



Michelin, Brescia brilla con Tancredi e Casa Leali

Sono i due ristoranti
entrati nella Guida
con una stella:
«Ripartiamo da qui»

■ Nella galassia Michelin si accendono le stelle di Casa Leali a Puegnago (dei fratelli Leali) e del Tancredi di Sirmione (chef Manicone). **A PAGINA 13**



Premiati. Manicone e Leali

Michelin, stella a Casa Leali e Tancredi: «Cuore in gola, poi l'emozione: si riparte»

Presentata la Guida 2025
Chef Leali: «Ora mi sposo»
Manicone: «Sento mio
questo riconoscimento»

Alta cucina

Barbara Bertocchi

b.bertocchi@giornaledibrescia.it

■ L'ha detto solo a colei che tra pochi giorni diventerà sua moglie. Agli altri (i genitori che lo attendono a Marrakech, dove verrà celebrato il matrimonio, la brigata, il professore dell'alberghiero, la chef mentore Wanda Perotti) Andrea Leali ha voluto fare una sorpresa. Hanno saputo, infatti, tutti all'ultimo, in diretta streaming con il teatro Pava-

rotti di Modena, che la Michelin l'aveva invitato alla presentazione della Guida 2025 per assegnargli la Stella.

«Che emozione, è un sogno che si avvera, il riconoscimento di un sacrificio iniziato nel 2011», commenta di ritorno dalla terra di Massimo Bottura. Un'emozione che lo chef di Casa Leali - affiancato nel ristorante di Puegnago dal fratello somme-

lier Marco - condivide con un altro bresciano d'adozione:

il collega Vincenzo Manicone, da febbraio al Tancredi di Sirmione (patron Arnaldo Damiani), dopo 12 anni nell'impero di super Antonino Canavacciuolo.

Andrea e Vincenzo sono i due chef che hanno portato nuove Stelle nel Bresciano. Confermate, durante la cerimonia di ieri, tutte le altre. La



galassia Michelin della nostra provincia ora è quindi composta da due ristoranti bistellati, una stella Verde franciacortina e 13 realtà con un «macaron» in buona parte concentrate sul Garda e soprattutto a Sirmione, dove, con il Tancredi, adesso sono in tre. Ancora nulla, invece, in città.

«Ora sposo Elisa nel deserto e poi sarò pronto per una nuova ripartenza», racconta Leali, classe 1993. Da anni, nel settore, si dice che l'elegante casale quattrocentesco dei due fratelli merita di brillare. La Stella «è arrivata nel momento giusto - sostiene lo chef -, quello della maturità umana e professionale. Conclusa questa pausa, torneremo al lavoro con l'intento di fare sempre meglio, creare nuovi ricordi e puntare all'internazionalità con i prodotti del territorio». Super carico e motivato a riprendere con nuovi obiettivi è anche il collega Manicone. Nato in provincia di Varese da papà pugliese e mamma campana, lo chef classe 1989 si definisce «un mix di culture e tradizioni gastronomiche» che

ha portato sul Garda «un nuovo classicismo». Cresciuto a fianco del grande Antonino - nominato ieri Mentor Chef 2025 - Manicone ha già acchiappato una stella nella «Rossa» 2019 con il Cannavacciuolo Cafè & Bistrot di Novara. «Questo riconoscimento, però, lo sento più mio», commenta scherzando sul fatto di essere stato uno degli ultimi a salire sul palco: «Avevo il cuore in gola, ho anche pensato fosse uno scherzo. Poi mi hanno chiamato ed è salita l'emozione».

I big. Hanno seguito la cerimonia a distanza con il cuore che batteva a mille anche i due chef doppia Stella del Bresciano. Philippe Léveillé del Miramonti L'Altro era a pranzo nel ristorante dell'amico Crippa: «La riconferma non è mai scontata e ogni anno ci si sente come la prima volta. Condivido la gioia con la mia giova-

ne e motivata squadra. E sono felice che altre due Stelle illuminino la provincia. Conosco Leali, si merita questo riconoscimento. Tra colleghi non c'è competizione: più siamo ad avere la Stella, più rendiamo attrattivo questo territorio».

È d'accordo Stefano Baiocco di Villa Feltrinelli: «Guadagnare la seconda Stella ogni edizione è un traguardo importante. Non nascondo, però, l'ambizione di salire su un gradino più alto: la voglia di migliorarsi c'è sempre». Entrambi applaudono ai premiati bresciani e all'amico Giancarlo Perbellini, neotristellato di Verona: «Ha fatto la gavetta e non fa della sua cucina solo filosofia, è molto concreto», è il commento di Baiocco. //

Gli chef Léveillé e Baiocco applaudono ai neopremiati: «Più siamo meglio è per il nostro territorio»



Con Giorgia Surina. Alcuni degli chef che hanno conquistato la Stella



Da Brescia. Sul palco di Mantova Manicone (Tancredi) e Leali (Casa Leali)



LE STELLE BRESCIANE

★	Miramonti l'Altro	Concesio
★	Villa Feltrinelli	Gargnano
★	Al Gambero	Calvisano
★	Due Colombe	Corte Franca
★	Esplanade	Desenzano del Garda
★	Lido 84	Gardone Riviera
★	Il Fagiano	Gardone Riviera
★	Grand Hotel Fasano	Gardone Riviera
★	La Tortuga	Gargnano
★	Capriccio	Manerba del Garda
★	XVI Secolo	Orzinuovi
★	Leon d'Oro	Pralboino
★	La Rucola 2.0	Sirmione
★	La Speranzina	Sirmione
★	Tancredi	Sirmione
★	Casa Leali	Puegnago
STELLA VERDE		
★	Il Colmetto	Rodengo Saiano

LE NOVITÀ infogdb