

COSA SI MANGIA IN LOMBARDIA



BRESCIA

CHE NON TI ASPETTI

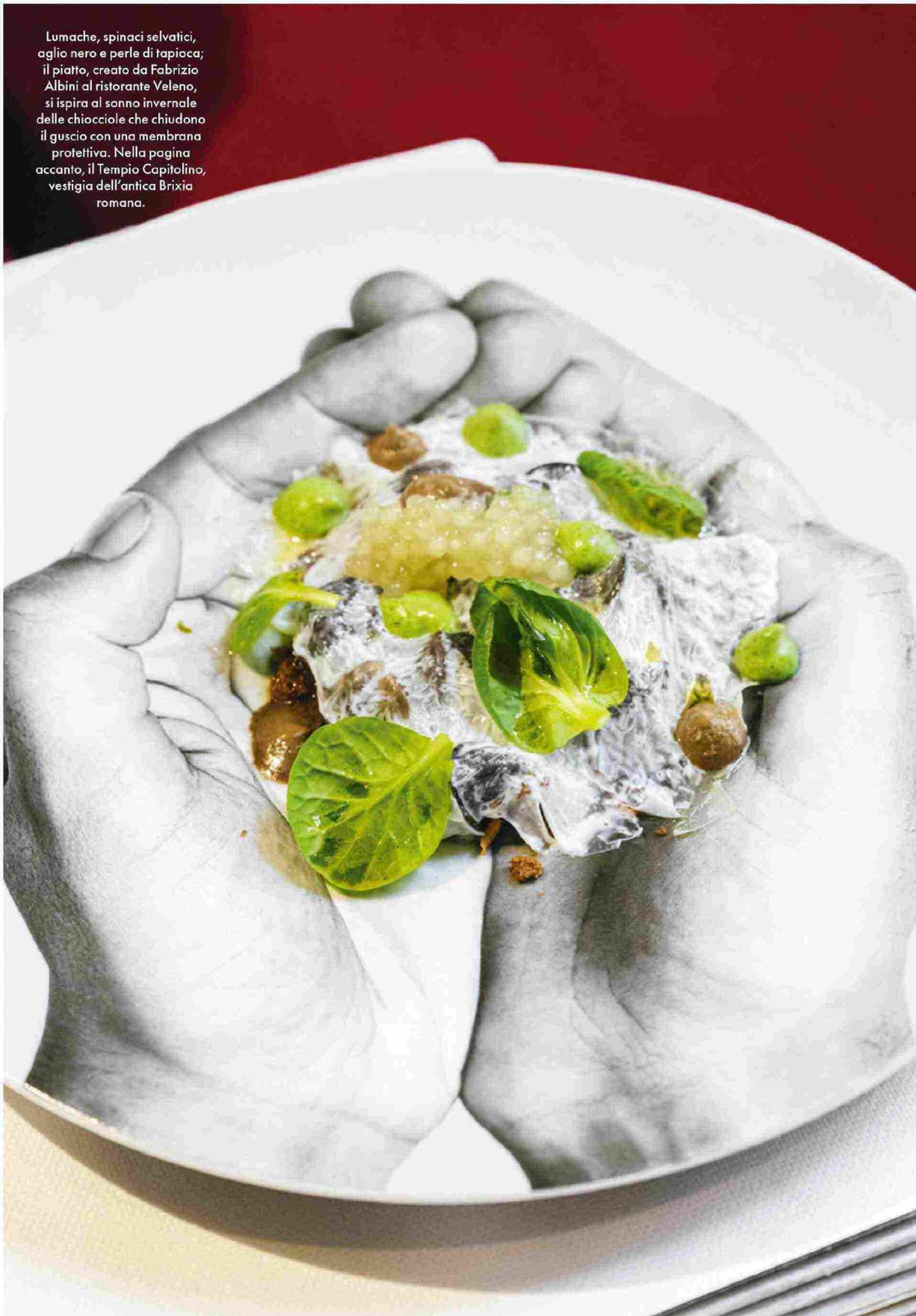
*La nuova Capitale italiana della Cultura
cambia passo e diventa palcoscenico
delle nuove avanguardie, anche culinarie*

