

LA CITTÀ

Gambero Rosso, dieci nuovi indirizzi delle eccellenze a tavola nel Bresciano

Novità e conferme tra i riconoscimenti assegnati dalla 30ª «Guida dei ristoranti d'Italia 2020»

Il record

Michele Turelli

■ Dieci come i riconoscimenti da record portati a casa dalle eccellenze di casa nostra. Dieci come i nuovi indirizzi bresciani che approdano in guida. Dieci come il voto che la nostra provincia incassa idealmente.

Sono numeri da record quelli che hanno accompagnato a Roma la presentazione della guida dei Ristoranti d'Italia del Gambero Rosso 2020. La trentesima edizione segna di fatto una sorta di anno zero per la guida capitolina diretta da Laura Mantovano: ridefiniti i punteggi con l'assegnazione di trenta centesimi al servizio, venti alla cantina e il restante cinquanta per cento alla cucina; i bonus valgono massimo un punto per location speciali e progetti sociali, ridimensionando di fatto il punteggio di tantissimi ristoranti in guida.

I temi. Ed eccoli i dieci motivi d'orgoglio in chiave bresciana.

Primo - Ancora una volta il Miramonti l'Altro di Concesio si fregia del riconoscimento

delle tre forchette. Soddisfazione meritata per Daniela Piscini, Philippe Levéillé e la sua troupe fortemente al femminile, protagonisti di una cucina di grande appeal e di un servizio spigliato e dinamico.

Secondo - Riccardo e Giancarlo Camanini sono ormai lanciati nell'empireo della ristorazione internazionale. Il loro Lido '84 si conferma, dopo l'exploit dello scorso anno, tra le tre forchette a testimonianza degli sforzi profusi e dei continui progressi compiuti.

Terzo - Dietro ai grandi ristoranti c'è sempre la grande tradizione delle trattorie a cui il Gambero Rosso ha riservato da sempre grande attenzione. Nel novero delle migliori a livello nazionale c'è sempre l'Osteria della Villetta di Palazzolo, scritto

gnolo senza tempo della famiglia Rossi.

Quarto - Le trattorie sanno oggi rifuggire gli stereotipi: è il caso della Madia di Brione dove l'ardito Michele Valotti si fa interprete di una cucina di ricerca e sperimentazione che non ha uguali, al punto da meritarsi ancora una volta il riconoscimento dei tre gamberi.

Quinto - Anche i bistrot sono il nuovo modo di fare ristorazione e le tre cocotte nuovamente assegnate a Lanzani di-

mostrano quanto la lungimiranza imprenditoriale e il coraggio possano premiare i giovani che se lo meritano.

Sesto - Il Gambero Rosso crede non a caso nella forza dei giovani e quest'anno ha premiato i migliori chef e i migliori responsabili di sala under 30. Capofila della nuova generazione bresciana ecco Andrea Leali (Casa Leali) che bissa il successo di due anni fa, quando allora si fregiò del titolo di miglior chef emergente.

Settimo ed ottavo - A distanza di pochi chilometri gioiscono anche Marco Cozza e Andrea De Carli, i giovani chef e titolari che hanno ridato vita alle Rose di Salò con una buona dose di coraggio e meritata lungimiranza.

Nono - Il nuovo preponderante peso assegnato alla sala, premia il coraggio di giovani come Marco Leali che, assieme al fratello Andrea, conduce il ristorante di famiglia Casa Leali sui colli di Puegnago.

Decimo - Gianni Briarava e il figlio Federico si aggiudicano il premio Terra e ambiente, a conferma della valorizzazione profusa nella loro Locanda del Benaco, passata nella categoria bistrot.

Tante come detto le novità: dall'ingresso più alto del Natura di Adro agli esordi assoluti anche nella rinnovata categoria delle trattorie. In fermento la città con gli esordi di Veleno, Osteria della zia Gabri e Le Notti di Cabiria. Alle spalle di Miramonti e Lido '84 si confermano l'intramontabile Gambero di Calvisano e Villa Feltrinelli di Gargnano. Exploit stagionale per il Dina di Gussago che guadagna meritatamente la seconda forchetta e per la Dispensa di San Felice, tra i pochi ristoranti a guadagnare punti. //



Miramonti l'Altro. Levéillé



Lido '84. Riccardo Camanini



La Madia. Lo chef Michele Valotti

BRESCIA E PROVINCIA NELLA GUIDA 2020

TRE FORCHETTE

Concesio	Miramonti l'Altro	90
Gardone R.	Lido84	90

DUE FORCHETTE

Calvisano	Gambero	86
Gargnano	Villa Feltrinelli	86
Desenzano	Esplanade	83
Corte Franca	Due Colombe	82
Puegnago s/G.	Casa Leali	82
S. Felice d/B.	La Dispensa	82
Barbariga	Gaudio	81
Collebeato	Carlo Magno	81
Erbusco	Vistalago	81
Gardone R.	Villa Fiordaliso	81
Gargnano	La grande limonaia	81
Manerba	Capriccio	81
Adro	Natura*	80
Gardone R.	Il Fagiano	80
Gussago	Dina	80
Moniga	H2O	80
Padenghe	Aquariva	80
Salò	Rose Salò	80

UNA FORCHETTA

Gargnano	Tortuga	79
Gargnano	Villa Giulia*	79
Rovato	Al Malò*	79
Sirmione	La Rucola 2.0	79
Brescia	Castello Malvezzi	78
Corte Franca	Barboglio de Gaioncelli	78
Padenghe	Il Rivale*	78
Brescia	Officina del Mare	77
Brescia	La Porta Antica	77
Cologno	Cucina S. Francesco	77
Desenzano	La Lepre	77
Esine	Da Sapi	77
Orzinuovi	Sedicesimo Secolo	77
Erbusco	Da Nadia	76
Salò	Q.B. Duepuntozero	76
Sirmione	Tancredi*	75
Brescia	Veleno*	75
Gardone R.	Bali	75
Orzinuovi	Saur	75
Puegnago	Fior di Loto	75

Punteggio in centesimi

SEGNALAZIONI SENZA PUNTEGGIO

Gardone R.	Villa Eden
Monterotondo	Il Girotondo
Pralboino	Leon d'oro
Sirmione	La Speranzina
Temù	Kro

SEZIONE TRATTORIE

TRE GAMBERI		
Brione	La Madia	✓✓✓
Palazzolo s/O.	Osteria della Villetta	✓✓✓
DUE GAMBERI		
Adro	Dispensa Pane e Vini	✓✓
Brescia	Osteria della Zia Gabri*	✓✓
Gavardo	Pegaso	✓✓
Manerba	Dalie e Fagioli	✓✓
Marone	Trattoria Glisenti*	✓✓
Salò	Osteria dell'Orologio	✓✓

UN GAMBERO

Tignale	Osteria La Miniera	✓
---------	--------------------	---

SEZIONE BISTROT

TRE COCOTTE		
Brescia	Lanzani Lab. Bottega & Bistrot	○○○
DUE COCOTTE		
Brescia	Areadocks	○○
Salò	Locanda del Benaco	○○
UNA COCOTTE		
Brescia	Le notti di Cabiria*	○
Erbusco	Cadebasi	○
Desenzano	Alla Stella	○

SEZIONE WINE BAR

DUE BOTTIGLIE	
Iseo	Il Volto
Pontoglio	Il vecchio Larry

SEZIONE BIRRERIE

DUE BOCCALI	
Brescia	Fermento

* Novità

infogdb