

Due i big mantovani per il Gambero Rosso

Guida 2009: tre forchette al Pescatore, tre gamberi alla Locanda delle Grazie

di Luca Ghirardini

ROMA. Un 'tre forchette' e un 'tre gamberi'. Un grande ristorante e una grande trattoria. E' questo il bottino mantovano nella guida 2009 dei ristoranti del *Gambero Rosso*, presentata ieri e festeggiata alla Città del Gusto di Roma con la cena preparata dai 'tre forchette', che sono in tutto 25.

Per entrambi i mantovani si tratta di una conferma. Dal **Pescatore**, il ristorante di Runate di Canneto sull'Oglio della famiglia Santini, ottiene una votazione di 93/100 che vale il 7° posto a livello nazionale (la stessa posizione occupata sulla guida de *L'Espresso*). E questo, in un anno che ha visto gli autori modificare alcuni criteri di giudizio, è un segnale di qualità costante ai massimi livelli.

Tra le trattorie al top resta la **Locanda delle Grazie**, dove Daniela Bellintani e Fernando Aldighieri continuano a far felici i loro commensali con una cucina di qualità, legata al territorio e, importantissimo di questi tempi, a prezzi contenuti.

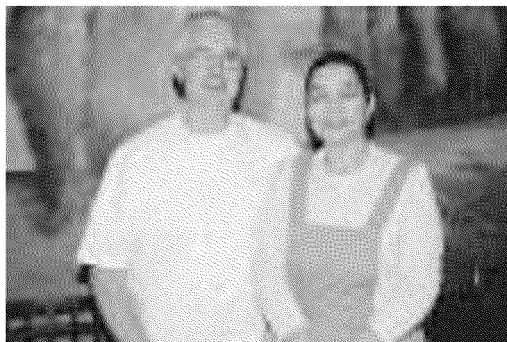
Le novità, al vertice della guida, non mancano. Sul podio non c'è più solo Fulvio Pierangelini (95/100, uno in meno del 2008) col suo **Gambero Rosso** a S. Vincenzo (Li), ma anche l'emergente Gennaro Esposito della **Torre del Saracino** di Vico Equense (Na). E se i primi della classe restano in tutto 25, Marco Bolasco, curatore della Guida sottolinea però che «al di là di questa ristretta *élite*, si avvertono i primi riflessi della crisi economica sui ristoranti di fascia media. Non è un caso - spiega a margine della presentazione della Guida - che molti chef aprano piccole *dependance* dei propri ristoranti, come ad esempio i bar, dove attirare nuovi clienti con bu-

In vetta Pierangelini viene affiancato dalla Torre del Saracino di Vico Equense

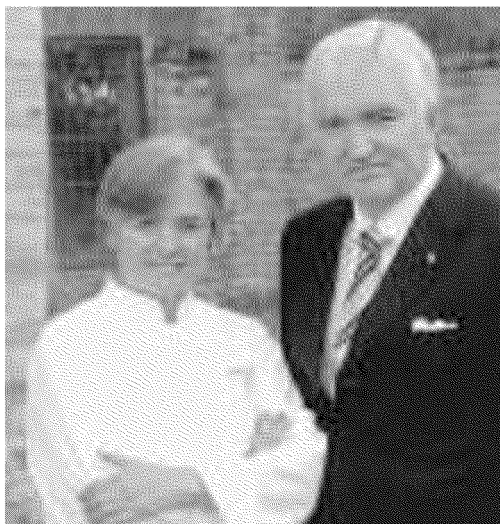
dget limitati. Oppure inaugurino menu a prezzo ridotto affrontabili da tutte le tasche, come nel caso di un grande come **Vissani**. Il grande chef di Basschi (Tr) quale resta a un passo dal vertice, a 94, assieme a **Le Calandre** di Rubano (Pd), **Enoteca Pinchiorri** di Firenze e **Combalzero** di Rivoli (To). Assieme al Pescatore troviamo invece **Il Canto dell'Hotel Certosa** di Maggiano (Si), **Cracco** di Milano e **La Pergola** dell'Hotel Rome Cavalieri di Roma. Tra i locali di vertice, anche l'**Osteria Franciscana** del mantovano-modenese Massimo Bottura e **Perbellini** di Isola Rizza (Vr): entrambi ottengono 91/100. Due i nuovi ingressi al vertice: **Reale** di Rivi-

sondoli (Aq) e la **Madia** di Licata (Ag). Escono **Antonello Colonna** di Labico (Roma) e **S. Hubertus** a S. Cassiano (Bz).

Gli altri mantovani in guida: **Ambasciata** di Quistello (87/100); **Al Bersagliere** di Goito (82) **Da Pietro** di Castiglione (82); **Aquila Nigra** di Mantova (80); **Il Cigno** di Mantova (76); **Corte Brandelli** di Dosolo (73); **Alla Torre** di Canneto sull'Oglio (72); **Caput Mundi** di Castellucchio (72); **La Dinastia** di Ponti sul Mincio (72); **L'Impronta** di S. Benedetto Po (72); **Nizzoli** di Villastrada (71); **Corte Matilde** di Pieve di Coriano (71). Trattorie: **Opera Ghiotta** di S. Giorgio (2 gamberi); **Bortolino** di Viadana (2 gamberi); **Due Cavallini** di Mantova (un gambero); **La Chiusa** di Asola.



Ferdinando Aldighieri e Daniela Bellintani



Antonio e Nadia Santini

