

LE STATISTICHE. Il Miramonti L'Altro sempre più conosciuto come un avamposto di ricerca gastronomica

Guida Michelin, gli «stellati» bresciani continuano a brillare

*Il Gambero di Calvisano conferma la Stella per il 29° anno consecutivo
Tra i veterani un quarto di secolo al top per l'Esplanade di Desenzano*

La costellazione bresciana conferma tutte le sue posizioni nel firmamento gourmet della Guida Michelin Italia: questo il quadro emerso ieri a Parma dalla presentazione dell'edizione 2017 (la 62esima) della famosa «rossa francese», da oltre mezzo secolo un vero e proprio punto di riferimento per gli appassionati della buona tavola e della ristorazione d'eccellenza. Dodici mesi dopo, la classifica degli «stellati» bresciani appare quindi come l'esatta fotocopia di quella dello scorso anno: ma l'assenza di novità non significa necessariamente che nulla sia accaduto nel frattempo, poiché nel rigoroso contesto Michelin, anche il semplice mantenimento delle posizioni acquisite rappresenta indubbiamente un grande successo. Insomma, nemmeno quest'anno possiamo dire che a Brescia «è nata una stella». Però possiamo continuare a contare su un manipolo di indirizzi sicuri che rappresentano una garanzia. Insegne prestigiose come il Miramonti L'Altro, che continua a confermarsi come un avamposto di ricerca gastronomica: un ristorante incapace di mezze misure, quello condotto a Concesio da Philippe Leveillé e Mauro Piscini, che troneggia nel ristretto olimpo delle Due Stelle (solo 41 i locali italiani che hanno meritato il riconoscimento) insieme ad un'altra meta esclusiva e di più recente ascesa come Villa Feltrinelli di Gargnano. LA CONTINUITÀ qualitativa è quindi il valore che più sembra emergere da questa Michelin 2017: sotto questo profilo un plauso particolare va senza dubbio al Gambero di Calvisano, che conferma la sua Stella per il 29esimo anno consecutivo. Il locale della famiglia Gavazzi si è ormai del resto consolidato nell'immaginario gastronomico bresciano come uno di

quei «classici» intramontabili, che non vanno mai fuori moda grazie ad una proposta gastronomica in equilibrio tra fascino della tradizione e lo smalto di una grande carica innovativa. Tra i veterani merita un cenno anche l'Esplanade di Desenzano, aperto dal 1979 dall'attuale proprietario Emanuele Signorini (oggi spalleggiato in cucina dal bravissimo Massimo Fezzardi) e stellato dal 1990. Come dire, 25 anni senza mai andare fuori tempo. E a proposito di Garda, il plotone delle tavole eccellenti in riva al lago resta quello più nutrito: sei indirizzi su undici sono targati Benaco, tra nomi ormai storici come La Tortuga (Gargnano), La Rucola (Sirmione), il sempre affascinante Capriccio di Manerba, scrigno gourmet tutto al femminile condotto da Giuliana Germiniasi con la figlia Francesca Tassi, e le moderne suggestioni del Lido 84 di Gardone, dove Riccardo Camanini continua il suo cammino di forte ascesa con il supporto in sala del fratello Giancarlo. A completare il quadro la Franciacorta di Stefano Cerveni e del sempre eccellente Due Colombe, ed altri nomi ormai consolidati come Da Nadia (Castrezzato) e Leon D'Oro (Pralboino). In chiusura citazione anche per i Bib Gourmand, riconoscimento assegnato ad esercizi che propongono una cucina di qualità spiccatamente regionale con menù completo a meno di 32 euro: anche qui solo conferme, ovvero Eva a Botticino, Porteri a Brescia, La Madia a Brione, Osteria della Villetta a Palazzolo, Villa Aurora a Soiano e Il Cortiletto a Toscolano.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Claudio Andrizzi