DI SARA PORRO, FOTO STEFANO BUTTURINI

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

155900

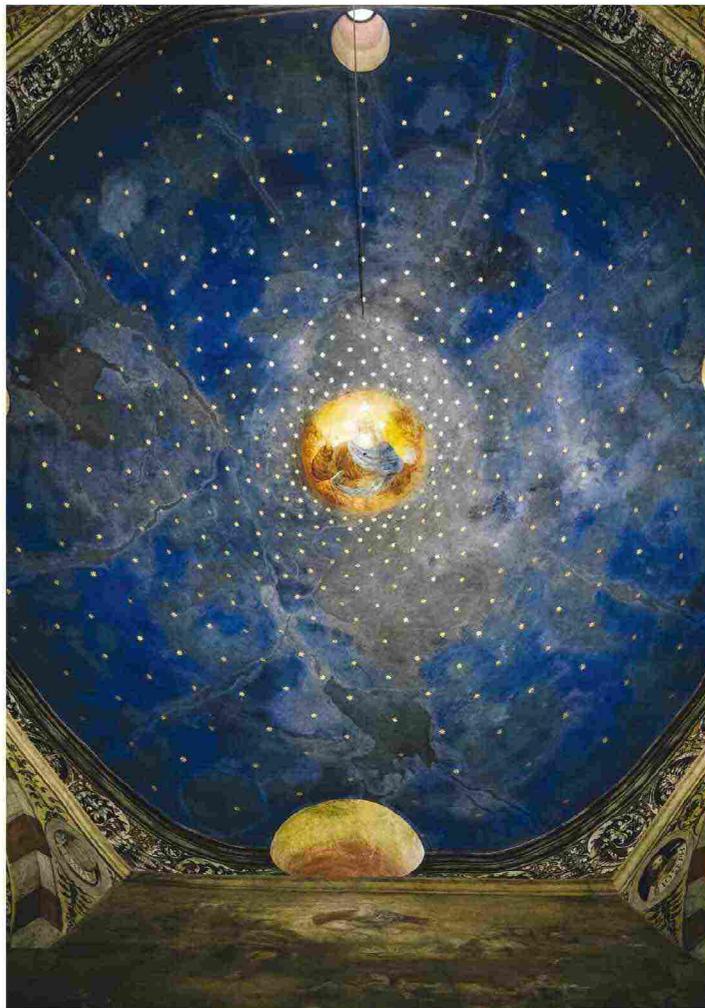
Lumache, spinaci selvatici, aglio nero e perle di tapioca; il piatto, creato da Fabrizio Albini al ristorante Veleno, si ispira al sonno invernale delle chioccioline che chiudono il guscio con una membrana protettiva. Nella pagina accanto, il Tempio Capitolino, vestigia dell'antica Brixia romana.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

155900

COSA SI MANGIA IN LOMBARDIA



Sopra, soffitto nel monastero di Santa Giulia. A sinistra, i bignè salati di Sirani. Nella pagina accanto, dall'alto a sinistra, Scamerita (taglio suino tra testa e lombo) e cavolo cappuccio, da Lanzani Bottega & Bistrot, ristorante, enoteca, macelleria, caffè: ex salumeria anni Settanta, offre cucina e prodotti gourmet, piatti di gastronomia e una delle più ampie selezioni di Franciacorta in città; il ristorante Laboratorio Lanzani; dettaglio del Duomo Nuovo; facciata in piazza del Tempio Capitolino; Nerio Beghi e una vista dall'alto del nuovo Sirani; lo chef Fabrizio Albini, una sala di Veleno e i suoi Bottoni con sarde di Montisola, formaggio di capra e pastinaca.

