

GIOVEDÌ 07 NOVEMBRE 2019

RISTORAZIONE. Presentata ieri a Piacenza l'edizione 2020 della famosa guida «rossa». La nostra provincia mantiene le posizioni d'eccellenza

Guida Michelin, Brescia fa ancora tredici

Al vertice ancora Miramonti l'Altro e Villa Feltrinelli con due stelle Gambero, Capriccio e Tortuga: gli applausi sono per le signore**CLAUDIO ANDRIZZI**

Brescia difende il suo tesoretto di stelle nel firmamento bresciano della ristorazione d'eccellenza: solo conferme quest'anno dalla 65esima edizione della Guida Michelin Italia 2020, presentata ieri al teatro Municipale di Piacenza. Dopo le inevitabili trepidazioni della vigilia, non ci sono quindi sorprese nella graduatoria biancazzurra della mitica «rossa» francese, pubblicazione di riferimento per gli appassionati gourmet di tutto il mondo: la classifica conferma in pieno il quadro dello scorso anno lasciando al comando il binomio «bistellato» composto da Miramonti L'Altro a Concesio e Villa Feltrinelli a Gargnano. Da una parte quindi la piena leadership dell'ormai storico locale guidato dallo chef Philippe Leveillé con Daniela e Mauro Piscini, che lo inaugurò il 15 dicembre del 1981, prima stella nel 1991, seconda nel 2001; dall'altra parte, si consolida il prestigio della Villa gardesana di Stefano Baiocco, che nonostante l'apertura solo stagionale continua ad essere considerata indirizzo imprescindibile dalle guide di settore. Nessuna novità anche nella categoria Una Stella aperta dal Gambero di Calvisano, vera e propria istituzione della grande cucina bresciana, stellato da 32 anni ininterrotti, già premiato nel 2017 con l'emblematico riconoscimento «Qualità nel tempo»: anche quest'anno lo storico ristorante capitanato da Gino Gavazzi è candidato con la chef Mariapaola Geroldi, moglie del patron, al Premio Speciale Chef Donna Michelin 2020, che verrà

conferito la prossima primavera nell'ambito dell'Atelier des Grandes Dames, tributo alle donne dell'alta ristorazione voluto da Veuve Clicquot. Con lei le altre grandi signore della cucina bresciana come Giuliana Germiniasi del Capriccio di Manerba, Nadia Vincenzi (da Nadia a Erbusco), e Maria Cozzaglio della Tortuga. FRA I «VETERANI» continuano a brillare l'Esplanade di Desenzano, regno dello chef Massimo Fezzardi, del Due Colombe di Stefano Cerveni a Borgonato di Corte Franca e del Leon d'Oro di Pralboino, mentre i golden boy della ristorazione bresciana mantengono le posizioni: dal Sedicesimo Secolo di Pudiano di Orzinuovi, acclamata new entry della scorsa edizione, al Lido 84 dei fratelli Camanini a Gardone Riviera, fino a Villa Giulia, il ristorante con il quale nel 2017 lo chef Maurizio Bufi ha portato Gargnano in quota Guinness con il terzo stellato. Con 13 insegne il «made in Bs» contribuisce in modo determinante al primato della Lombardia, regione più stellata d'Italia con 62 ristoranti. Nessuna novità nemmeno nella lista dei Bib Gourmand, le «faccine sorridenti» assegnate a quei locali in grado di garantire una piacevole esperienza gastronomica a meno di 35 euro: anche qui solo conferme per Eva a Botticino, Porteri a Brescia, La Madia a Brione, Villa Aurora a Soiano e Il Cortiletto a Toscolano. © RIPRODUZIONE RISERVATA



Gli chef Philippe Leveillé e Stefano Baiocco



