SABATO 09 GIUGNO 2018

LA GUIDA. Chef e maestro pasticciere al vertice per il Gambero Rosso

Milano 2019, Brescia al top con Leveillè e Massari

Bene anche le osterie attive in provincia: tra le sei con Tre Gamberi La Madia e la Villetta

CLAUDIO ANDRIZZI

Philippe Leveillè

Iginio Massari

Philippe Leveillè e Iginio Massari tengono alto il vessillo biancazzurro nello scenario enogastronomico meneghino: è quanto emerge da «Milano 2019 del Gambero Rosso», la Guida alle migliori tavole della capitale lombarda presentata nel nuovo ristorante di Carlo Cracco in galleria Vittorio Emanuele. UNA SCELTA non casuale, in quanto l'ex-giudice lapidario e severissimo nella squadra di Masterchef siede con una ridotta e prestigiosa pattuglia di colleghi al vertice della classifica di un volume che, a dispetto del titolo, prende in esame anche una cosiddetta «area metropolitana» uscendo spesso dai confini provinciali. Ecco spiegata la presenza bresciana, pur limitata alle località più immediatamente raggiungibili dal pubblico del capoluogo.Particolarmente significativa quindi, considerati i presupposti, la presenza al top di un indirizzo ormai storico, come il Miramonti L'Altro di Concesio: il locale condotto dallo chef Philippe Leveillè con Mauro e Daniela Piscini conferma le Tre Forchette riguadagnate lo scorso anno affiancandosi al vertice a una prestigiosa elite di soli nove ristoranti ai quali viene conferito il massimo riconoscimento. Ma se Leveillè trionfa nell'immaginario metropolitano, restandosene alle porte della Valtrompia, Iginio Massari sembra aver già sedotto il pubblico milanese portando tutto il savoir faire «made in Bs» nel cuore della città, sbarcando in piazza Duomo con un locale che si porta a casa il premio speciale Novità dell'Anno. «Il Marchesi della pasticceria», come lo definisce la curatrice del volume Laura Mantovano, sembra aver messo la ciliegina sulla torta al rinascimento gastronomico post-Expo 2015, offrendo al capoluogo, su un piatto d'argento, anche la patente di «capitale del dolce».Ma al top ci sono anche le Osterie bresciane: fra le sei premiate con i Tre Gamberi figurano La Madia di Brione e l'Osteria della Villetta di Palazzolo. Nella categoria Due Forchette, trionfa il Gambero di Calvisano con 87/100, a pari merito con Sadler, un gradino sotto un'altra insegna milanese di grande prestigio come Il Luogo di Aimo e Nadia: a Gino Gavazzi e famiglia non servono effetti speciali per imporsi, bastano la classe, l'eleganza, un senso imbattibile dell'ospitalità e dell'accoglienza, e quel modo unico di trattare la tradizione che un rispetto creativo e mai deferente. MOLTO BENE anche il Gaudio di Barbariga e il Leone Felice di Erbusco, fra i top a 84 punti poco sopra il Due Colombe di Corte Franca (83) e la Dispensa Pani e Vini di Adro (80). Citazioni a Una Forchetta per altre due insegne franciacortine: Barboglio de Gaioncelli a

Corte Franca e il nuovo Da Nadia a Erbusco. Più oltre la Guida non si spinge: per il quadro completo della provincia occorrerà attendere l'autunno con la «Ristoranti d'Italia 2019». Nell'attesa, occhio anche alla pizza: le migliori targate «Bs», per il Gambero, sono quelle del Rock 1978 di Brione, della Filiale a L'Albereta di Erbusco, del Fienile di Palazzolo e dell'immancabile Cascina dei Sapori di Antonio Pappalardo a Rezzato. © RIPRODUZIONE RISERVATA