

Nuovo successo per Canterino I "tre chicchi" da Gambero rosso

«Una perfetta organizzazione, che garantisce uno standard di perfetta qualità». Ma non basta. I due locali di ferro Rosso, fresca di stampa, sempre siglata "Gambero rosso" commenta Mario Canterino, che non ama farlo sapere, ma è maestro di caffè e cioccolata alle università di Brescia e Venezia. Passione e dedizione suonano come l'in-

chié «ogni tazza dice Canterino» è un prodotto a sé, dedicato alla persona che la beve». E se Torino è considerata dagli addetti ai lavori la capitale italiana del caffè, Biella non è così distante, e Canterino rappresenta a tutti gli effetti una delle eccellenze piemontesi in questo campo.
CHIARA MARCANDINO



Da nord a sud una panoramica di alcuni dei migliori bar della penisola.

bar d'Italia

Un bel mix di locali classici e innovativi per avere sempre a portata di mano l'indirizzo giusto per una pausa golosa. In città e in provincia.



Canterino
BIELLA
via F.lli Rosselli, 102
tel. 015 402 741
chiuso lunedì
orario 07.00/ 12.00



Ferrua
BIELLA
via Italia, 43
tel. 015 25 23 297
chiuso lunedì
orario 07.30/ 18.30

Due facce della stessa medaglia. Sì perché da quando Mario Canterino, coadiuvato dai due figli Pietro e Chiara, ha rilevato lo storico Ferrua (appena restau-

rato e restituito al suo splendore Liberty) in pieno centro storico, i due locali vivono in perfetta simbiosi, integrandosi e completandosi a vicenda. A fare da minimo comun denominatore la professionalità della famiglia Canterino che, forte di un'organizzazione perfetta, garantisce uno standard di assoluta qualità.

Basti pensare al fatto che si è deciso di concentrare l'intera produzione di pasticceria in un unico laboratorio all'interno dello

stabile di via Rosselli (sede di Canterino) che garantisce spazi maggiori. Innumerevoli le golosità sfornate: solo di croissant, fra paste e creme, si contano circa 40 tipologie diverse (da non perdere quello al sale delle Hawaii); poi ci sono le ricette che hanno fatto la fama del maestro pasticciere Mario, dai "Canestrej Bieleis" al Pan d'Oropa, ai Tigrini, morbidi mignon al cioccolato con nocciole, mandorle e rum. A fare da cornice un caffè

pieno, avvolgente e un cappuccino dalla schiuma generosa e vellutata che vi consigliamo di assaporare senza zucchero per percepirne al meglio tutte le sfumature. Ferrua invita ad indugiare fino a sera nelle accoglienti sale o nel bel dehors estivo trasformato in un vero salotto, sorseggiando una cioccolata calda, un marocchino, uno dei tanti dolcini della casa.

I SIMBOLI ☺ locale discreto ☺ locale ottimo ☺ locale eccellente ☺ caffè discreto
●● caffè ottimo ●●● caffè eccellente ☀ innovazione



