



OPPORTUNITÀ
PIZZE CREATIVE
ABBINATE
AL FRANCIACORTA

■ Proprio un esperimento non è perché il Franciacorta con la pizza è stato già provato, con risultati interessanti, ma c'è ancora molto da scoprire. Non che il Franciacorta sia cambiato, ma è cambiata la pizza acquisendo creatività e ingredienti mai provati prima. Mercoledì prossimo 4 dicembre alle 20,30 alla Cascina

dei sapori di Rezzato si tenterà di andare oltre: una serie di pizze, anche insolite come quelle create da Antonio Pappalardo, sarà abbinata a tutta la gamma dei Franciacorta che saranno quelli di Contadi Castaldi. Si partirà così dall'austero non dosato fino al più morbido Saten. Alla serata si può partecipare (28 €) prenotandosi

a lacascinadeisapori.com o a contadi castaldi.it. Alcuni spunti: il Franciacorta Zero andrà con il calzone fritto con scarola, olive e provola, mentre fiordilatte, zucca, cicoria e nocciola sposteranno il Brut. La pizza più azzardata (fiordilatte, cachi, guanciale e pistacchi) proverà ad accompagnarsi con il Rosé.

Brescia nelle Guide

Miramonti in vetta e classifica rinnovata

Il ristorante di Concesio mantiene la leadership della graduatoria costruita con i punteggi delle «bibbie» di settore. Secondo Villa Feltrinelli di Gargnano, terzo Villa Fiordaliso di Gardone Riviera

IL PODIO



1° Philippe Léveillé
«Miramonti l'altro» Concesio



2° Stefano Baiocco
Villa Feltrinelli Gargnano



3° Riccardo Camanini
Villa Fiordaliso Gardone Riviera

■ In vetta solitario, inarrivabile e confermatissimo da ormai due decenni resta il «Miramonti l'altro» di Concesio, dove la linea di cucina di Philippe Léveillé, goloso connubio di novità e tradizione, ha saputo raccogliere anche in quest'occasione il pieno consenso ed il plauso di tutte le rissose «famiglie» della critica gastronomica italiana. Rinnovato, profondamente rinnovato invece è il podio, che al secondo posto vede salire «Villa Feltrinelli» di Gargnano, grazie alla verve innovativa di Stefano Baiocco, mentre al terzo, anch'esso col progresso d'un gradino, si insedia «Villa Fiordaliso» di Gardone Riviera con le creazioni di Riccardo Camanini. Quest'anno inoltre non poche sono pure le novità in termini di salita, discesa, scambio di posizione ed esordio nella graduatoria dei primi quaranta ristoranti bresciani, ottenuta con la somma dei giudizi delle tre maggiori guide gastronomiche italiane, ovvero Espresso, Michelin e Gambero Rosso.

In estrema sintesi sta in queste poche notazioni il contenuto della classifica che pubblichiamo qui a fianco e che rende, con la chiarezza e la forza dei numeri la fotografia del Gotha della ristorazione bresciana. In un anno difficile ed a tratti drammatico, con più d'una dolorosa chiusura, Brescia tutto sommato pare resistere, faticosamente ma con risultati apprezzati dai gourmet con la penna di tutt'Italia. Le uscite di scena sono infatti compensate dal guadagno significativo di posizioni di vertice per ristoranti come Gaudio di Barbariga, Aquariva di Padenghe e Dispensa di San Felice, mentre appaiono davvero eclatanti gli ingressi nella rassegna dei «top-40» bresciani di locali come la Madia di Brione o l'Osteria dell'orologio di Salò.

Resta infine opportunamente da precisare che per realizzare questa «Guida delle guide 2014» abbiamo costruito una classifica sommando i punteggi assegnati a ciascun ristorante dalle 3 pubblicazioni più diffuse. L'operazione sarebbe semplice, se le diverse guide parlassero lo stesso linguaggio. Ma non è così. Una volta scelte le guide più diffuse (Espresso, Gambero Rosso e Michelin) occorre pertanto rendere compatibili i diversi sistemi di valutazione. L'Espresso infatti si esprime in ventesimi, mentre il Gambero Rosso si affida ai centesimi e Michelin alle sue stelle. E allora abbiamo reso confrontabili le diverse valutazioni moltiplicando per 5 il voto dell'Espresso, lasciando inalterati i centesimi del Gambero Rosso ed assegnando infine 100 punti ai ristoranti con tre stelle Michelin, 95 a quelli con due e 90 a quello con una sola stella. Inoltre ai ristoranti che l'Espresso e Gambero hanno segnalato e recensito, ma senza attribuir loro alcun voto abbiamo assegnato 65 punti. Analogamente abbiamo valutato con 65 punti i «tre Gamberi» di voto alle osterie dal Gambero rosso, 64 punti ai «due Gamberi» e 63 al Gambero singolo.

