

LA CITTÀ

Il Miramonti l'Altro nell'Olimpo della guida del Gambero Rosso

Il ristorante di Concesio riconquista le tre forchette in una classifica che premia sempre più il Bresciano

Ristorazione

Michele Turelli

È stato nuovamente lo Sheraton Hotel di Roma a ospitare la presentazione della guida Ristoranti d'Italia del Gambero Rosso 2018, unica in Italia a mantenere un punteggio in centesimi. Il responsabile della guida, Giancarlo Perrotta, affiancato da uno staff tutto al femminile, ha lusingato nuovamente la provincia di Brescia con una nutrita serie di riconoscimenti che hanno confermato la vitalità e la qualità della ristorazione bresciana, mai come ora sulla cresta dell'onda.

Come anticipato nella guida dedicata a Milano e dintorni, a distanza di anni, il Miramonti l'Altro di Concesio riguadagna con merito le tre forchette e sale nell'Olimpo dei migliori ristoranti della Penisola.

Un giusto compenso. L'importante risultato raggiunto da Daniela Piscini e Philippe Leveillé rappresenta il giusto compenso per una coppia che non ha mai smesso di rinnovarsi.

Il ristorante di Concesio non è certo il museale e statico locale pronto a essere archiviato nell'album dei ricordi: il restyling dello scorso anno e l'evoluzione continua della cucina dello chef bretone dimostrano ampiamente quanto il Miramonti l'Altro possa scrivere ancora pagine importanti nella storia della ristorazione bresciana.

Una folta compagnia. Alle spalle del Miramonti, la compagnia si fa sempre più folta e competente.

La solidità e la costanza premiano di nuovo il Gambero di Calvisano, baluardo della

grande cucina di famiglia che quest'anno viene affiancato dal Lido84, locale in continua ascesa che fa leva sull'innegabile talento di Riccardo Camanini e su un contesto sem-

pre più ambizioso, come dimostra il riconoscimento al miglior servizio di sala, vinto con sorpresa in quel di Roma.

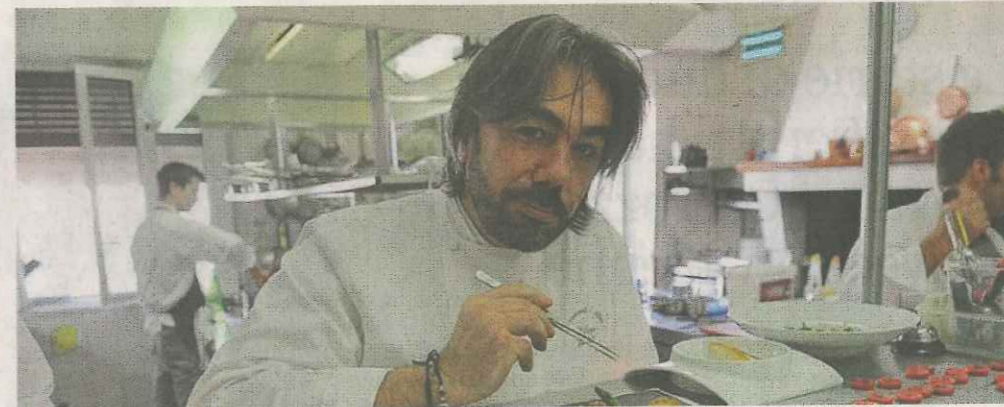
Alle loro spalle si conferma, comprensibilmente scalpitante, Stefano Baiocco che sta rinnovando le cucine di Villa Feltrinelli per tentare una nuova stagione ricca di novità. Esplanade e Leonefelice ritrovano a quota 84 il Gaudio dei fratelli Papa sempre più motivati e lanciati verso importanti traguardi. Alle spalle

del Due Colombe e del Capriccio, guadagnano terreno e consensi La Grande Limonaia del Lefay Resort di Gargnano e L'H2O di Moniga dove Saulo Della Valle continua la sua opera di ricerca e sperimentazione. Passi in avanti anche per la Lepre di Desenzano alla guida del talentuoso Roberto Stefani e per il Fagiolo di Matteo Felter che raggiunge Villa Fiordaliso il cui nuovo corso è tracciato e pronto a rilanciarsi con ambizione.

