

LA GUIDA RISTORANTI DELL'ESPRESSO

Il curatore Enzo Vizzari: «Abbiamo puntato più sulla sostanza dei piatti che sulla presentazione»

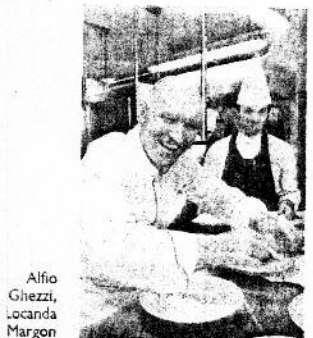
Trento e Rovereto, il trionfo delle «città»

Solo Cavalese e Campiglio tengono il passo

I MIGLIORI CHEF



Alessandro Gilmozzi, El Molin di Cavalese



Alfio Ghezzi, Locanda Margon



Alfredo Chiochetti, Scigno del Duomo

TRENTO. Enzo Vizzari, curatore della Guida dell'Espresso anche per quanto riguarda l'edizione 2012, ha tenuto a sottolineare come quest'anno nella stesura si sia considerato più attentamente «il ruolo dello chef dei vari ristoranti, nella ricerca di piatti più concreti nella sostanza che non nella presentazione, come spesso si era fatto negli anni scorsi, pertanto più attenzione ai prodotti locali e più attenzione al territorio e alle sue tradizioni».

Insomma, un ritorno alle origini per puntare ancor di più sulla qualità che sull'estetica, in un momento in cui la contrazione dei consumi sta facendo riflettere sulle strategie anche nel settore della ristorazione d'alta fascia.

Per quanto riguarda i migliori ristoranti segnalati dalla guida, detto dei vertici assoluti ("El Molin" di Cavalese con 16 punti seguito dalla Locanda Margon di Trento con 15,5 punti, e poi via tutti gli altri come si può leggere nella mappa e nel pezzo pubblicato nella pagina a fianco), sono numerose le segnalazioni che si possono scoprire sfogliando le pagine della Guida dedicate al Trentino. Qualche anticipazione? Tra le offerte più interessanti segnalate dalla Guida troviamo il Ca' dei Boci di Baselga di Pinè, la Rube di Besenigo posta ai piedi dell'omonimo castello a Besenigo, il Sanscrivel di Folgaria, la Locanda delle Tre Chiavi di Isers, l'Osteria di Nomi, la Berlocca di Predazzo e il ristorante Mutsumi di Rovereto.



Se si guarda ad una analisi geografica del territorio si può facilmente constatare come sia ancora la città a primeggiare rispetto alle località più celebrate del turismo fatta eccezione della valle di Fiemme e Passa. Trento infatti guida la classifica dall'alto dei sette ristoranti presenti in Guida (oltre a quelli col punto più alto presenti nella mappa ci sono anche Ai Vicoli, l'Antico Pozzo, il Libertino e l'Osteria Il Cappello) più altre quattro segnalazioni, seguito da Rovereto che porta a casa tre restoran-

ti all'interno della Guida (dove ecco spuntare il Cibo e il Pettiroso).

Le uniche località che possono contare più di due segnalazioni, al di là di Trento e Rovereto, sono Cavalese (con il numero uno assoluto El Molin e con Costa Salici), Isers (con la Locanda delle Tre Chiavi e la Casa del Vino della Vallagarina), Madonna di Campiglio (con la Stube dell'Hotel Hermitage e il Gallo Cedrone dell'Hotel Bertelli) e infine Riva del Garda (con il ristorante Al Volt e La Berlera).

Sorprende invece il numero relativamente scarso dei ristoranti segnalati dalla Guida, considerando l'alta vocazione turistica del Trentino e quindi la "potenzialità gastronomica" che in molti periodi dell'anno diventa sicuramente elevata: un segnale da tenere bene in considerazione se si vuole pensare a un futuro di maggiore successo, magari riuscendo a trattenere sul territorio i migliori giovani chef che escono dalle nostre scuole professionali.

