



Al top. Philippe Levelle del Miramonti l'altro



Lo chef. Michele Valotti della Madia di Brione



La coppia. Rossi e la moglie (Osteria della Villetta)

Gambero rosso conferme per tre locali bresciani

Sempre ai vertici regionali lo storico Miramonti l'altro, Madia e Osteria della Villetta

Gastronomia

Michele Turelli

■ È stata presentata ieri, presso la sede della Regione, la guida del Gambero Rosso «Milano 2020 e il meglio della Lombardia» che, come ogni anno, anticipa alcuni voti e contenuti dell'edizione nazionale che sarà presentata in autunno. La direttrice Laura Mantovano, con Valentina Marino e Antonio Paolini, hanno spiegato le novità in termini di attribuzione dei punteggi, togliendo così i voti ai primi otto ristoranti lombardi che si fregiano del massimo riconoscimento delle tre forchette.

I voti. Il Gambero Rosso, unica pubblicazione ad assegnare ancora i punteggi in centesimi, ha mutato da quest'anno il peso del servizio di sala che assume così un ruolo sempre più determinante per il successo di un locale, passando da 20 a 30 centesimi, a discapito della cucina portata a 50 centesimi massimi e alla cantina che resta a

20 centesimi. Spariscono di fatto i bonus (ne resta solo uno per unicità di ambiente e/o progetti sociali e sostenibilità) con un'inevitabile scossa di assestamento nelle classifiche che, non a caso, non riporteranno i punteggi della passata edizione.

In questa sorta di anno zero per la guida del Gambero, escono vincitori ancora una volta a livello regionale Philippe Léveillé e Daniela Piscini che si riconfermano per il terzo anno consecutivo tra i migliori con il loro Miramonti l'Altro di Concesio. Come scrive la guida, «la brigata fortemente al femminile, ha fornito nuovi spunti allo chef bretonne che, di fatto, ha messo un po' in secondo piano il filone del passato lasciando spazio a creazioni inedite ricche di contaminazioni e legami con il territorio, mantenendo i rimandi a tecniche e influenze francesi».

Con il Miramonti si confermano ai massimi livelli regionali Carlo Cracco con il suo ristorante il Galleria, il Seta del Mandarin Oriental, Da Vittorio a Brusaporto, Enrico Bartolini al Mudec, Berton, Dal Pescatore a Canneto e il D'O di Davide Oldani. Il solo ad uscire dai vertici è Ilario

Vinciguerra che ha pagato la perdita di due bonus con una parziale retrocessione a quota 89.

Gli altri. Ennesima conferma nella sezione dei tre gamberi per due locali bresciani agli antipodi, ma fortemente amati dalla clientela: la Madia di Brione dove «Michele Valotti applica la sua filosofia fatta di tecniche di conservazione come la fermentazione e reperimento di erbe, ilcheni e fiori» e l'Osteria della Villetta di Palazzolo, coraggiosa nel «restare fuori dalle mode, dal clamore, dell'effimero e dalla forma» come sottolinea la Guida 2020.

Presenti in guida insegue bresciane collaudate come la Dispensa Pane e Vini di Adro, passata nella categoria trattorie con due gamberi, a favore del dirimpettaio ristorante gourmet Natura che esordisce con un eloquente 80, il Gaudio a Barbariga (82), l'insostituibile Gambero della famiglia Gavazza a Calvisano (86), Barboglio de Gaiocelli (78) e il Due Colombe (82) a Cortefranca, Da Nadda (76) ad Erbusco e la novità Al Malò (79) di Rovato, con Mauro Zacchetti al comando. Citate anche alcune tra le migliori pizzerie che troveranno i punteggi nella guida dedicata di prossima uscita: La Cascina dei Saporì a Rezzato, la Filiale a l'Albereta ad Erbusco, Rock dal 1978 a Bionne e il Fienile a Palazzolo. Per tutti gli altri, cittadini e gardesani, bisognerà attendere la guida nazionale per le possibili novità. //