Tiratura: 16.000 Diffusione: 16.000 Lettori: 80.000

Rassegna del: 20/11/25 Edizione del:20/11/25 Estratto da pag.:21 Foglio:1/1

Il Garda si conferma la riviera più gourmet d'Italia con Il ristoranti stellati su 16 bresciani

Sul Benaco brillano nuove stelle: Senso di Limone nell'Olimpo Michelin

· Si spegne la seconda stella del Miramonti L'Altro: una retrocessione inattesa per il glorioso locale di Leveillè e Piscini

CLAUDIO ANDRIZZI

Brilla una nuova stella nel firmamento del «fine dining» bresciano: Senso Lake Garda Alfio Ghezzi di Limone ha conquistato il «macaron» nella 71esima Guida Michelin Italia, portando ad un totale di 16 insegne la squadra degli stellati targati «Bs». Ma contemporaneamente si spegne la seconda stella del Miramonti L'Altro a Concesio: una retrocessione inattesa per il glorioso locale di Philippe Leveillè e Daniela Piscini. E' quanto emerso ieri dalla cerimonia di presentazione della storica pubblicazione francese, prima edizione italiana nel 1956, ospitata dal Teatro Regio di Parma (dopo due anni in Franciacorta, nel 2021 e 2022, ed uno in città nel 2023 al Teatro Grande).

L'attesa

Grande l'attesa fra gli appassionati per le possibili nuove «promozioni»: in molti puntavano su Dina a Gussago, il locale dello chef fantasista Alberto Gipponi, ma l'unica new entry targata BS nell'olimpo Michelin è un locale che consolida ulteriormente il primato del lago di Garda come riviera più gourmet d'Italia. Con il Senso di Limone (che porta a casa anche la segnalazione speciale Passion Dessert, riconosimento attribuito ai ristoranti che si distinguono per l'eccellenza qualitativa dei dolci di fine pasto) salgono infatti a 11 su 16 gli stellati del Benaco, ad implementare un circuito ideale che da Gargnano con Villa Feltrinelli e La Tortuga, arriva a Gardone Riviera con Il Fagiano e il Lido 84, arriva in Valtènesi con Casa Leali di Puegnago e il Capriccio a Manerba, per approdare infine bel basso lago a Desenzano con l'Esplanade e a Sirmione con ben tre tavole eccellenti, ovvero Speranzina, Rucola 2.0 e Tancredi. Per il resto, pesa la penalizzazione inflitta al Miramonti L'Altro, un'istituzione della cucina «made in BS» attivo sulle scene dal lontano 1981, unico ristorante in Italia di questa edizione a retrocedere da due a una stella. Conferma piena invece per le altre insegne storiche come il Gambero di Calvisano, locale guidato dal patron Gino Gavazzi che detiene il record provinciale in quanto stellato ormai da 38 anni consecutivi. A chiudere il quadro il Due Colombe di Stefano Cerveni a Corte Franca, il Leon d'Oro a Pralboino e il Sedicesimo Secolo di Orzinuovi. Il Colmetto di Rodengo Saiano si conferma unica Stella Verde bresciana, qualche novità invece nel comparto delle «faccine» sorridenti dei Bib Gourmand. che passano da cinque a tre: dalla lista escono Villa Aurora a Soiano e Dalie e Fagioli di Manerba, rimangono invece Porteri a Brescia, Da Sapì a Esine e l'Osteria della Vil-

letta a Palazzolo. Grande protagonista alla cerimonia di assegnazione in qualità di Sparkling Wine Partner anche il Franciacorta con il Premio al Miglior Sommelier Michelin 2025, che il Consorzio ha quest'anno voluto assegnare a Ivana Capraro del ristorante Castel Fine Dining.

Protagonista il Franciacorta con il Premio al «Miglior Sommelier Michelin 2025» quest'anno assegnato a Ivana Capraro del ristorante Castel Fine Dining



La nuova stella Il Senso Lake Garda di Alfio Ghezzi di Limone ha conquistato il «macaron»





Peso:50%

Telpress

Servizi di Media Monitoring