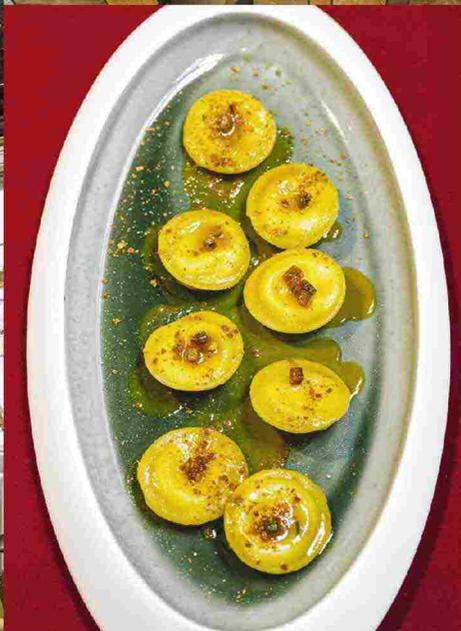
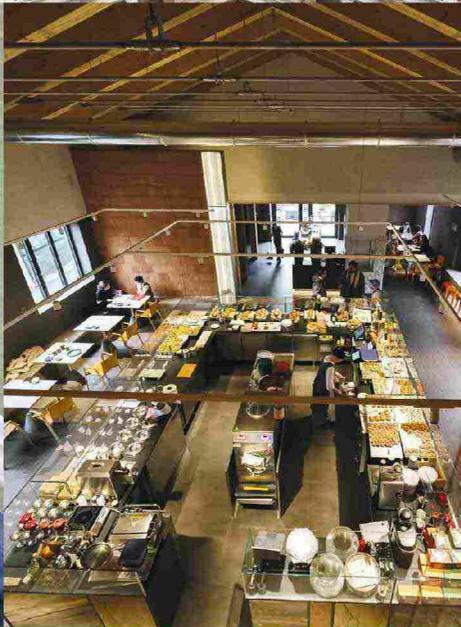
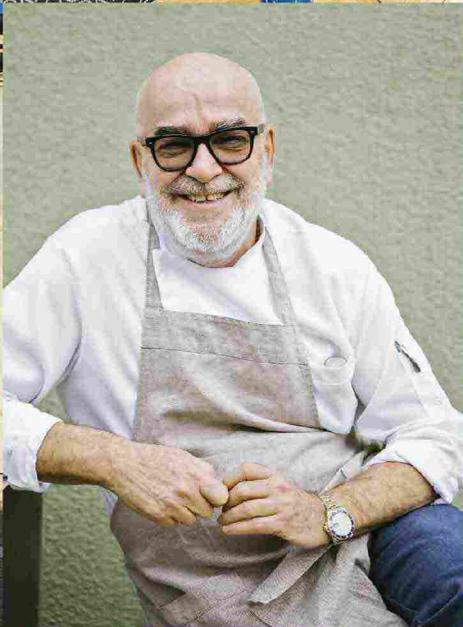
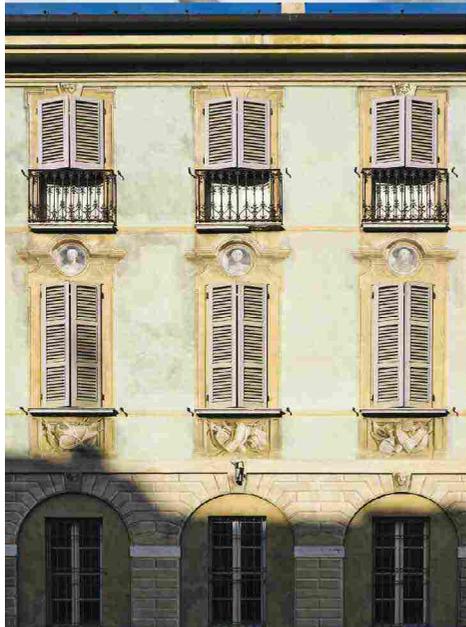
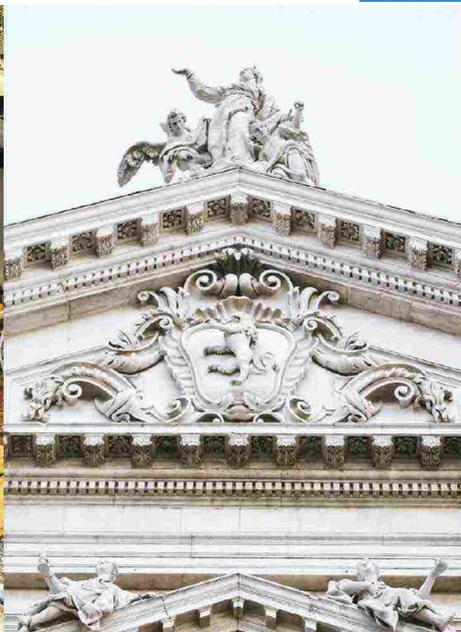
Nel 2023 Brescia divide con Bergamo il titolo di Capitale italiana della Cultura, un riconoscimento congiunto per le due città unite dal tragico destino di epicentro della pandemia nel 2020. Noi però scegliamo di dedicarle un palcoscenico tutto suo, decisamente meritato: la scena gastronomica bresciana con molte nuove aperture interessanti, di stile disparato dove, sorpresa, non manca l'avanguardia pura.

