

LA CLASSIFICA. Secondo gli esperti del «Gambero Rosso» Concesio e Calvisano restano le due capitali dell'eccellenza gastronomica bresciana

Miramonti e Gambero sono una garanzia

Sotto la vetta delle Due Forchette c'è il balzo del Lido 84 di Gardone che guadagna due punti affiancandosi a Villa Feltrinelli di Gargnano

Concesio e Calvisano: restano queste, secondo gli esperti del Gambero Rosso, le due capitali dell'eccellenza gastronomica bresciana. Da una parte il Miramonti L'Altro, rassicurante regno di una cucina voluttuosa ed insieme di ricerca elevata alle sue massime espressioni sperimentali; dall'altra Il Gambero della famiglia Gavazzi, un porto sicuro in cui ripararsi dalle incertezze gastronomiche dei nostri tempi accolti con sincero spirito familiare in un angolo che sa di casa, di tradizione, di amorevole attenzione alla cucina come forma di rispetto supremo per l'ospite.INSOMMA, gli anni passano, ma sul trono della ristorazione «made in Bs» trionfano ancora due insegne storiche: questo perlomeno il verdetto emesso dall'edizione 2017 della guida «Ristoranti d'Italia del Gambero Rosso», presentata ieri a Roma ed attesissima come sempre dai gourmet di ogni età, che ne trarranno materiale per discussioni e confronti, o anche spunti per provare nuove affascinanti esperienze golose.Come detto in apertura, la classifica bresciana vede trionfare il valore dell'esperienza in un mondo in cui la costanza qualitativa è spesso un miraggio: Miramonti e Gambero rappresentano due certezze che non deludono mai e che continuano a sventolare con orgoglio i colori della Leonessa nel gotha della ristorazione bresciana.E SE ANCORA NESSUNA insegna della provincia è approdata nell'olimpico delle Tre Forchette (dove continuano a capeggiare l'Osteria Francescana di Modena e La Pergola dell'Hotel Rome Cavalieri di Roma), va detto che nella soglia immediatamente sottostante il movimento non manca. Sotto la vetta delle Due Forchette, dove domina il Miramonti a 89 tallonato dal Gambero a 87, c'è il balzo del

Lido 84 di Gardone, che guadagna due punti rispetto allo scorso anno affiancandosi a Villa Feltrinelli di Gargnano e puntando sempre più al top. E la squadra del Garda si fa sempre più nutrita: con certezze ormai consolidate come l'Esplanade di Desenzano o il Capriccio di Manerba, ma anche con new entry inattese come Alla Lepre di Desenzano o come il Fagiano del Grand Hotel Fasano, dove lo chef Matteo Felter continua un cammino di forte crescita. Ma anche la Franciacorta c'è e mantiene due posizioni di indubbio prestigio sia con il Leone Felice di Erbusco, nel giardino incantato dell'Albereta, che con il Due Colombe di Borgonato, regno di Stefano Cerveni. IL RACCONTO non finisce qui e continua a quota Una Forchetta, dove troneggia un'altra certezza come il Carlo Magno di Beppe Maffioli, ma dove si muovono anche interessanti promesse come Andrea Leali che con Casa Leali di Puegnago sta continuando l'esperienza Pijei, o come Alberto Bertani che a Salò sta facendo crescere a livelli sempre più intriganti il Qb DuePuntoZero un indirizzo dall'eccellente rapporto qualità-prezzo come il QB DuePuntoZero. Ma Brescia sa eccellere anche in altre forme di ristorazione: come quella dei bistrot, formula contemporanea per la quale il Gambero ha inventato quest'anno un nuovo apposito simbolo. E dei due unici locali italiani valutati con il massimo riconoscimento delle Tre Cocotte uno è Lanzani di Brescia. E poi conferme nell'olimpo dei Tre Gamberi (le migliori trattorie) a La Madia di Brione e Osteria Villetta di Palazzolo. © RIPRODUZIONE RISERVATA

Claudio Andrizzi