

venerdì 09 ottobre 2015 – CRONACA – Pagina 13

RISTORAZIONE. Presentata la storica guida «Espresso» diretta da Enzo Vizzari. E quest'anno debuttano le pizzerie

Tanto di cappello a 20 ristoranti E il «Lido 84» sale in prima classe

Claudio Andrizzi

Sorpasso in vetta alla classifica degli chef bresciani «Il Miramonti l'Altro» di Concesio passa secondo Cinque nuove entrate, in ascesa la Limonaia-Lefay

Il Lido 84 di Gardone Riviera entra nell'eccellenza della ristorazione italiana: questo il verdetto che emerge dall'edizione 2016 de «I Ristoranti d'Italia dell'Espresso», la storica guida diretta da Enzo Vizzari, presentata ieri a Firenze e da oggi sul mercato per il 38esimo anno consecutivo. La novità più vistosa, anche quest'anno, è quindi rappresentata dall'exploit del locale di Riccardo Camanini, ex-cuoco di Villa Fiordaliso sempre a Gardone: inaugurato nella primavera del 2014 con il fratello Giancarlo, il suo Lido 84 era già stato segnalato dall'Espresso lo scorso anno come nuova entrata a 17/20 e Due Cappelli, ma ora il verdetto si fa ancora più entusiastico: il punteggio passa a 18/20 con conseguente balzo nell'olimpico dei Tre Cappelli, riservato ad una ristrettissima elite nazionale di soli 34 indirizzi capeggiata dall'Osteria La Francescana di Modena (miglior ristorante italiano in assoluto con il punteggio massimo di 20/20). Questa non è l'unica novità della Guida 2016, che vede numerose nuove «tavole» affacciarsi alla soglia dell'eccellenza (dai 15/20 in su) portando il totale ad una lista di 20 insegne contro le 17 dello scorso anno. I NUOVI indirizzi da segnarsi in agenda sono a Cologne (Cucina San Francesco del Cappuccini Resort), a Erbusco (l'eccellente Leone Felice, il ristorante del resort L'Albereta della famiglia Moretti dove si sta facendo onore il giovane e talentuoso chef Fabio Abbattista), a Pisogne (Tentazioni). E a Manerba l'ottimo, suggestivo Rolly di Stefano Baldelli, tra indirizzi classici come il delizioso Capriccio, ancora a Manerba o l'Esplanade a Desenzano, vede stabilizzarsi al vertice Villa Feltrinelli di Gargnano e crescere vertiginosamente la Grande Limonaia del Lefay Resort, ancora a Gargnano. Nelle zone alte della classifica svetta sempre il Miramonti L'Altro di Concesio, che mantiene la sua prestigiosa posizione a 17,5/20 e Due Cappelli: il magnifico trio composto da Mauro e Daniela Piscini e Philippe Leveillé continua quindi ad ammaliare critici ed appassionati. Fra le insegne storiche, citazione obbligatoria anche per il Gambero di Calvisano, dove la famiglia Gavazzi non cede di un passo sulla sua idea di qualità, riuscendo sempre ad entusiasmare con una proposta legata alla tradizione ma anche in grado di regalare il gusto della sorpresa e della creatività. La Franciacorta continua ad essere rappresentata da due certezze come Vittorio Fusari alla Dispensa di Adro e Stefano Cerveni al Due Colombe di Borgonato, a Brescia si distingue solo l'Officina Cucina. Alle porte della città c'è il Carlo Magno, ai fornelli lo chef Beppe Maffioli. Nella guida Espresso di quest'anno debutta anche l'inserito sulle migliori pizzerie d'Italia, per seguire le novità di un settore in forte evoluzione qualitativa: tre gli indirizzi segnalati per la provincia di Brescia, ovvero Sirani a Bagnolo Mella, Salamensa a Montichiari e la Cascina dei Sapori di Antonio Pappalardo a Rezzato. o COPYRIGHT