

FENOMENI DI SUCCESSO

Il miglior bar d'Italia? Lo trovi a Palmanova

Si chiama «Caffetteria Torinese» anche se sta in provincia di Udine. Il Gambero Rosso l'ha scelta tra un'élite di 19 locali. Che producono il latte in proprio o che vantano una piscina all'aperto. E dove il lusso ha prezzi economici

Paolo Marchi

nostro inviato a Roma

Palmanova, tra Venezia, Udine e Trieste, la città stellata, così bella da essere monumento nazionale, conta su 5.396 abitanti, e due sono stati festeggiati ieri alla Città del Gusto. Nereo Ballestrero e Marina Macor sono i titolari, da una quindicina d'anni, della «Caffetteria Torinese», eletto Bar dell'Anno dalla guida del Gambero Rosso, nona edizione. Torinese, in verità, lì in Piazza Grande non lo è stato mai nessuno, solo che la signora che aprì nel 1934 arrivava da Alba nelle Langhe e 500 km più a

SFIDE La crisi ha calato i consumi del 2%. E la ricetta vincente è offrire qualcosa di unico

estera più facile dire «andiamo dalla torinese» e così «Torinese» fu ed è tuttora. È diverso in fondo sta diventando anche il bar italiano non che non deve essere più solo un posto da caffè e brioche, una pasticceria o un posto da piatti riscaldati in pausa pranzo piuttosto che happy hour serali. Andrea Illy, ramo caffè, ha fornito

IL DECALOGO DEL LOCALE PERFETTO

- 1. Caffè e brioche perfetti, sono il biglietto da visita che fa tornare il cliente
2. La colazione deve anche essere salata, guai limitarsi alle proposte dolci, per quanto possano essere varie non soddisferranno mai un palato che ama il salato
3. Sorridere sempre ed essere sempre presenti, capaci di trasmettere la passione per il lavoro ai dipendenti
4. Aggiornarsi, sfruttare le ferie per conoscere nuovi prodotti. Alla riapertura la novità stupirà l'ospite
5. Sapere offrire alta qualità a buon prezzo, mai dare l'impressione al cliente che lo stai prendendo in giro
6. Guai sbagliare un Martini cocktail, guai finire il gin migliore
7. Avere una cantina sempre rifornita di grandi bottiglie. Visto che si rischia la patente, bene poco ma ottimamente
8. Non snobbare il tè: è la bevanda del futuro e in bustina fa inorridire l'intenditore
9. Essere pronti a servire chi non è omnivoro a 360°: vegetariani, celiaci, musulmani...
10. Siamo noi al servizio del cliente, anche quando chiede scampì crudì alle 9 del mattino. Felice lui, ricchi noi

un dato pesante: «Negli ultimi cinque anni, ogni anno i consumi sono calati del 2%». Colpa delle macchinette negli uffici, più convenienti e pratiche, ma anche di un'offerta che invecchia. Sempre! industriale triestino: «È il momento del lusso sostenibile, l'opulenza fine a se stessa non ha più senso. Un tempo per value for money, quello che per noi italiani è il rapporto qualità/prezzo, si intendeva il primo prezzo. Adesso è diventato il giusto valore dei prodotti di alta qualità: stanno attenti tutti. In Italia abbiamo un bar ogni 400 abitanti, ma la crisi non ha investito solo i ristoranti». Ieri a Roma i locali finalisti erano 19, presentati attraverso filmati e degustazioni e quelli che hanno destato le sensazioni migliori sono quelli che riescono a rispondere a tutti e 5 i momenti della giornata: prima colazione, pausa mattutina, pranzo, aperitivo e cena. Tale il numero che non potevano mancare pasticcerie storiche come il «Caval d'Bron» a Torino, «Bia-



I VINCITORI Nereo Ballestrero e Marina Macor, titolari da una quindicina d'anni della Caffetteria Torinese di Palmanova, in provincia di Udine, che ha vinto il premio come miglior bar d'Italia superando la concorrenza di 550 locali e 49 super finalisti. Il locale fu aperto in piazza Grande addirittura nel 1934. Nella classifica regionale il Piemonte conserva comunque la palma dell'eccellenza con i locali premiati, seguito dalla Lombardia con cinque e dalla Sicilia con tre (Foto: Vignali)