PIZZAIOLO FUMANTINO E GENTILUOMO

Una dozzina di anni fa, Sirani fu l'antesignano di tendenze che si sarebbero poi consolidate. Il locale di Bagnolo Mella, vicino al lago di Garda, fu tra i primi in Italia a proporre le pizze gourmet con ingredienti come caviale e gamberi rossi, una tendenza che sarebbe stata bollata come poco democratica, ma che ha contribuito a conferire dignità di grande piatto alla pizza. Lo chef e proprietario, il talentuoso e fumantino Nerio Beghi, fu allora protagonista di polemiche amplificate dai primi blog gastronomici per le sue prese di posizione molto nette: sempre irritato dalla maleducazione dei clienti, per un periodo nel locale furono vietati – ecumenicamente – sia cani, sia bambini. A dicembre 2022, Sirani ha lasciato la provincia per trasferirsi in città, in un ampio edificio dai soffitti altissimi. Le vetrinette con in bella mostra gli eccezionali prodotti della pasticceria – frittelle di mela, bigné alla crema, cannoli siciliani – formano un quadrilatero all'interno del quale si trova uno dei laboratori di cucina. Questa è la postazione preferita di Beghi: da qui vessa il cliente sgarbato e vizia con assaggi e attenzioni quello cortese. «Tratto ciascuno come un re», dice, lasciando intuire come il suo proverbiale cattivo carattere sia una conseguenza del troppo amore per la sua arte. Come spiega Nicola Falappi di Studio 40, che ha curato il design degli interni, «in questo quadrato Nerio sta come un pugile sul ring, pronto a un combattimento. Ma quando estende il braccio, invece di assestare un gancio, porge un cannoncino alla crema».

