

## **Il «Gatti Massobrio» premia nove ristoranti bresciani**

# **LA CLASSIFICA. Il «taccuino» conferma i primati della ristorazione locale e insignisce i locali della Corona Radiosa**

## **Il «Gatti Massobrio» premia nove ristoranti bresciani**

**Nella sezione «classici» in città il Castello Malvezzi non ha rivali**

**In provincia Gambero di Calvisano e Miramonti L'Altro di Concesio**

Il «Gatti Massobrio» conferma i primati della ristorazione bresciana: sono ben 9 le tavole di città e provincia insignite del massimo riconoscimento della «Corona Radiosa» nel nuovo «Taccuino dei ristoranti d'Italia», pubblicato in questi giorni in tutta Italia da Comunica Edizioni. Un'iniziativa editoriale nuova, ma che in realtà raccoglie l'eredità della storica «Guida Critica e Golosa», pubblicata per ben 23 anni dalla ormai consolidata coppia di critici gastronomici formata per l'appunto da Marco Gatti e Paolo Massobrio: al loro fianco, in questo nuovo progetto, uno staff di 80 collaboratori sguinzagliati su tutto il territorio nazionale a caccia delle migliori soste italiane. Il volume segnala in totale 2060 indirizzi, di cui ben 583 nella sola Lombardia e 415 in Piemonte, ovvero le regioni che storicamente, insieme a Liguria e Valle d'Aosta, sono state il territorio privilegiato di osservazione della già citata Guida Critica e Golosa. Si può insomma affermare che questa nuova pubblicazione punta ad allargare il campo d'azione, anche se gli ispettori di questa prima edizione del «Taccuino» hanno confermato un occhio di particolare riguardo per il territorio

bresciano, segnalando ben 66 indirizzi, di cui 21 in totale hanno ottenuto voti «d'eccellenza». In primo piano, come detto, le Corone Radiose, simbolo già noto e consolidato (era usato anche nella precedente guida) andato quest'anno tanto per cominciare alla Trattoria Urbana Mangiafuoco di Brescia, che entra così nella classifica delle migliori "trattorie di lusso", una delle sei categorie in cui sono stati classificati i locali presi in esame. Nella sezione dei ristoranti classici, in città la Corona è andata al Castello Malvezzi, luogo ricco di storia guidato dal 2013 dal dinamico chef Alberto Riboldi, che già in passato vi aveva lavorato quando la proprietà era ancora nelle mani di Dario Dattoli. In provincia, Gatti e Massobrio hanno confermato la «laurea» ad alcune tavole ormai imprescindibili, presenti da tempo nelle classifiche delle principali guide come ad esempio il Gambero di Calvisano, dove la famiglia Gavazzi continua a conquistare i gourmet di ogni età con la sua proposta al tempo stesso creativa e fedele alle tradizioni più autentiche della Bassa bresciana, o il Miramonti L'Altro di Concesio, il mai abbastanza celebrato regno dello chef Philippe Leveillé oltre che di Mauro e Daniela Piscini. NELLA CLASSIFICA delle Corone anche il Carlo Magno di Collebeato, dove continua a crescere la proposta accurata ed equilibrata dello chef Beppe Maffioli, ed il Due Colombe di Corte Franca, mentre il Garda si afferma con due bandiere indiscutibili come lo storico Capriccio di Manerba e l'emergente ma inarrestabile Lido 84 di Gardone Riviera dei fratelli Riccardo e Giancarlo Camanini. Corona anche per un autentico regno dello spiedo bresciano (per quanto ormai orbato di uccellini) come la Trattoria Castello di Serle, che spicca al vertice nella categoria «Trattorie Veraci». Sono 12 invece i locali bresciani saliti sul podio con il «Faccino Radioso»: Lanzani di Brescia, Sirani di Bagnolo Mella (che strappa il voto migliore fra i cosiddetti «locali polifunzionali» grazie alla sua ormai famosa pizza), Gaudio di Barbariga, La Madia di Brione, Esplanade a Desenzano, Leonefelice di Erbusco, La Tortuga di Gargnano, Al Porto di Moniga, La Villetta di Palazzolo, il Vecchio Larry di Pontoglio, Moscatello - Mulinè di Pozzolengo e il Mirto di Vallio Terme. A conquistare la palma del miglior ristorante d'Italia è La Madia di Licata. o COPYRIGHT