(e.m.)

Piatti curati ma di sostanza: è la nuova filosofia di giudizio degli esperti della Guida Espresso

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IN ITALIA

A Modena il paradiso del palato

«La Francescana» di Massimo Bottura ha sfiorato il massimo dei voti

Tre Cappelli

19,75	Osteria La Francescana	Modena	Villa Crespi	Orta San Giulio (NO)
19,5	Hotel Rome Cavalieri - La Pergola	Roma	18	Antica Corona Reale - Da Renzo
	Le Calandre	Rubano (PD)		Cervere (CN)
	Vissani	Baschi (TR)		Duomo
19	Piazza Duomo	Alba (CN)		Ragusa
	Uliassi Senigallia	(AN)		La Madia
	Combai Zero	Rivoli (TO)		La Peca
18,5	Cracco	Milano		Madonnina del Pescatore - Senigallia (AN)
	Dai Pescatore	Canneto sull'Oglio (MN)		Osteria del Povero Diavolo - Torriana (RN)
	Enoteca Pinchiorri	Firenze		Torre del Saracino - Vico Equense (NA)
	Hotel Certosa di Maggiano - Il Cantu Siena			Trussardi alla Scala
	Reale	Castel di Sangro (AQ)		Il Ristorante

spiega la Guida, la "nuova cucina italiana" è ancora vitale, aperta, moderna" come testimonia la Campania, miniera unica di prodotti di terra e di mare che sa esprimere tocchi che li interpretano al meglio, sia in chiave di tradizione che in chiave di innovazione (Genaro Esposito inanzitutto). Idem per il Piemonte, dove da qualche anno la ristorazione è

stata toccata da una spinta verso la qualità che va oltre la valorizzazione dei prodotti locali. Senza contare una nuova generazione di chef che scalpitano per fare le scarpe ai "vecchi" nonostante la crisi. Insomma un paese raccontato, quasi fotografato, metafora comprese, attraverso i suoi ristoranti, e tutto, come sempre racchiuso in un cofanetto arancione così facile da trovare in libreria o edicola anche senza Internet.

La Guida ristoranti 2012 del-



Massimo Bottura

ROMA. Eccola qui, la nuova Guida 2012, dall'ormai storico colore arancione, dell'Espresso per quanto riguarda i ristoranti. Un successo che si sussegue ormai da trent'anni. Forse perché quel caro volume, tenuto nel cruscotto della macchina, per qualsiasi emergenza, non conosce stanchezza né cadute della linea. O magari perché per un prodotto di qualità e affidabilità occorrono investimenti, risorse, una rete capillare di ispettori, recensori, informatori e spie. Così eccola tornare anche quest'anno, più in forma che mai sotto la guida di Enzo Vizzari a distribuire voti e dolori,



Enzo Vizzari

delusioni e accendere speranze.

In testa 21 superristoranti con "Tre Cappelli" eccellenza dell'eccellenza su cui primeggia a un passo dalla perfezione con 19,75/20 il modenese "La Francescana" di Massimo Bottura lo chef che ha mutua-

come quel "ricordo di un panino alla mortadella" che rimane impresso nella memoria dei suoi fan anche meno slegatati. Confermati Vissani di Baschi e Le Calandre di Sarmolea di Rubano, sale la Pergola di Roma Cavalieri di Heinz Beck, tra i pochi fari della somma

cappelli, Antica Corona Reale di Cervere, Madonnina del Pescatore di Senigallia, La Peca di Lonigo, Osteria del Povero Diavolo di Torriana, Trussardi alla Scala di Milano, che raggiungono La Madia di Licata, Duomo di Ragusa, e Torre del Saracino di Vico Equense.

che di un mezzo punticino il nostro Schönbeck di Palzes. Ma, come ricorda Vizzari, le guide non sono tribunali e l'appello (o la Cassazione) sono sempre dietro l'angolo e non serve l'avvocato. In definitiva, nonostante un anno travagliato di preparazione per la