

LA PUBBLICAZIONE DELL'ESPRESSO. Nella classifica dei migliori ristoranti italiani rimangono in quattro di casa nostra a potersi fregiare dei due «cappelli»

La bibbia del gourmet premia 13 bresciani

La cucina locale secondo i critici della più letta guida specializzata
Settore enogastronomico penalizzato dalla crisi, ma sempre attivo

Claudio Andrizzi

La ristorazione bresciana d'eccezione mantiene le posizioni nell'anno della grande crisi: questo il quadro che emerge dall'edizione 2012 de «I ristoranti d'Italia de l'Espresso», la più consultata e diffusa fra le «bibbie» dei gourmet italiani. Presentata ieri a Firenze e da oggi sul mercato per il 34esimo anno consecutivo, la guida diretta da Enzo Vizzari si trova sulle spalle il non facile compito di raccontare non solo i primati, ma anche le contraddizioni di un difficile momento di transizione.

«IL SETTORE vive una fase sicuramente critica a causa della difficile congiuntura economica - afferma Vizzari -. Il 2012 in particolare è stato un anno travagliato, con poche novità, molte conferme, qualche dolorosa chiusura. Si sta tuttavia affermando in modo sempre più netto la nuova identità della cucina italiana: i migliori ristoranti italiani di oggi sono moderni e creativi pur conservando i valori di fondo delle tradizioni regionali italiane. L'alta ristorazione? Non è alla portata di tutti. E in fin dei conti paga molto di più l'impegno meditato in un locale di cucina concreta e sincera che la rincorsa sconsiderata alle stelle, ai cappelli, alle forchette e alle coccarde delle guide».

L'analisi sembra aderire perfettamente anche alla classifica bresciana, che non registra novità di sostanziale rilievo: rimangono quindi 13 gli indirizzi della nostra provincia inseriti nella ristretta aristocrazia

delle migliori tavole italiane, ovvero nella fascia di punteggio dai 15/20 in su, in un quadro nel quale la Lombardia si conferma di gran lunga prima regione per numero di tavole di qualità con 49 insegne (il Piemonte è secondo con 34 indirizzi, la Campania terza con 30).

I **MAGNIFICI 13** della classifica 2011 sono quindi tutti confermati. A dominare incontrastato resta il Miramonti L'Altro di Concesio, che conferma il punteggio di 17,5/20 mantenendosi stabile nella fascia dei «Due Cappelli». È un evidente segnale di grande costanza qualitativa, che nel locale-bomboniera di Mauro e Daniela Piscini e Philippe Leveillé non manca di coniugarsi ad un rinnovamento e ad uno spirito di ricerca altrettanto costanti: da qui la chiave di un primato che non sembra conoscere cedimenti.

La principale novità riguarda il salto di Villa Feltrinelli di Gargnano, che si affaccia nella schiera dei Due Cappelli guadagnando un punto rispetto ai 15,5/20 di un anno fa ed arrivando a 16,5: una crescita non molto comune negli standard dell'Espresso (nella maggior parte dei casi gli incrementi non superano il mezzo punto), che scommette sulle grandi potenzialità della cucina del giovane Stefano Baiocco e sul fascino di un locale per pochi (140 euro il conto medio alla carta). In crescita dai 15 ai 15,5/20 anche la singolare esperienza sensoriale dell'Officina Cucina di Brescia, sorta di «privée» del ristorante Monaci sotto le Stelle dove lo chef



Philippe Leveillé, chef del «Miramonti L'Altro», e Mauro Piscini

cucina in presa diretta per un solo tavolo da un minimo di due ad un massimo di dieci coperti, mentre cala a 15 da 15,5 La Piazzetta di Sant'Eufemia. Per il resto solo conferme, con in primo piano, nella fascia dei Due Cappelli, una certezza di tanti gourmet bresciani come il Gambero di Calvisano, lodato non solo per la signorilità impagabile del patron Gino Gavazzi ma anche per un rapporto qualità-prezzo «probabilmente senza rivali in Italia». E il miglior ristorante d'Italia? La corona dell'Espresso resta nelle mani dell'osteria La Francescana di Massimo Bottura a Modena con 19,5/20 e Tre Cappelli. ♦

