

GIOVEDÌ 24 OTTOBRE 2019

**RISTORAZIONE. La guida 2020 celebra le eccellenze bresciane che si confermano a livelli di punta: e al vertice ci sono le due realtà gardesane**

## Villa Feltrinelli e Lido 84: top con l'Espresso

**Il locale di Gargnano aggancia in vetta il «cugino» di Gardone nel gotha segnalato con Cinque Cappelli Il Miramonti L'Altro ancora con il Cappello d'Oro**

.....  
**CLAUDIO ANDRIZZI**

Villa Feltrinelli di Gargnano scatta al top e va ad affiancarsi al Lido 84 di Gardone Riviera nel gotha della ristorazione italiana: è la principale novità bresciana emersa dalla guida «Ristoranti e Vini d'Italia dell'Espresso 2020» per l'edizione numero 42. Il direttore Enzo Vizzari ha quindi voluto promuovere anche il locale dello chef Stefano Baiocco, che conquista il massimo riconoscimento dei Cinque Cappelli raddoppiando la presenza targata Bs nell'olimpo delle tavole da sogno: solo 10 in tutta Italia, insegne-mito ammesse alla soglia dell'eccellenza assoluta in una categoria che, dopo la conquista dello scorso anno ad opera di Riccardo e Giancarlo Camanini, vede quest'anno il Garda nuovamente protagonista con questa ulteriore new entry. Due locali ormai di culto, che portano anche a casa il Premio Bertani per il pranzo dell'anno (al Lido 84) e il premio My Chef per la performance dell'anno (a Villa Feltrinelli). AL VERTICE ASSOLUTO della graduatoria rimane tuttavia anche il Miramonti L'Altro di Concesio, che conquista per il terzo anno consecutivo il Cappello d'Oro, attribuito ai ristoranti «che hanno contribuito in maniera decisiva a cambiare il volto della cucina italiana»:

riconoscimento del quale possono ora fregiarsi solo dodici selezionatissimi fuoriclasse. Ma le novità non si esauriscono certo qui: anche dalla classifica di quest'anno appare chiaro che l'asticella della cucina biancazzurra si sta continuamente spostando verso l'altro. Crescita che in fondo appare fisiologica, quasi doverosa per le nuove leve (come Dina a Gussago, il ristorante dell'eclettico Alberto Gipponi che sale a Tre Cappelli dopo l'ingresso dell'anno scorso a quota Due), ma che diventa davvero motivo di encomio speciale per insegne storiche come l'intramontabile Gambero della famiglia Gavazzi a Calvisano: un grande classico che continua a guardare avanti, in un processo di rinnovamento nel solco delle tradizioni che l'Espresso ha riconosciuto portando il locale da Due a Tre Cappelli. Stessa promozione per un altro sempreverde come l'Esplanade di Desenzano, dove lo chef Massimo Fezzardi continua a conquistare sposando ricerca e appagamento del cliente. NOVITÀ ANCHE a quota Due Cappelli, dove oltre alle promozioni di Capriccio (Manerba), Casa Leali (Puegnago), Nadia (Erbusco) e Leon D'Oro (Pralboino) si registra l'arrivo di Matteo Felter con il Fagiano, magnifico ristorante gourmet del Grand Hotel Fasano di Gardone. Tante inoltre le new entry a quota Un Cappello, dove debuttano Al Malò di Rovato, Cucina San Francesco di Cologne, Osteria della Zia Gabri e Veleno di Brescia, Natura di Adro, Osteria della Villetta a Palazzolo, QB Duepuntozero e Rose a Salò. E fra le 100 migliori pizzerie dell'Espresso spiccano anche La Filiale di Erbusco e La Cascina dei Saponi a Rezzato.



**Stefano Baiocco, chef di Villa Feltrinelli di Gargnano**