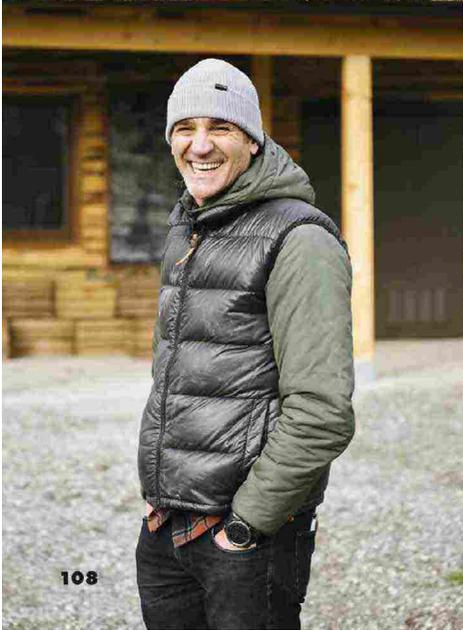
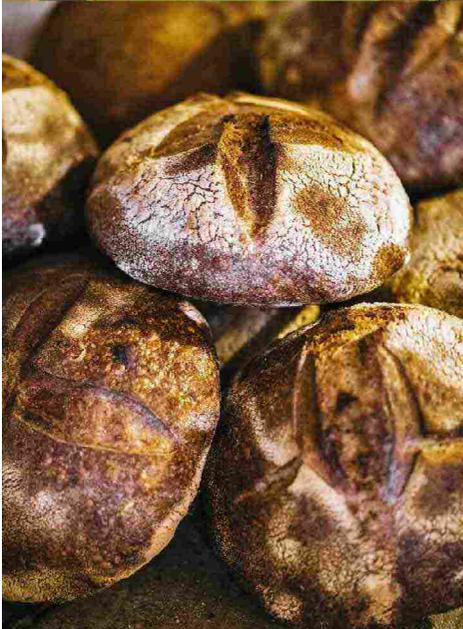
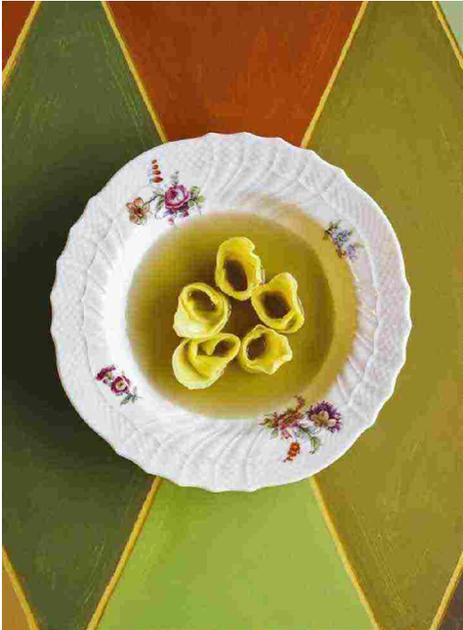
RITORNO IN PATRIA

Sempre di Studio 40 è il progetto di Veleno, situato all'interno di un palazzo storico del Settecento di fresca ristrutturazione secondo un accattivante stile massimalista – ai soffitti affrescati e alle porte istoriate si sono aggiunti tappeti animalier, rivestimenti murari in seta color rosso e oro e perfino una coppia di tigris di ceramica. →



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

155900



108

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

155900

Dopo una falsa partenza nel 2019, Veleno è stato acquisito dal Favalli Group, potenza dell'hospitality gardesana. Da qualche mese in cucina c'è Fabrizio Albini, chef bresciano di origine eppure al debutto in città dopo lungo peregrinare in destinazioni favolose, dall'Hotel Cristallo di Cortina allo yacht di Giorgio Armani. Albini propone un menù in astuto equilibrio tra la vocazione territoriale – pesce di lago, erbe e formaggi di montagna – e la necessità di non scontentare una clientela di viveur che si contende i suoi plateau di mare con scampi e granchi dell'Adriatico.