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La classifica

Espresso: i migliori ristoranti bresciani dell'edizione 2012



1	Miramonti L'Altro-Concesio	17,5/20	2 cappelli
2	Gambero-Calvisano	16,5/20	2 cappelli
3	Villa Feltrinelli-Gargnano	16,5/20	2 cappelli
4	Villa Fiordaliso-Gardone Riviera	16,5/20	2 cappelli
5	Capriccio-Manerba del Garda	16/20	1 cappello
6	Carlo Magno-Collebeato	15,5/20	1 cappello
7	Gualtiero Marchesi-Erbusco	15,5/20	1 cappello
8	Leon D'Oro-Pralboino	15,5/20	1 cappello
9	Officina Cucina-Brescia	15,5/20	1 cappello
10	Al Porto-Moniga del Garda	15/20	1 cappello
11	Da Nadia-Castrezzato	15/20	1 cappello
12	Due Colombe-Corte Franca	15/20	1 cappello
13	Piazzetta-Sant'Eufemia Brescia	15/20	1 cappello

P&G/B



Il premio

Valencia esalta Marchesi e il suo «risotto all'oro»

Ha da poco superato la soglia degli 80 anni, ma Gualtiero Marchesi rimane sulla cresta dell'onda. Passata la bufera per i due panini ed il dessert creati per la catena americana di «Mc Donald's», il maestro della cucina italiana nei giorni scorsi è volato a Valencia per il «Congresso Mundial del Arroz», appuntamento dedicato alla cultura del riso dove, nella giornata conclusiva, gli è stata



Gualtiero Marchesi tra i suoi chef

conferita la Medaglia d'Oro. Motivazione: «Il maestro che ha formato e continua a formare i più grandi cuochi italiani ha saputo valorizzare il riso allo zafferano a tal punto da coprirlo d'oro».

IL RIFERIMENTO è naturalmente al più celebre dei piatti di Marchesi, il mitico Riso, Oro e Zafferano, che ancora si può degustare nel suo locale ad Erbusco.

Ed al quale recentemente è andato ad affiancarsi un cugino in bianco e nero altrettanto suggestivo: il riso al nero di seppia e scaglie d'argento, servito su un piatto con i profili color platino. Come dire che, in questo caso, la classe non passa mai. ♦ CA.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Vini pregiati

In edicola i tre bicchieri del Gambero

Grandi vini a confronto, in concorso e «pubblicati». Ecco l'elenco dei «Tre Bicchieri» della Lombardia inseriti nella Guida Vini d'Italia 2012 del Gambero Rosso che verrà presentata il prossimo 22 ottobre: Valtellina Superiore Vigneto Fracia 2008 - Nino Negri; Valtellina Sforzato Albareda 2009 - Mamete Prevostini; Valtellina Superiore Sassella Stella Retica Ris. 2006 - Ar.Pe.Pe Lugana Fabio Contato '09 - Provenza OP Pinot Nero Brut 1870 '07 - Giorgi OP Pinot Nero Brut Classese '04 - Monsupello OP Pinot Nero Frecciarossa '08 - Giorgio Otero;

PER CONTINUARE poi con gli altri «migliori» della categoria vini, tra cui spuntano molti bresciani franciacortini: OP Pinot Nero Noir '08 - Tenuta Mazzolino; OP Rosso Cavariola Ris. '07 - Bruno Verdi Franciacorta Pas Dosé R.D. '06 - Cavalleri Franciacorta Extra Brut '07 - Ricci Curbastro Franciacorta Brut Cellarius '07 - Guido Berlucchi & C. Franciacorta Extra Brut Gran Cuvée Pas Opéré '05 - Bellavista Franciacorta Brut Nature - Gatti Franciacorta Extra Brut '05 Ferghettina Franciacorta Extra Brut Vintage Ris. '05 - La Montina Franciacorta Brut Cuvée Annamaria Clementi '04 - Ca' del Bosco Franciacorta Satèn Soul '05 - Contadi Castaldi. ♦

© RIPRODUZIONE RISERVATA