L'exploit. L'unico nuovo ingresso nell'ambito delle due forchette è legato all'exploit di Casa Leali a Puegnago, dove una coppia di giovani fratelli (52 anni in due) stanno facendo parlare di sé al punto che lo chef Andrea Leali, appena ventiquattrenne, ha ricevuto a Roma il riconoscimento di chef emergente, premio di grande valenza che lo carica, a ragion veduta, di grandi aspettative.

Novità e passi avanti. Tra le novità e i passi in avanti da tenere sotto attenta osservazione ci sono indubbiamente il Sedicesimo Secolo di Orzinuovi e Area Docks di Brescia guidati rispettivamente da Simone Breda e Alfonso Vitelli.

Oltre alle enotavole, trattorie e birrerie i cui punteggi sono riportati a fianco, il Gambero Rosso ha premiato a Roma, con il massimo punteggio nella categoria bistrot, la poliedrica e vincente proposta di Alessandro Lanzani nelle duplici realtà cittadine di via Albertano e via Milano. Last but not least, alla voce trattorie, con i tre gamberi indiscussi da anni hanno gioito e ricevuto i meriti apparsi capitolini l'Osteria della Villetta di Palazzolo e la Madia di Brione. //



Star. Philippe Leveillé, chef di origine bretone del Miramonti l'Altro di Concesio, nella sua cucina

BRESCIA E PROVINCIA NELLA GUIDA 2018

TRE FORCHETTE			SEGNALAZIONI SENZA PUNTEGGIO	
> Concesio	Miramonti l'altro	90	Brescia	La Porta Antica*
			Brescia	Lorenzaccio
			Brescia	Carne e Spirito
			Erbusco	Da Nadia
			Gardone R.	Villa Eden
			Gavardo	Capoborgo
			Montichiari	Salamensa
			Sirmione	La Speranzina
			Temù	Kro
DUE FORCHETTE			SEZIONE TRATTORIE	
> Calvisano	Gambero	87	Tre gamberi	
> Gardone Riv.	Lido 84	87	Brione	La Madia
> Gargnano	Villa Feltrinelli	86	Palazzolo s/O.	Osteria della Villetta
> Barbariga	Gaudio	84	Due gamberi	
> Desenzano	Esplanade	84	Gavardo	Pegaso
> Erbusco	Leonefelice	84	Manerba	Dalie e Fagioli
> Corte Franca	Due Colombe	83	Salò	Osteria dell'Orologio
> Manerba	Capriccio	83	Serle	Osteria dei Tre Cantù
> Gargnano	La grande limonaia	82	Un gambero	
> Moniga	H2O	82	Brescia	La Grotta
> Desenzano	Alla Lepre	81	Tignale	Osteria La Miniera
> Gardone Riviera	Villa Fiordaliso	81	SEZIONE BISTROT	
> Gardone Riviera	Il Fagiolo	81	Tre cocotte	
> Padenghe	Aquariva	80	Brescia	Lanzani Bottega & Bistrot
> Puegnago s/G.	Casa Leali	80	Due cocotte	
> Pralboino	Leon d'oro	80	Brescia	Areadocks
> San Felice d/B.	La Dispensa	80	Una cocotte	
> Sirmione	La Rucola 2.0	80	Desenzano	Alla Stella
			Limone	Cantina del baffo
UNA FORCHETTA			SEZIONE WINE BAR	
> Collebeato	Carlo Magno	79	Due bottiglie	
> Corte Franca	Barboglio de Gaioncelli	79	Iseo	Il Volto
> Gargnano	Tortuga	79	Pontoglio	Il vecchio Larry
> Salò	Locanda del Benaco	79	SEZIONE BIRRERIE	
> Orzinuovi	Sedicesimo Secolo*	78	Due boccali	
> Adro	Dispensa pane e vini	78	Brescia	Fermento
> Salò	Q.B. Duepuntozero	78		
> Brescia	Officina del Mare*	77		
> Salò	Alle Rose	77		

Punteggio in centesimi

*novità

infogdb