

LA CITTÀ

Guida Michelin premia ancora Brescia Nuova stella al Villa Giulia di Gargnano

Sono 12 ora i ristoranti bresciani stellati. Doppio riconoscimento confermato a Feltrinelli e Miramonti

Gastronomia

Gianfranco Bertoli
gf.bertoli@giornaledibrescia.it

■ Bottino pieno, con tutti i riconoscimenti dell'anno scorso confermati e l'exploit d'una nuova stella guadagnata dal ristorante dell'hotel Villa Giulia di Gargnano a illuminare un firmamento già brillantissimo. E, come ciliegina sulla torta, la chicca preziosa d'uno dei 4 premi speciali dell'anno, quello per la «Qualità nel tempo», assegnato tra gli applausi al Gambero di Calvisano. Dopo la messe di Cappelli dell'Espresso e i voti eccellenti

del Gambero Rosso, una autentica pioggia di stelle ha gratificato la ristorazione bresciana ieri mattina al Teatro Regio di Parma durante la presentazione della Guida Michelin 2018, la mitica «rossa», la più diffusa e autorevole Bibbia al mangiarbene tricolore.

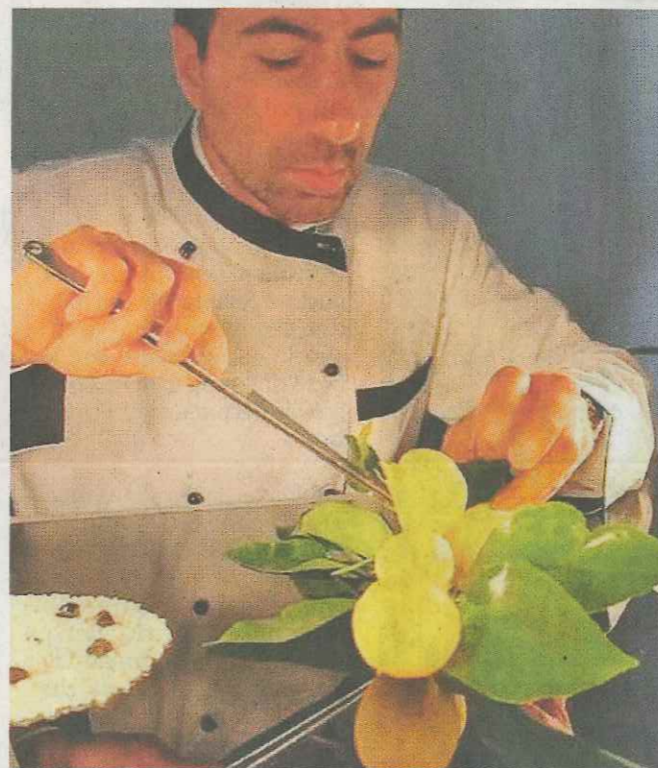
I numeri. Il successo bresciano sta innanzitutto in alcune cifre. Quest'anno sono infatti ben 14 le stelle complessivamente destinate a 12 ristoranti nel Bresciano, mettendo ancora una volta il nostro territorio ai vertici nazionali. In

un'edizione che sarà ricordata per le tre stelle assegnate (con ingiustificato ritardo) al «Rosa Alpina» di San Cassiano in Val Badia e al nune tutelare dell'intera nuova cucina altoatesina, il geniale Norbert Niederkofler (nonché per la parziale bocciatura di Carlo Cracco divo catodico, passato da due ad una sola stella), Brescia ha più d'un motivo per ritagliarsi uno spicchio di gloria.

Storia e novità. Non solo c'è la conferma straordinaria dei bistellati Miramonti l'altro di Concesio e Villa Feltrinelli di Gargnano, nonché degli altri nove stellati dell'anno scorso (in tabella li ritrovate tutti), ma, oltre alla nuova stel-

la Gardesana (di cui riferiamo meglio qui sotto), c'è pure un meritato premio alla carriera per il Gambero di Calvisano e la famiglia Gavazzi, stellati da 30 anni e da 4 generazioni alla guida del ristorante bassaiolo.