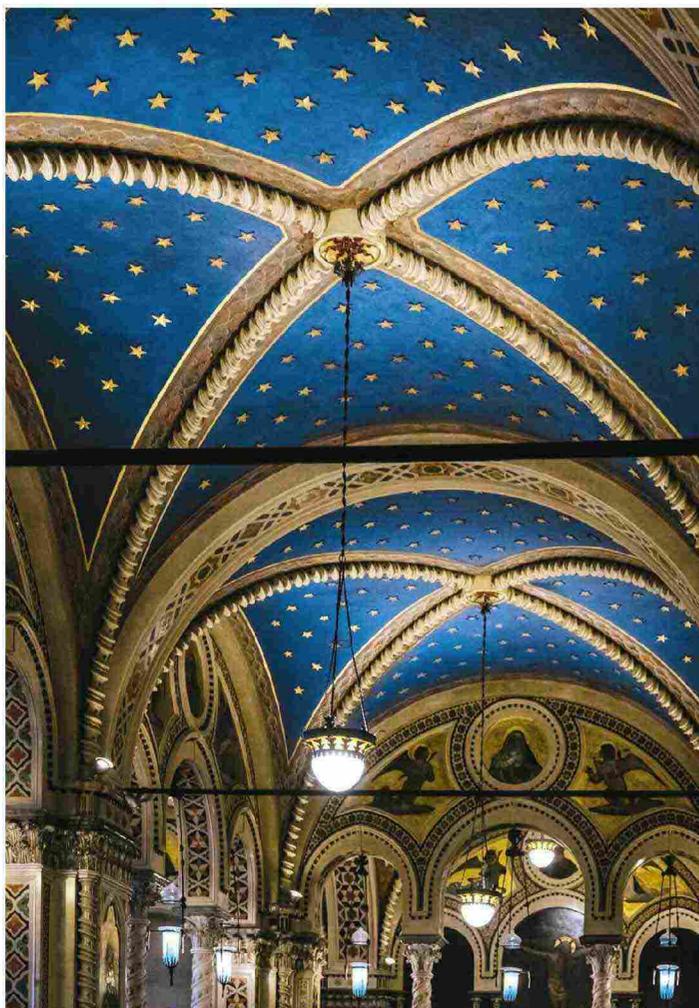
LE CAPRETTE TI FANNO CIAO!

