Una nuova stella Michelin brilla al «XVI Secolo» di Orzinuovi

La pattuglia dei bresciani premiati dalla «rossa» sale a 13: «Miramonti» e «Feltrinelli» sempre al top

Gastronomia

Gianfranco Bertoli

■ Crescono ancora le stelle nel firmamento della ristorazione bresciana. Anche quest'anno infatti la Guida Michelin, la più autorevole e seguita tra le molte bibbie gastronomiche dello Stivale, ha assegnato un nuovo riconoscimento alla ristorazione di casa nostra attribuendo la prima, ambitissima stella al ristorante XVI Secolo di Orzinuovi, premiando lo chef Simone Breda che con la compagna Liana ha dato nuova vita a questo locale meno di tre anni fa.

Confermate dalla guida anche le insegne Bib Gourmand, dove qualità e prezzi contenuti convivono

Brescia assomma così in quest'edizione della «rossa» la bellezza di 15 stelle per 13 diverse insegne. A guidare la pattuglia delle tavole d'eccellenza della nostra provincia ci sono ancora una volta due ristoranti gratificati del prestigioso riconoscimento delle due stelle: il «Miramonti l'altro» di Concesio nelle sicure mani di Philippe Léveillé e della famiglia di Piscini, e «Villa Feltrinelli» di Gargnano, nobile location affidata alla creatività perfezionistica d'un maestro estroso come Stefano Baiocco. Confermatissime le altre insegne con una stella - affiancate al nuovo XVI Secolo di Orzinuovi - dalla nuova stella dell'anno scorso Villa Giulia di Gargnano, agli storici Gambero di Calvisano, Tortuga di Gargnano e Leon d'oro di Pralboino, a tavole di consolidata piacevolezza come Da Nadia a Erbusco e Capriccio di Manerba, agli (ex) giovani rampanti del Due Colombe di Corte Franca, Esplanade di Desenzano, Rucola di Sirmione e Lido 84 di Gardone (piccola delusione giacché nei «rumors» della vigilia e nella considerazione di molti gourmet presenti ieri alla presentazione della guida a Parma, è già locale almeno da due stelle, senza discussione alcuna).

Cucine al top. Il risultato di Brescia ben si inserisce nella conferma del primo posto in Italia per la Lombardia, ancora una volta la Regione con il maggior numero di riconoscimenti a 1, 2 e 3 stelle. Una performance corroborata anche dal gran numero di insegne Bib Gourmand, ovvero tavole che per la «rossa« sono sinonimo di qualità a prezzo contenuto (ovvero attorno ai 32/35 euro), tra le quali la nostra provincia viene riproposta esattamente con gli indirizzi dello scorso anno (che ritrovate nella tabella qui a fianco).

Esaurito il tema bresciano, sfruttiamo queste poche righe per l'unica vera novità della Michelin 2019, ovvero l'ingresso nel gotha ristrettissimo dei «tre stelle» di Uliassi, il locale di Mauro Uliassi sul porto canale di Senigallia che porta così ad un tondo 10 il numero dei ristoranti al massimo livello della «rossa». Riconoscimento meritatissimo, persino tardivo, visto che arriva quando altre guide da anni l'hanno eletto miglior locale di pesce d'Italia, ma davvero giusto, a premiare un artigiano appassionato dei fornelli che ogni gourmet dovrebbe visitare almeno una volta nella vita. //

Una stella... per due. Simone Breda con la compagna Liana Genini

LE STELLE BRESCIANE

★★ **Miramonti l'Altro**	Concesio
★★ **Villa Feltrinelli**	Gargnano
★ **Al Gambero**	Calvisano
★ **Due Colombe**	Corte Franca/Borgonato
★ **Esplanade**	Desenzano del Garda
★ **Da Nadia**	Erbusco
★ **Lido84**	Gardone Riviera / Fasano
★ **La Tortuga**	Gargnano
★ **Villa Giulia**	Gargnano
★ **Capriccio**	Manerba del Garda
★ **XVI Secolo** (nuovo)	Orzinuovi
★ **Leon d'Oro**	Pralboino
★ **La Rucola 2.0**	Sirmione

«Bib Gourmand»

Trattoria Eva	Botticino
Trattoria Porteri	Brescia
La Madia	Brione
Villa Aurora	Soiano del Lago
Il Cortiletto	Toscolano Maderno

infogdb

Simone Breda, creatività che guarda al territorio

Lo chef

«Sorpreso, davvero sorpreso e felice, molto felice».

Non nasconde la soddisfazione Simone Breda, chef del XVI Secolo di Orzinuovi, pochi minuti dopo la premiazione delle stelle Michelin allo splendido Auditorium Paganini di Parma.

«È stata davvero una sorpresa - ammette nella breve intervista improvvisata in sala stampa prima dei meritati festeggiamenti -. Io e la mia compagna Liana Genini abbiamo infatti aperto solo due anni e mezzo fa, abbiamo già avuto segnalazioni e significativi riscontri, ma questo è il massimo».

Trentatré anni, nato a Chiari, Simone è arrivato a Orzinuovi, meglio alla frazione Pudiano, dopo un impegnativo cursus honorum iniziato all'Albereta di Erbusco da Gualtiero Marchesi negli anni dello chef Fabrizio Molteni, quindi alla corte di Moreno Ceroni nella brigata del Clandestino di Senigallia. Quindi un'esperienza nella Svizzera francese e poi la scommessa di Orzinuovi. Per quale cucina? «Mi sento molto legato al territorio - risponde - e alla stagionalità, che provo a interpretare in maniera originale mettendo a frutto le mie esperienze». Nessun piatto bandiera, ma una dichiarata predilezione per i risotti: «In questa stagione - conclude - ne propongo un paio: uno che si avvale anche d'un brodo di croste di Grana Padano con melanzane e fumo di fieno e un altro al Franciacorta con salvia e un apporto finale di fondo di capretto». //