

Gambero e Vissani giù dal podio

Delusione per i due supercampioni delle altre guide gastronomiche. Cresce la pattuglia degli chef emergenti

DAL NOSTRO INVIATO

BRUSAPORTO (Bergamo) — Gli onori di casa alla «Rossa 2008» si fanno — è quasi d'obbligo — in un ristorante stellato: «Vittorio», fascino buen retiro (ci sono anche 10 camere) sulle colline di Brusaporto, pochi chilometri da Bergamo. Qui, ieri, è stata presentata la **Michelin** e qui le stelle (meritatissime) sono 2. Con lo stesso punteggio, l'edizione italiana ne indica 29. Una in più, rispetto all'anno scorso. Non una *new entry* ma un ritorno: «Il luogo di Aimo e Nadia» (Milano), infatti, perse la seconda stella nel 2003. Adesso

l'ha riguadagnata. Né fuochi d'artificio, né sorprese per la Guida più accreditata del settore.

Prendiamo l'Olimpo della gastronomia, cioè i ristoranti premiati con 3 stelle: cinque erano gli italiani nel 2007 e 5 restano nel 2008, senza variazioni. Eccoli: «Sorriso» di Soriso (Novara), «Dal Pescatore» (Canneto sull'Oglio, Mantova), «Le Calandre» (Rubano, Padova), «Enoteca Pinchiorri» (Firenze), «La Pergola» del Cavaliere Hilton (Roma). E non ci sono, ancora una volta, Fulvio Pierangelini del «Gambero rosso» e Pierluigi Vissani.

«Il tempio della gastronomia — osserva Antonio Santini (Dal Pescatore) — non è più tale. Chi siede ai nostri tavoli, oggi, non si fa scrupolo a buttare giacca e cravatta; non ha timori reverenziali e sa bene ciò che vuole. Dobbiamo

adattarci alle mutate esigenze». Con il rispetto dei fuoriclasse, si nota una certa «stagnazione». Né su, né giù. È mai possibile che il Bel Paese, ricco di tradizione e di giacimenti gastronomici, non riesca ad esprimere altri ristoranti al top? Siamo fermi al 2006. E subito scatta il confronto con la Germania che, nell'edizione **Michelin** 2008, conta ben 8 ristoranti a 3 stelle. Uno smacco, in affetti. Anche se i dirigenti **Michelin** ribattono che i loro ispettori (in incognito) sono serissimi nel valutare secondo i rigorosi parametri di una Guida che ha superato il mezzo secolo. Aggiungono, inoltre, che bisogna considerare anche l'allargamento della base, cioè tener conto degli chef italiani (molti sono giovani) che dimostrano voglia di fare e di fare bene. I bravini, che cresceranno. Qualche nu-

mero: nel 2004, i ristoranti che si fregiavano di una stella erano 191; poi sono progressivamente aumentati: 197 (2005), 198 (2006), 204 (2007), 217 (2008). Spiccano le cucine di provincia. Segno che la gastronomia promettente, in genere, non è metropolitana. Segnaliamo due ristoranti premiati

con la prima stella: Trussardi alla Scala (Milano), guidato dallo chef Andrea Berton. E «La locanda Margon», nei pressi di Trento, aperta di recente dai fratelli Lunelli (cantine Ferrarini) con Walter Miori ai fornelli. Nota dolente: 12 ristoranti perdono l'unica stella che avevano. La «Rossa 2008» dà un'ultima indicazione: intraprendenza e vivacità culinaria in Campania: i nuovi ingressi nella **Michelin** 2008 sono cinque.

Marisa Fumagalli

Al Sud

Cinque nuovi ingressi per la Campania, la regione che ha mostrato maggior vivacità

Michelin 2008 Vetta mancata per Pierangelini e il cuoco umbro

Tre stelle Confermata la cinquina dell'anno sorso, un nuovo 2 stelle



LE DUE STELLE

Ecco i locali che hanno ottenuto 2 stelle nella Guida **Michelin** 2008



PIEMONTE

- **Villa Crespi**, Orta S. Giulio (No)
- **Filipot**, Torre Pellice (To)
- **Piccolo Lago**, Verbania/Fondotoce (Vb)



LOMBARDIA

- **Da Vittorio**, Brusaporto (Bg)
- **Guaitiero Marchesi**, Erbusco (Bs)
- **Miramonti L'Altro**, Concesio (Bs)
- **Antica Osteria del Ponte**, Cassinetta di Lugagnano (Mi)
- **Cracco**, Milano
- **Sadler**, Milano
- **Il luogo di Aimò e Nadia**, Milano (nuovo ingresso)
- **Ambasciata**, Quistello (Mn)



VENETO

- **Perbellini**, Isola Rizza (Vr)
- **Arquade** (Hotel Villa del Quar), S. Pietro in Cariano (Vr)
- **Il Desco**, Verona



TRENTINO ALTO ADIGE

- **St. Hubertus** (Hotel Rosa Alpina), Alta Badia/S. Cassiano (Bz)



EMILIA ROMAGNA

- **San Domenico**, Imola (Bo)
- **La Frasca**, Castrocaro Terme (Fc)
- **Osteria Francescana**, Modena
- **Il Rigoletto**, Reggiolo (Re)



TOSCANA

- **La Tenda Rossa**, San Casciano Val di Pesa (Fi)
- **Caino**, Montemerano (Gr)
- **Gambero Rosso**, San Vincenzo (Li)
- **Arnolfo**, Colle di Val d'Elsa (Si)



UMBRIA

- **Vissani**, Baschi (Tr)



MARCHE

- **Madonnina del Pescatore**, Senigallia/Marzocca (An)



CAMPANIA

- **Don Alfonso 1890**, S. Agata sui due Golfi (Na)
- **Rossellinis**, Ravello (Sa)
- **Taverna del Capitano**, Massa Lubrense (Na)



SICILIA

- **Duomo**, Ragusa/Ibla (Rg)

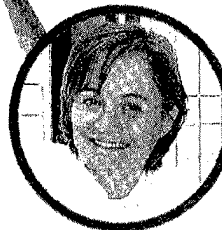


D'ARCO

Le «tre stelle»



Novara
Altro «tre stelle»
confermato: Luisa Valazza
de «Al Sorriso» di Soriso



Mantova
Nadia Santini del
ristorante «Dal pescatore
di Canneto sull'Oglio



Roma
È il ristorante dell'hotel
Hilton: «La Pergola»,
dello chef Heinz Beck



Firenze
L'«Enoteca Pinchiorri» di
Giorgio e Annie Feolds
(foto). Tre stelle

Padova Nella foto grande, Massimiliano Alajmo, chef alle «Calandre» a Sarmeola di Rubano. Ha agguantato le tre stelle a 28 anni e non le ha più lasciate