Diversi in verità sono anche i criteri di giudizio: l'Espresso infatti col voto giudica solo la cucina, il Gambero somma i voti di cucina, cantina e servizio, Michelin riassume con le stelle il piacere complessivo. L'Espresso infine è da sempre la guida raccontata per il gourmet, mentre Michelin si rivolge al viaggiatore; infine il Gambero è nato per premiare soprattutto il legame al territorio. Difficile sommare giudizi tanto diversi, ma, anche quest'anno, ci abbiamo ugualmente provato. **b.**

Rolly Dino Colantuono brilla tra gli chef emergenti del Nord



■ I riscontri ottenuti in 4 anni d'attività lo lasciano presagire: il ristorante Rolly di Manerba si sta facendo notare. Pronostico confermato dal piazzamento dello chef Dino Colantuono al Premio agli chef emergenti del Nord promosso da Witaly nella sede di Riccagioia a Pavia: sbaragliata la concorrenza - rigorosamente under 30 - nelle eliminatorie a 16 di sabato 23, Colantuono, classe 1989, ha guadagnato la finale a 4 di lunedì 25 novembre, vinta poi da Matteo Metullio de La Siroli di S. Cassiano. Stefano Baldelli - patron del Rolly - è nondimeno soddisfatto: «Ce la siamo vista con i più grandi, e non abbiamo sfigurato. Durante le premiazioni ci hanno invitato sul palco per complimentarsi».

Sabato Colantuono ha puntato su «I profumi del Lago», piatto a km zero: al coregone e alle sue uova, il giovane chef nato in Iprina ha affiancato limoni canditi e capperi di Gargnano a cavolfiori coltivati in loco. Bingo, con tanto di pass per la finale sul tema «Riso, ma non solo risotto» interpretato da Colantuono a suon di «Ris-orto», un dessert dalle sembianze di un orto, appunto. Riso cotto nel latte aromatizzato alla cannella con crumble di tè verde e cioccolato unito a fiori e marron glacé: un dolce stagionale - con consistenze e sapori tipici dell'autunno - ch'è concentrato di elaborazione e creatività. Presente, al pari della ricetta gardesana tout court, nella carta del Rolly, che riaprirà dopo la pausa invernale. **ra. mo.**



■ Castello Malvezzi, il ristorante sul colle San Giuseppe, ha cambiato gestione e, da una settimana, ha riaperto i battenti. Due amici da lunga pezza hanno sancito un connubio culinario che vuole essere di ferro: lo chef Alberto Riboldi ha trovato nell'imprenditore lumezzanese Aurelio Benedini il partner per rilevare il locale e lanciare una nuova sfida. I tempi in corsa, magari, quasi anonni, non consigliavano certo un subentro, se non animato da forti intenti e possibilità certe. L'una e l'altra opportunità l'hanno individuata, appunto, Riboldi e Benedini. Alberto Riboldi (nella foto) si è perfezionato alla scuola di Dario Dattoli e fino ad un anno e mezzo fa è stato per un quadriennio chef del Malvezzi e quindi s'avventura in un mon-

do ben esplorato. Aurelio Benedini accosta un nuovo campo d'azione, difficile, ma forse proprio per questo eccitante. I nuovi gestori hanno sottoscritto un contratto di sei anni, rinnovabile per altri sei. Riboldi vanta un curriculum di rispetto con esperienze dal Garda all'America. Gestione nuova, personale altrettanto nuovo, mentre la cucina resta quella consacrata da tanti anni di gradimento. Come detto Castello Malvezzi è stato riaperto in questi giorni, forte d'un panorama di meraviglia, dell'alto del Colle S. Giuseppe, di ambienti dove il passato occhieggia tra gli affreschi del Salone delle feste, nella graziosa Sala della Dama, per non dire dell'elegante Sala degli specchi. Con pensieri devoti ai piatti in arrivo. **e. b.**

