

cioccolato e fragole e deliziosi biscottini secchi in formato minignon, quasi irresistibili».

Per quanto riguarda la qualità del caffè, bisogna tornare in città per assaggiare la migliore tazzina, sempre secondo quanto descritto dal Gambero Rosso. Tre chicchi incoronano infatti il Caffè&Caffè di piazza Mazzini. «Resta uno dei miglior bar di Como - descrive la guida - dove bere il caffè. Aroma deciso, equilibrato, con tante miscele diverse e cappuccini ariosi e leggeri sono nelle corde di Roberto, proprietario e appassionato della bevanda nera per eccellenza».

Guardando la guida, si nota come ci siano segnalazioni nell'Erbese (bene la Sartori di Erba e la Pasticceria Ponti di Canzo con due tazzine e altrettanti chicchi) e nell'area delle cinture urbane. A Cantù, segnalata anche la Pasticceria Farina, e sul lago Rossi a Bellagio (due tazzine e due chicchi). Assenti tutto l'Olgiatese e la Bassa Comasca. Che vorranno rifarsi, probabilmente, in vista della prossima guida, che uscirà a fine 2017.

Raffaello Foglia

La classifica

Posizione	Bar	Comune	Taz
1°	Crème	Montorfano	☕
	Marra	Cantù	☕
2°	Rossi	Bellagio	☕
	Pasticceria Farina	Cantù	☕
	Citterio	Canzo	☕
	Pasticceria Ponti	Canzo	☕
	Caffè & Caffè	Como	☕
3°	Pasticceria Sartori	Erba	☕
	Ambrosiano	Como	☕
	Arte dolce Lyceum	Como	☕
	Dolciamo	Como	☕
	Caffè Mazzini	Como	☕
	Monsieur Chocolat	Como	☕
	Olly Bar	Tavernerio	☕
4°	Bolla	Como	☕
	Aida	Como	☕



Primo bar in città: il "Caffè e Caffè" di piazza Mazzini