

LA GUIDA DE L'ESPRESSO. Nell'edizione 2018 il ristorante di Concesio figura tra i dieci che conquistano il Cappello d'Oro: un ulteriore segno di distinzione in Italia

## Il Miramonti L'Altro nell'olimpico nazionale

*Lido 84 e Villa Feltrinelli si confermano «al top»*

*Due Colombe in crescita, il Gambero è sempre ok*

*Tra le new entry anche Casa Leali, H2O e la Lepre*

Il Miramonti L'Altro di Concesio vola nell'olimpico dei «classici», mentre l'ormai travolgente Lido 84 compie un nuovo balzo verso il top. Queste le news bresciane emerse dalla nuova guida «Ristoranti d'Italia dell'Espresso», presentata alla Leopolda di Firenze con Pitti Immagine, da oggi disponibile in edicole e librerie. PER L'EDIZIONE del quarantennale, il direttore Enzo Vizzari ha inaugurato una novità assoluta come il riconoscimento del Cappello d'Oro, attribuito ai ristoranti «che hanno contribuito in modo decisivo a cambiare il volto della cucina italiana». Tra le dieci insegne di questa élite figura il Miramonti. Ma dietro il capoclasse Philippe Leveillé scalpita ormai una nuova generazione di cuochi dal talento innegabile: come Riccardo Camanini, che ha superato lo status di promessa per diventare di diritto una delle più luminose realtà della cucina contemporanea. L'Espresso lancia il Lido 84 di Gardone Riviera sul podio prestigioso dei 4 Cappelli (+ 1 rispetto allo scorso anno), riservato a soli 16 locali in tutta la Penisola. Un guizzo con il quale il geniale cuoco gardesano (affiancato in sala dal fratello Giancarlo) si smarca da un diretto concorrente benacense come Villa Feltrinelli di Gargnano, che nella classifica bresciana resta sola a presidiare l'area dei Tre Cappelli. In Franciacorta sono al rialzo le quotazioni di Stefano Cervenì: il suo Due Colombe guadagna un cappello, a fianco del Gambero di Calvisano, classico intramontabile della cucina bresciana dove Gino Gavazzi e la sua squadra continuano a rivisitare la tradizione delle nostre terre con misura, classe, ed eleganza innate. Bene anche il riservato ma concreto Fabio Abbattista, che

mantiene le posizioni con il suo Leone Felice dell'Albereta. I maggiori movimenti si registrano a quota un cappello: tante le conferme, ma tante anche le new entry, tra «classici» del passato e numerose insegne che rappresentano un po' la nuova generazione della gastronomia «made in Bs». Parliamo di Casa Leali a Puegnago, dove opera il giovanissimo e talentuoso chef Andrea Leali, dell'Osteria H2O di Moniga con la creatività sempre più equilibrata del bravissimo Saulo Dell Valle, della Lepre di Desenzano, dove da poco la cucina è nelle mani del talentuoso Roberto Stefani, o della Dispensa di San Felice del Benaco. SE AGGIUNGIAMO le conferme del Fagiano di Matteo Felter, della Locanda del Benaco di Gianni Briarava, di classici come Esplanade, Capriccio o Tortuga, ce n'è abbastanza per proclamare il Garda come l'ultima frontiera bresciana dei golosi. La città pone un baluardo con il Castello Malvezzi, la Bottega di Vittorio e il ritorno dell'Officina di Andrea Mainardi. Nei premi speciali trionfano ancora Miramonti e Lido 84 per il miglior carrello dei formaggi e miglior risotto. © RIPRODUZIONE RISERVATA

**Claudio Andrizzi**