I MIGLIORI DI BRESCIA

2014

pos. 2014	Ristorante	Paese e provincia	Espresso	Michelin	Gambero	Totale	pos. 2013
1	Miramonti l'Altro	Concesio	87,5	95	89	271,5	1
2	Villa Feltrinelli	Gargnano	85	95	85	265	3
3	Villa Fiordaliso	Gardone Riviera	85	90	86	261	4
4	Gambero	Calvisano	82,5	90	88	260,5	2
5	Due Colombe	Corte Franca	77,5	90	82	249,5	8
6	Esplanade	Desenzano	75	90	84	249	6
7	Leon d'Oro	Pralboino	77,5	90	80	247,5	7
8	La Rucola	Sirmione	75	90	79	244	9
9	La Tortuga	Gargnano	65	90	81	236	10
10	Capriccio	Manerba	80	90	65	235	5
11	Da Nadia	Castrezzato	75	90		165	11
12	Dispensa	Adro	80		80	160	12
13	Gaudio	Barbariga	72,5		84	156,5	19
14	La Speranzina	Sirmione	75		81	156	15
15	Al Porto	Moniga	75		78	153	13
16	La Dispensa	San Felice	72,5		80	152,5	23
17	Rolly	Manerba	70		81	151	16
18	Aquariva	Padenghe	72,5		77	149,5	29
19	Carlo Magno	Collebeato	77,5		65	142,5	14
20	Alle Rose	Salò	72,5		65	137,5	18
21	Osteria della Villetta	Palazzolo	70		65	135	34
22	Mongolfiera dei Sodi	Erbusco	65		65	130	20
23	La Madia	Brione	65		65	130	
24	Hotel Noce	Brescia	65		65	130	22
25	Osteria dell'Orologio	Salò	65		65	130	
26	Lanzani Bottega & Bistrot	Brescia	65		65	130	
27	Dalle e Fagioli	Manerba	65		64	129	
28	Osteria Suer	Moniga			79	79	
29	Barbogio	Corte Franca			78	78	
30	Dal Dosso	Montichiari			78	78	26
31	Officina Cucina	Brescia	77,5			77,5	24
32	L'Albereta	Erbusco	77,5			77,5	24
33	Nineteen	Brescia			76	76	
34	Rose e Sapori	Desenzano			76	76	
35	Locanda del Benaco	Salò			76	76	
36	Piazzetta	Brescia	75			75	29
37	Zafferano	Manerba	75			75	26
38	I Capitelli	Brescia			74	74	
39	Osteria Capoborgo	Gavardo	72,5			72,5	
40	Lefay Resort	Gargnano	72,5			72,5	

UN NUOVO RICONOSCIMENTO

Il Gambero Rosso incorona il pasticcere Iginio Massari

■ Arriva in libreria la terza edizione della guida Pasticceri & Pasticcerie del Gambero Rosso che regala, pure in quest'occasione riconoscimenti ai locali bresciani. Sulla vetta della classifica nazionale, con 93 centesimi, si conferma, anche in questa edizione, il maestro Iginio Massari, anima della Pasticceria Veneto in città. Paragonato al francese Pierre Hermé, quale portabandiera della qualità assoluta, Massari condivide la vetta delle «tre torte», simbologia utilizzata dai curatori con altri 9 maestri dell'alta pasticceria, tra cui Besuschio ad Abbiatograsso, Biassetto a Padova e Gino Fabbri a Bologna.

Un gradino sotto l'olimpo del massimo riconoscimento, con 89 centesimi, siedono anche quest'anno i due bresciani Nerio Beghi e Maurizio Colenghi, al pari tanto per capirci di Luca Mannori (Prato) e Corrado Assenza (Noto). Con i rispettivi e differenti locali di Bagnolo Mella (Sirani) e Montichiari (Dolce Reale), i due pasticceri confermano la loro abilità nel metrere d'accordo contenuto e presentazione.

Nell'ambito delle «due torte», fa un passo in avanti e si attesta a quota 87, la pasticceria Roberto di Erbusco, gestita con passione da Giovanni Cavalleri. Subito sotto, ecco le conferme di San Carlo a Brescia e Chantilly a Lumezzane (84), mentre Zilioli a Brescia si ferma a quota 82.

Entrano in classifica con un lusinghiero 80, due giovani promettenti: Bruno Andreoletti e Fabio Nazzari titolari delle pasticcerie Andreoletti ad Offlaga e FN Nazzari a Iseo. Con una torta si confermano i cittadini Garzoni e Piccinelli, entrambi galvanizzati dai «recenti» restyling.

Citati e valutati in guida anche Tacconi, sempre in città, e La Fenice, la pasticceria di Sirmione della famiglia Dal Cero.

La guida, in vendita da oggi al prezzo di €14,9, pur limitando il numero delle recensioni nazionali a seicento, fornendo quindi uno spaccato parziale del grande universo dolciario tanto italiano quanto bresciano, ha inserito quaranta nuove insegne e conta ogni anno di allargare il proprio raggio d'azione.

Castello Malvezzi Apre la nuova gestione nel solco dell'apprezzata cucina di sempre