

MARTEDÌ 29 OTTOBRE 2019

LA GUIDA. Il binomio top della ristorazione bresciana d'eccellenza si conferma ai vertici della classifica biancoazzurra di Gambero Rosso 2020

Camanini e Leveillé tengono il podio

Seguono, a poca distanza, Il Gambero di Calvisano e Villa Feltrinelli Brescia in pole position anche nelle Osterie e nei migliori Bistrot**CLAUDIO ANDRIZZI**

Il Lido 84 di Riccardo Camanini, il Miramonti L'Altro di Philippe Leveillé: binomio top della ristorazione bresciana d'eccellenza per la nuova guida «Ristoranti d'Italia del Gambero Rosso 2020», presentata ieri allo Sheraton di Roma. È l'edizione del trentennale, anniversario importante, che ha coinciso con l'adozione di nuovi criteri di valutazione: 50 punti per la cucina (erano 60), 30 per la sala (contro i 20 fin qui assegnati), 20 per la cantina (invariato), bonus di un solo punto per chi dimostra una marcia in più in termini di sostenibilità, etica, lotta allo spreco, formazione. LA RINNOVATA metodologia non influisce tuttavia sul vertice della classifica biancoazzurra: al top della graduatoria, Tre Forchette e 90 punti, si confermano come l'anno scorso il locale gardesano dei fratelli Riccardo e Giancarlo Camanini, laboratorio di sperimentazione creativa ormai famoso in mezzo pianeta, e quello di Concesio dove l'intramontabile Leveillé continua a regnare (e a rinnovarsi) insieme a Mauro e Daniela Piscini ma anche con l'apporto di una squadra di giovanissimi collaboratori capitanata dalla dinamica sous chef Arianna Gatti. I due condottieri sul podio sono tuttavia tallonati da un manipolo nutrito di insegne in cui si contano sia tante conferme che numerose novità: scendendo a quota Due Forchette, all'ideale terza posizione ci si imbatte subito in un ex-aequo d'altissimo livello tra il Gambero di Calvisano, insegna storica capitanata da un fuoriclasse come Gino Gavazzi e l'arrembante Villa Feltrinelli di Stefano Baiocco. Quasi due differenti mondi e modi d'intendere la tavola, equiparati però dal Gambero a quota 86 punti. Per il resto c'è chi sale e chi scende (registrando variazioni anche sensibili di punteggio), chi viene promosso (Dina a Gussago passa da 1 a 2 Forchette), chi porta a casa il premio speciale Illy per i 30 migliori Under 30 in Cucina (Marco Cozza e Andrea De Carli di Rose Salò e Andrea Leali di Casa Leali a Puegnago, che vince anche l'analogo riconoscimento per la sala con il fratello Marco), chi cambia categoria (la Locanda del Benaco di Salò viene ora considerata fra i bistrot a quota Due Cocotte e porta a casa il premio Terra e Ambiente di Barone Pizzini), e chi si affaccia per la prima volta in graduatoria: Natura di Adro a quota Due Forchette (il gourmet della Dispensa Pani e Vini riclassificato a quota Due Gamberi tra le trattorie), poi più sotto nella soglia 1 Forchetta ecco le new entry di Villa Giulia (Gargnano), del promettente Malò (Rovato), di un classico come il Castello Malvezzi a Brescia, del Rivale a Padenghe (gemello dell'Acquariva), di Sapi a Esine (anche nuova Chiocciola Slow Food), del suggestivo Tancredi a Sirmione (regno del bravo Roberto Stefani) e di Veleno, ancora in città. Brescia si conferma poi in pole position anche nella classifica delle migliori Osterie (Tre Gamberi alla Madia di Brione e La Villetta di Palazzolo) e dei migliori Bistrot (con le Tre Cocotte a Lanzani in città).



Riccardo Camanini al Lido 84 di Gardone Riviera



Lo chef Philippe Leveillé e Mauro Piscini al «Miramonti L'Altro»