«È un premio che ci onora - hanno detto Gino Gavazzi e la moglie Maria Paola Geroldi ieri a Parma - perché vediamo apprezzato lo sforzo di rinnovare ogni giorno con leggerezza e presentazioni sempre nuove una linea di coerente interpretazione della cucina tradizionale padana». //



Nuova Stella. Maurizio Bufi chef dell'hotel «Villa Giulia» di Gargnano

Creativa e mediterranea, la cucina di Maurizio Bufi

Parla lo chef

■ Viene da Molfetta di Bari ma è sul lago di Garda da quasi un decennio Maurizio Bufi, lo chef del «Villa Giulia» di Gargnano che ha guadagnato quest'anno la sua prima ambiziosa stella Michelin. Dalla Puglia, dopo l'immane cursus honorum, Maurizio è infatti approdato al Lefay Resort di Gargnano nel 2008 per dare il suo apporto a quella linea di Vital Gourmet che sta a cuore alla famiglia Leali.

«Una bella esperienza - ricorda - durata 4 anni molto intensi, prima che mi innamorassi, proprio a Gargnano, del Villa Giulia, un piccolo hotel di charme con solo 24 camere in un ambiente storico di fianco a Villa Feltrinelli».

E proprio qui fin dal 2012 - col supporto della famiglia Bombardelli, proprietaria da oltre 60 anni - Bufi propone ai tavoli d'una esclusiva terrazza sul lago, la sua cucina d'impronta mediterranea che la Michelin definisce creativa «estrosa, ricca di carattere e fantasia». Una linea che vede

LE STELLE BRESCIANE

★	Miramonti l'Altro	Concesio
★	Villa Feltrinelli	Gargnano
★	Gambero	Calvisano
	Due Colombe	Corte Franca/Borgonato
	Esplanade	Desenzano del Garda
	Da Nadia	Erbusco
	Lido84	Gardone Riviera / Fasano
	La Tortuga	Gargnano
	Villa Giulia (nuovo)	Gargnano
	Capriccio	Manerba del Garda
	Leon d'Oro	Pralboino
	La Rucola 2.0	Sirmione
👤	«Bib Gourmand»	
	Trattoria Eva	Botticino
	Trattoria Porteri	Brescia
	La Madia	Brione
	Villa Aurora	Soiano del Lago
	Il Cortiletto	Toscolano Maderno

infogdb

in primo piano il mare, dispensa privilegiata dello chef, non disdegna le carni e dà spazio pure al lago. «Il mare è lontano - dice Maurizio - ma a Gargnano c'è un'atmosfera mediterranea, ci sono i limoni della nostra limonaia storica, le verdure e i pesci del Garda che meritano attenzione. Quest'anno ad esempio ho proposto con successo un coregone interamente sfilettato e cotto a bassa temperatura, servito con una crema di carote e zenzero». L'hotel e il ristorante sono aperti da Pasqua a metà ottobre («ma dopo la stella vedremo se ampliare la stagione, tanto più che l'hotel ora ha pure una piccola spa» aggiunge), a pranzo ed a cena: «A mezzogiorno - racconta ancora lo chef - la carta è più legata ad

una cucina italiana classica rivisitata, mentre la sera ci concediamo qualche libertà in più, sempre con un occhio di riguardo al territorio e nel solco d'una linea mediterranea».

Con questa ulteriore stella, Gargnano diviene uno dei paesi italiani con più riconoscimenti sulla «rossa».

Oltre al Villa Giulia c'è infatti la storica, confermatissima stella al Tortuga, nonché la doppia stella del Villa Feltrinelli con lo chef Stefano Baiocco. E per Bufi la vicinanza di tante eccellenze è uno stimolo in più: «È bello essere in molti a lavorare bene e vedere riconosciuto il proprio impegno. Con Stefano poi il rapporto è molto stretto, ci sentiamo spesso: è un grande chef e un vero amico». // G. F. B.