

CLASSIFICHE. Presentata l'edizione 2016 della prestigiosa guida. Dopo il boom di un anno fa i ristoranti bresciani recensiti perdono una posizione

Gambero Rosso, in 29 nell'elite del gusto

Claudio Andrizzi

Il «Miramonti L'Altro» si conferma al primo posto, mentre si rafforza la pattuglia dei locali gardesani con alcune significative new entry

La ristorazione bresciana si conferma in buona salute: questo il verdetto che emerge dall'edizione 2016 della guida «Ristoranti d'Italia» del Gambero Rosso, presentata ieri a Roma e pronta ad approdare in libreria con la sua 26esima edizione. Rispetto allo scorso anno, la classifica provinciale delle migliori tavole registra un passivo di una sola insegna, per un totale di 29 segnalazioni nelle quali spiccano anche alcuni nuovi ingressi, a confermare una vivacità che, nonostante tutto, ha continuato ad interessare il settore anche durante il 2015. In verità, al vertice c'è poco da segnalare: anche quest'anno nessun ristorante di Brescia e dintorni è riuscito a guadagnarsi l'accesso all'olimpico delle Tre Forchette (capitanato dall'Osteria Francescana di Modena e da La Pergola del Cavaliere a Roma, a pari merito con 95/100). A dominare la scena, nel comparto sempre prestigioso delle Due Forchette, c'è sempre il Miramonti L'Altro di Concesio, la tavola bresciana più raccomandata dal Gambero con un punteggio stabile a 89/100. Il locale di Mauro e Daniela Piscini e dello chef Philippe Leveillé si toglie però quest'anno un'ulteriore soddisfazione, portando a casa il premio speciale per il ristorante che meglio valorizza i prodotti caseari italiani: un riconoscimento all'ormai leggendario «carrello dei formaggi» che il ristorante valtrumplino continua a preparare ogni giorno con passione, competenza e gusto della ricerca per la gioia dei propri avventori. RESTA immutato anche il secondo posto, dove continua a regnare il Gambero di Calvisano, stabile ad 88/100: un altro avamposto della cucina bresciana dove la coerenza e la costanza qualitativa si sposano ad uno spirito d'innovazione che consente alla famiglia Gavazzi di incrementare sempre le proprie performance gastronomiche. Poco più sotto, si rafforza la pattuglia gardesana: a Manerba il Capriccio rientra in classifica a 83/100 mentre il Rolly cresce di due punti, a Gardone il Lido 84 aumenta di 1 punto e a Moniga c'è l'exploit di Saulo Della Valle, che dopo aver cambiato sede e nome al suo locale (da Suer e Garbino a Osteria H2O) passa da 79 a 81 punti entrando nella soglia delle Due Forchette. L'incremento più poderoso è però quello del Leone Felice di Erbusco, il locale dell'Albereta, dove la mano felice del giovane chef Fabio Abbattista convince ormai senza riserve. Tante le novità anche nella fascia da 1 Forchetta: il Garda piazza due «new entry» salodiane con il QB Duepuntozero e il Pijei, mentre Brescia si affaccia in classifica con la sua unica insegna, il Classico di via Callegari, nato da poco da un'idea di Michele Bontempi, titolare della Dispensa di San Felice. DOVE BRESCIA primeggia senza rivali è sul fronte delle trattorie: La Madia di Brione e l'Osteria della Villetta di Palazzolo si confermano al top con i Tre Gamberi (sponsorizzati dalla franciacortina Contadi Castaldi), mentre in città nella categoria Tre Bottiglie (i migliori wine bar) regna ancora Lanzani. Da ricordare inoltre che nei giorni scorsi il Gambero Rosso ha mandato in libreria anche l'edizione 2016 di Bar d'Italia, che ha visto nuove conferme per Sirani di Bagnolo e Bedussi di Brescia, entrambi al vertice con la massima valutazione di Tre Chicchi e Tre Tazzine, mentre Zilioli sempre a Brescia detiene la Stella riservata ai locali che per almeno dieci anni consecutivi hanno conquistato il massimo riconoscimento.

COPYRIGHT