

Stelle Michelin, Brescia brilla nel firmamento dei gourmet

LA CLASSIFICA. L'edizione 2016 della prestigiosa guida mantiene le posizioni di eccellenza degli chef nostrani

Stelle Michelin, Brescia brilla nel firmamento dei gourmet

A svettare su tutti tra i 38 locali a due stelle sono ancora una volta

il «Miramonti L'Altro» di Concesio e «Villa Feltrinelli» di Gargnano

Brescia mantiene le sue stelle nel «firmamento» della ristorazione gourmet: questo il verdetto emerso ieri dalla presentazione dell'edizione 2016 (la 61esima) della «Guida Michelin Italia», la prestigiosa «rossa francese» che da oltre mezzo secolo rappresenta con ogni probabilità la pubblicazione specializzata più attesa dagli appassionati di buona tavola, ma anche dai tanti cuochi che sognano un posto nel ristretto olimpo degli «stellati». Il quadro espresso dalla nuova Michelin, da ieri in tutte le librerie d'Italia, non mostra quindi cambiamenti rispetto allo scorso anno: la provincia bresciana conferma il quadro dello scorso anno, ed a svettare sono ancora una volta il Miramonti L'Altro di Concesio e Villa Feltrinelli di Gargnano, che occupano due posizioni nella ristrettissima elite di 38 locali gratificati dall'attribuzione delle Due Stelle, riconoscimento che, negli intendimenti originari dei fondatori della guida Edouard e André Michelin, voleva indicare quelle tavole che «meritano una deviazione». Per inciso, i locali con Tre Stelle (solo otto, gli stessi dell'edizione 2015) sono invece quelli che da soli «valgono il viaggio», mentre quelli con una stella rappresentano la certezza di «un'ottima cucina»: ed è soprattutto in quest'ultima categoria che il

«made in Bs» fa sentire la sua voce con nove indirizzi su un totale nazionale di 288, contribuendo per altro sensibilmente al primato della Lombardia, anche quest'anno regione più stellata del Belpaese con un totale di 58 ristoranti. Come detto quindi, al vertice trionfa sempre il tandem dello scorso anno: da una parte la storica insegna del Miramonti L'Altro, dove Mauro e Daniela Piscini con Philippe Leveillé continuano a consolidare una costanza qualitativa ormai da primato sostenuta da una ricerca senza sosta; dall'altra la sontuosa Villa Feltrinelli, il regno di Stefano Baiocco che capeggia idealmente, dall'alto della doppia stella, la sempre nutrita pattuglia monostellata gardesana composta dall'Esplanade di Desenzano, ormai un'autentica sicurezza, dalla Tortuga a Gargnano, dal Capriccio a Manerba, dalla Rucola a Sirmione, oltre che dal Lido 84 dei fratelli Riccardo e Giancarlo Camanini a Gardone Riviera, clamorosa new entry dello scorso anno che mantiene la posizione conquistata continuando a mietere consensi entusiasti in ogni sede. IN EVIDENZA, ancora una volta, anche autentici veterani come il Gambero di Calvisano, che detiene la Stella dal 1988 e da allora non l'ha più perduta, dimostrando una vocazione incrollabile per l'eccellenza, l'ospitalità signorile, per una cucina di altissimo livello proposta a prezzi sempre equilibrati. A completare il quadro ci sono altri nomi ormai consolidati come Da Nadia a Castrezzato, Leon D'Oro a Praolboino e il Due Colombe di Borgonato. Una novità bresciana comunque c'è, in questa Michelin 2016, ed è la «new entry» della Madia di Brione nella sezione «Bib Gourmand», il simbolo che segnala i ristoranti che propongono una cucina di qualità di carattere tipicamente regionale con menù completi a meno di 30 euro: per il resto locali segnalati rimangono Eva a Botticino, Trattoria Porteri a Brescia, Osteria della Villetta a Palazzolo, Villa Aurora a Soiano e il Cortiletto a Toscolano Maderno. o COPYRIGHT