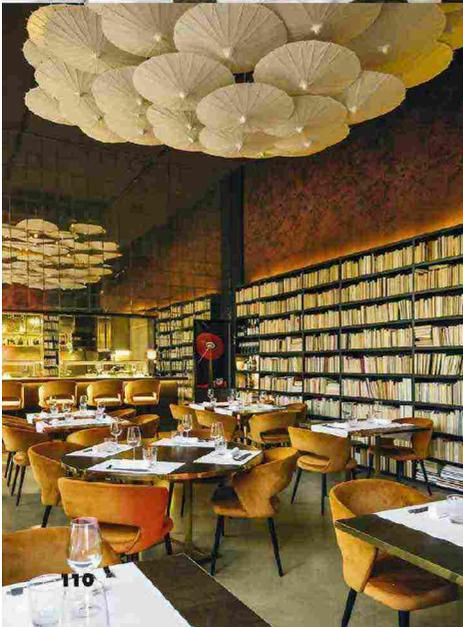
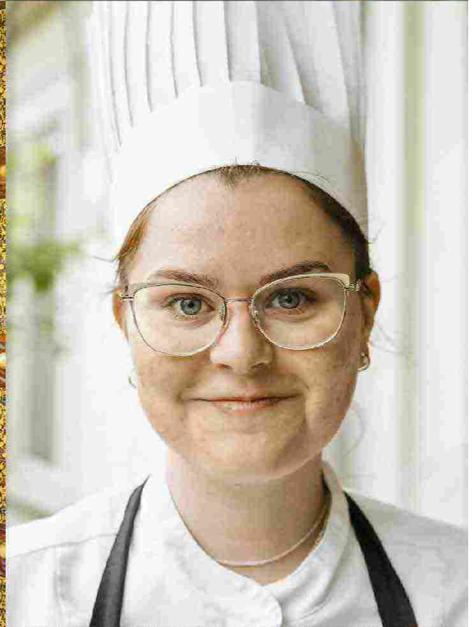
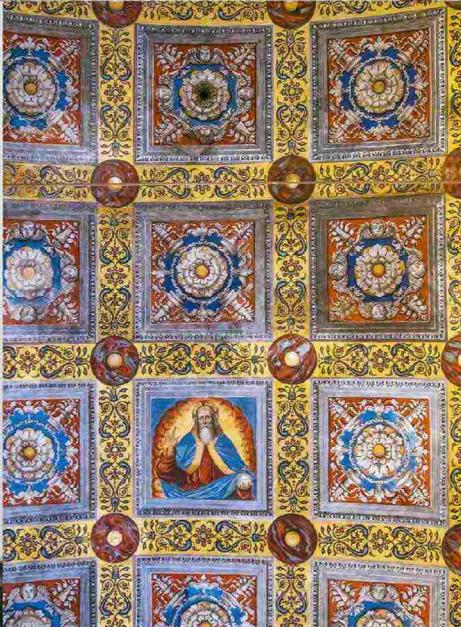
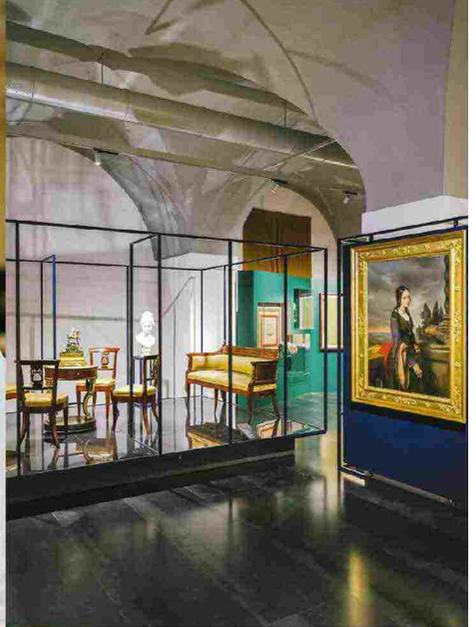
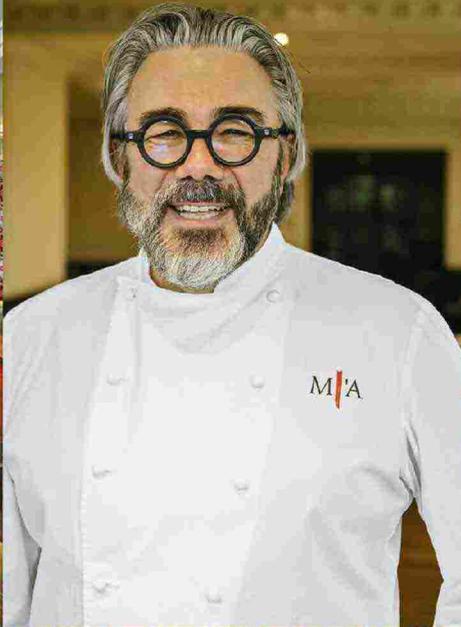
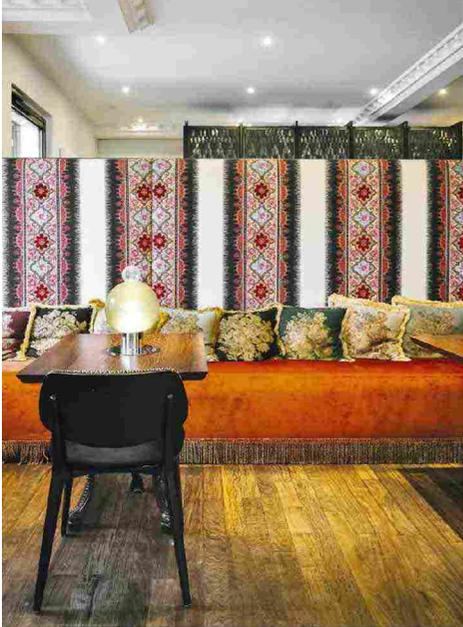
Antonio D'Angelo aveva bisogno di un po' di tranquillità. Lo chef del celebre Nobu Milano l'ha trovata in questo orto biologico che ha creato a Castel Mella; l'ha chiamato L'Orto di Mimi, come suo padre. Grazie all'aiuto dell'amico Andrea Tessadrelli, tecnologo alimentare, quest'anno raccoglierà il primo wasabi d'Italia. Questa pianta ha bisogno di un microclima perfetto e di acqua corrente a temperatura controllata, perciò i tentativi di coltivarla fuori del nativo Giappone si dimostrano molto complessi. Ogni sera, alla fine del servizio, D'Angelo lascia via Manzoni a Milano e torna a dormire nella sua casa di campagna, «così al mattino prestissimo posso passare a prendere le verdure e a salutare gli animali», tutti da compagnia e nessuno da lavoro: una mucca sottratta al macello, caprette tibetane, alpaca e tre cervi timidi arrivati da poco, «un regalo del capo», cioè il comproprietario del Nobu, Giorgio Armani (ancora lui!).