Il libro evento

Nel nuovo Guinness dei Primati auto pelose e denti che suonano

Domenico Ferrara

Ce n'è di tutti i gusti: dal pastore afgano che ha ingierito il maggior numero di scorpioni velenosi vivì al ragazzino turco che ha compiuto più rotazioni sulla schiena avendo le gambe dietro il collo. La caccia al record è diventata un nuovo sport. E riuscire a essere gli unici a compiere determinate imprese a volte diventa quasi un'ossessione. Se pensate di aver visto già tutto, vi sbagliate di grosso. Ogni anno le trovate dei geni del record assumono contenuti sempre più inimmaginabili e il livello di rischio aumenta vertiginosamente. A raggiungere la vetta non ci sono solo personaggi bizzarri e temerari, ma anche persone normali che non avrebbero mai pensato che il loro nome potesse essere scritto sul libro dei record. Come Stefano Lorenzetto, giornalista de Il Giornale, che il 23 giugno 1999 iniziò quella che sarebbe diventata la serie di interviste più lunga al mondo: il 20 giugno 2010, dialogando con il direttore Vittorio Feltri, ha festeggiato l'uscita numero 500. Da allora, il record è stato nuovamente superato e chissà per quanto tempo ancora continuerà a migliorarsi. Insomma, pazzie, casualità, ostinazio-

ne, originalità. Tutti elementi che arricchiscono un universo di talenti, raccolto nel «Guinness World Records 2011», in uscita oggi, ed edito da Mondadori (collana Arcobaleno, pagine 288, prezzo 28 euro). Scorrendo le pagine vi trovirete imprese che non avreste mai pensato si potessero compiere. Eppure sono successe e ora la palla passa inesorabilmente a chi ha il coraggio di provare a batterle. Imprese impensabili come quella del ragazzo italiano capace di suonare interi brani musicali usando i denti come fossero uno xilofono, o come quella di Maria Lucia Mugno, consacrata accanitrice più eclettica. Di aiuto, però. Infatti detiene il record per l'automobile più pelosa: una Fiat 500 ricoperta da 100 kg di capelli umani. Se non ci credete, basterà guardare la foto in cui è raffigurata con un cappello fatto di capelli sul set dello Show dei Record il 4 marzo 2010, per avere un assaggio della sua pazzia. Ce n'è di tutti i colori, appunto. Non solo rispetto alle imprese, ma anche rispetto ai protagonisti. Nella lista dei primatisti con figurano infatti anche diversi personaggi dello spettacolo italiano. Paolo Bonolis ha pronunciato 332 parole in un minuto allo Show dei Record del marzo

2010. Mario Cipollini, tra il 1989 e il 2003, ha vinto il numero record per qualsiasi ciclista di 42 tappe del Giro d'Italia. Impresa che gli è stata riconosciuta solo il 27 marzo 2010. Meglio tardi che mai. E poi, Valentino Rossi che ha vinto per il maggior numero

di volte il campionato di Moto GP, con 6 vittorie tra il 2002 e il 2005 e nel 2008 e 2009. O ancora, per rimanere nell'ambito sportivo, Gino Cuccarolo che, con una statura di 219,96 centimetri, è il re della pallacanestro italiana,

mentre Daniele Seccarecci è l'atleta di bodybuilding competitivo più pesante: 135 Kg. Ai più golosi ha invece pensato il laboratorio di Cioccolato A. Giordano. Una tavoletta di cioccolato lunga 11,57 m e larga



CI SIAMO ANCHE NOI Anche il nostro Stefano Lorenzetto è entrato nel Guinness con la serie di interviste più lunga del mondo: «I tipi italiani»

Informazione Pubblicitaria Sovrappeso? Grasso Corporeo? Arriva il «Palloncino Saziante» di Gomma Naturale. Il preparato, arrivato in questi giorni in farmacia, consiste in una gomma naturale microcristallizzata incorporata in una capsula che, una volta ingerita, si auto-rigonfia e la sua espansione riempie parzialmente lo stomaco, aiutando a ridurre lo stimolo della fame favorendo un'efficace riduzione del peso corporeo.

FOLLIE Accanto alla più lunga serie di interviste del «Giornale» anche chi è volato per 4 mila metri. In bicicletta. 1,1 m è stata presentata a un evento organizzato da «Teorema d'Immagine» a Rivarolo, Torino il 14 marzo 2010. Inutile dire che il cioccolato venne divorato dal pubblico in soli dieci minuti. Roba da record, anche questa. L'onore della gloria va anche a quei comuni mortali che avrebbero sperato di farlo, questo record, ma non si sarebbero aspettati di arrivare così a lungo: stiamo parlando dell'uomo più vecchio del mondo (per l'età vi rimandiamo al libro dei Guinness).

CIFRE In Italia ne esiste uno ogni 400 abitanti. Vince chi sa abbinare la qualità al prezzo. «Caffetteria Torinese»: «Apriamo alle 7 del mattino e chiudiamo alle 2 e non diciamo mai di no a chi entra: serviamo di tutto a tutte le ore. C'è la crisi, tutti stanno attenti e allora noi dobbiamo darci da fare, facendo nostri i gusti della gente e scordando i nostri. Si bar a mille face oggi piacciono tanto, è perché i cuochi fanno i difficili. Se uno entra in un ristorante stellato all'una e mezza lo guardano storto, noi sorridiamo e probabilmente la volta dopo verrà a pranzo direttamente da noi».