

**LA CLASSIFICA. Nuove valutazioni per la guida «d'Italia de L'Espresso» che cambia la metodologia di voto. La provincia al top con tre autentici campioni del gusto**

## Brescia sul podio della ristorazione italiana

*Rigorosamente selezionati 2.700 locali del Paese  
Tre Cappelli al Miramonti L'Altro, Villa Feltrinelli  
e Lido 84. Riconoscimenti anche a quattro pizzerie*

Via i voti in centesimi, avanti con i Cappelli: la guida «Ristoranti d'Italia de L'Espresso» festeggia la 39esima edizione cambiando pelle attraverso una nuova metodologia di valutazione. UNA «RIVOLUZIONE» che non manca di sortire effetti anche sulla graduatoria bresciana, consegnando un manipolo di prestigiose tavole tra conferme e novità all'olimpico della ristorazione tricolore. Presentato ufficialmente a Firenze, da oggi in edicola e in libreria, il volume ha intrapreso un radicale restyling ponendosi come obiettivo quello di fotografare non più il settore nella sua complessità ma solo il vertice della piramide, attraverso una selezione rigorosa di 2.700 indirizzi sicuri (370 al debutto) cui si aggiungono le 50 «enotavole» e le 78 migliori pizzerie d'Italia. «Ci siamo resi conto anno dopo anno dell'arbitrarietà di giudizi espressi in frazione di punto per locali profondamente diversi tra loro e lontani per storia, cultura e dimensione - spiega il direttore editoriale della Guida, il "bresciano" Enzo Vizzari -. Abbiamo scelto quindi di optare per i Cappelli, da 1 a 5, perché indicano delle fasce di qualità all'interno delle quali possono trovarsi insegne distanti tra loro ma accomunate dal giudizio sul livello della cucina praticata». Il risultato finale? Cinque supertop a cinque Cappelli, 10 a quattro, e Brescia che si affaccia solo a partire dalla soglia dei tre Cappelli (assegnati solo a 36 locali in tutta Italia), affermandosi quindi sul

podio con ben tre campioni. A primeggiare, anche dopo la revisione metodologica è ancora una volta il Miramonti L'Altro di Concesio, intramontabile cattedrale del buon gusto condotta con ormai consumato savoir faire da Mauro Piscini, dalla sorella Daniela e dallo chef Philippe Leveillé: ma a questo punto di riferimento ormai storico si affiancano anche due «emergenti» ormai divenuti delle certezze assolute come il Lido 84, il locale condotto a Gardone Riviera dal «golden boy» Riccardo Camanini con il fratello Giancarlo, e Villa Feltrinelli di Gargnano, regno di Stefano Baiocco. Novità e conferme quindi, secondo un modulo che sembra ripetersi un gradino più sotto, nella soglia dei due Cappelli: dove troviamo un «classico» per tutte le stagioni come il Gambero di Calvisano, in cui la famiglia Gavazzi è attiva da generazioni in un'opera coscienziosa di rivisitazione rispettosa e creativa allo stesso tempo della tradizione culinaria bresciana, ma anche il Leone Felice di Erbusco, il ristorante dell'Albereta dove da qualche anno il giovane cuoco pugliese Fabio Abbattista ha preso il posto che fu del maestro Gualtiero Marchesi mettendosi subito in luce per un talento non comune. C'È POI una nutrita pattuglia a quota 1 Cappello, nella quale si riconoscono molti nomi di provata fama (dal Carlo Magno di Beppe Maffioli al Due Colombe di Stefano Cerveni, dall'Esplanade di Desenzano al Capriccio di Manerba fino alla Dispensa Pani e Vini di Adro), ma anche indirizzi di più fresca nomea come ad esempio Il Fagiano del Grand Hotel Fasano, dove opera lo chef Matteo Felter, o Tentazioni a Pisogne. Ma attenzione perché Brescia ormai primeggia anche nell'arte della pizza: quattro le insegne consigliate dal L'Espresso da segnarsi in agenda fra le migliori d'Italia, ovvero Sirani a Bagnolo, Salamensa a Montichiari, Al Fienile a Palazzolo e la Cascina dei Sapori di Antonio Pappalardo a Rezzato. © RIPRODUZIONE RISERVATA

**Claudio Andrizzi**