

«La Speranzina» illumina il firmamento bresciano Michelin, niente bis per «Lido 84»

Successo per Molteni di Sirmione: «Marchesi mi direbbe: "Bravo, ma ora torna a lavorare"»

Barbara Bertocchi
b.bertocchi@gornaledibrescia.it

■ La Michelin non concede il bis al Lido 84 di Riccardo Camanini incoronato dalla World's 50 Best «ristorante italiano migliore del mondo». Nel firmamento bresciano dell'alta cucina si spegne la stella di Villa Giulia e, innalzando al cielo i calici di Franciacorta, si accende La Speranzina: il locale sirmionese della famiglia Giordani che vede ai fornelli lo chef comasco Fabrizio Molteni si aggiudica l'ambito macaron. La proclamazione è avvenuta ieri nientemeno che nella nostra terra della bollicine: in un Relais Franciacorta di rosso vestito, Molteni ha indossato per la prima volta la giacca bianca impreziosita dalla stella. «Giacca di una taglia troppo piccola - scherza lui, che subito dopo la cerimonia ha dovuto cambiarsi -. È una 52, ma io ho la 56». Classe '77, Molteni ha lavorato per 13 anni nel Gruppo Marchesi acchiappando tra l'altro una stel-

la nel 2009 all'Osteria dell'Orso di Roma. A La Speranzina è arrivato un paio di anni fa proponendo una «cucina contemporanea con solide radici: del mio passato - ci racconta - conservo tradizioni culinarie importanti che cerco di alleggerire, modernizzare».

Nei suoi piatti c'è tanto Garda («terra che amo e che andrebbe frequentata tutto l'anno: noi infatti non chiudiamo in inverno»), tanto pesce («sono un pescatore») e tanta sperimentazione («sono felice di aver riscoperto il pesce gatto»). Papà di due figli, Molteni dedica la stella alla sua brigata, alla famiglia Giordani e «a tutte le persone che mi supportano e sopportano». Se il maestro Gualtiero Marchesi fosse qui «mi farebbe i complimenti e poi mi direbbe: bene, adesso torna a lavorare. Da lui ho imparato l'umanità».

Nella «rossa». Per una stella che si accende ce n'è una che, come era prevedibile, si spegne: è quella di Villa Giulia di Gargnano. Lo chef Maurizio Bufi, dopo un decennio, ha in-

CURIOSITÀ

Dagli pneumatici...

La Guida Michelin, ritenuta nel mondo la «Bibbia» dell'alta cucina, nacque in Francia a fine Ottocento dall'intuizione dei fratelli André ed Édouard Michelin, fondatori dell'omonima azienda produttrice di pneumatici. Per incentivare l'uso delle auto, ovviamente a loro vantaggio, pubblicarono un libriccino con mappe e informazioni utili per esempio su come cambiare una gomma. Inizialmente veniva distribuito gratis, poi, nel 1920, quando André si accorse che la «rossa» veniva usata come supporto per un banco da lavoro decisero di proporla a 7 franchi per farne capire il valore.

...ai macaron.

Nel tempo il volumetto si arricchì di informazioni anche su alberghi e ristoranti. E nel 1926 arrivarono pure le stelle (anzi «macaron»): tre vengono assegnate quando il ristorante «vale il viaggio», due se «merita la deviazione» e una se è «interessante: vale la tappa». Per tre anni, quindi anche nel 2022 e nel 2023 (quando Brescia e Bergamo saranno la Capitale italiana della cultura), la «rossa» viene presentata in Franciacorta, terra eletta «destination partner» di Michelin, grazie a un accordo col Consorzio Franciacorta guidato da Silvano Brescianini.

fatti lasciato un mese fa il ristorante. Allo stesso modo non figura nel firmamento Da Nadia di Erbusco perché in piena pandemia è stato chiuso. La chef Nadia Vincenzi, però, sta per tornare: aprirà un nuovo ristorante in Franciacorta. Il resto, nel Bresciano, sono tutte conferme. Quella del Lido 84 di Gardone Riviera, che non è riuscito a prendere la seconda stella nemmeno quest'anno sorprendendo clienti e addetti ai lavori.

Brillano poi le due stelle di Villa Feltrinelli a Gargnano: lo chef Stefano Baiocco, ora che il Grand Hotel sta facendo la sua pausa invernale, ne ha approfittato per volare a Parigi al 66° congresso de «Les grandes tables du monde». Ha guardato in streaming la cerimonia, invece, dall'Italia l'altro bistellato bresciano: lo chef bretone Philippe Lévillé del Miramonti L'Altro di Concesio.

«Sono felicissimo - racconta -: ogni volta è sempre come la prima. Quest'anno, tra l'altro, festeggiamo i 40 anni dell'attività e i 21 delle due stelle». Del successo di Molteni è contento: «Più siamo a lavorare con professionalità meglio è». «Incomprensibile», invece, anche a suo avviso, il mancato bis di Camanini. Confermate infine tutte le altre stelle (singole) bresciane: festeggiano Al Gambero, Due Colombe, Esplanade, La Tortuga, Capriccio, XVI Secolo, Leon d'oro e La Rucola 2.0. //