La città prende, la campagna dona. Per D'Angelo sono le energie, ma a Brescia come altrove storicamente sono i frutti della terra. Il quartiere di Borgo Trento – lo suggerisce il nome – stava sulla strada per i monti ed era luogo di incontro e scambio tra chi saliva e chi scendeva: i primi portando verso nord i prodotti della pianura – farine e granaiglie – e i secondi recando a valle i formaggi d'alpeggio. Proprio qui nel 1875 fu emessa la prima licenza per il commercio di cibi e bevande della città di Brescia, all'attività che oggi è la Trattoria Porteri, ormai arrivata alla quinta generazione. «E io spero che mia figlia e i miei nipoti diventino la sesta», dice il cuoco Marco, che la gestisce insieme alla sorella Francesca, in sala. La cucina è quella del territorio con malfatti, minestra sporca (con i fegatini), pesce di lago, baccalà alla bresciana, in umido con polenta. La mentalità antispreco non è un approccio nuovo, ma viene da secoli di gestione oculata: nei casoncelli ripieni di culatello di Zibello finisce l'ultimo pezzetto del salume venduto nella gastronomia. →



A sinistra, una delle sale della Trattoria Porteri. Sotto, il soffitto stellato della Basilica delle Grazie. Nella pagina accanto, da sinistra a destra e dall'alto in basso, cappelletti con crauti e brodo di miso di caffè verde e la sala della Trattoria La Madia; la meridiana di piazza della Loggia; pagnotte per il servizio della sera a La Madia; graffiti su un muro; i fratelli Marco (in cucina) e Francesca (in sala) Porteri dell'omonima trattoria; lo chef Antonio D'Angelo nel suo orto a Castel Mella; cavolo nero pronto per il raccolto; i malfatti al bagòss (formaggio allo zafferano tipico di Bagolino) della Trattoria Porteri.





Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

155900

COSA SI MANGIA IN LOMBARDIA



Babà estivo del Miramonti L'Altro. Il pastry chef Marco

Mostarda lo prepara con bagna al rum della Martinica, frutto della passione e mango, chantilly al cocco e lime. Nella pagina accanto, da sinistra a destra e dall'alto in basso, la sala del Miramonti L'Altro; lo chef Philippe Léveillé; il Museo del Risorgimento, appena riaperto; Martina Spera, da nove anni al Miramonti L'Altro; il soffitto della chiesa di San Salvatore, all'interno del chiostro di Santa Giulia; Marta Antonioni, in cucina al Miramonti L'Altro; la sala del ristorante giapponese Oriental Areadocks; Alici nel giardino delle meraviglie, un piatto del Miramonti L'Altro; la Pinacoteca Tosio Martinengo.



INDIRIZZI

Sirani, selfschemasirani.it – Lanzani Bottega & Bistrot, gastronomialanzani.it
Laboratorio Lanzani, laboratoriolanzani.it – Miramonti L'Altro, miramontilaltro.it – Dina, dinaristorante.com
Veleno, velenobrescia.it – Areadocks, areadocks.it – Trattoria Porteri, trattoriaporteri.it –
L'Orto di Mimi, [@orto_di_mimi](https://www.instagram.com/orto_di_mimi) – Trattoria La Madia, trattorialamadia.it

MAI PROVATO A ZAPPARE IL MARE?

Philippe Léveillé è lo chef del Miramonti L'Altro a Concesio, fuori città, eppure senza dubbio il grande ristorante di Brescia. Di origine bretone, Léveillé è figlio di un ostricaio; nella loro casa di Cancale arrivavano gli chef delle grandi città di Francia, instillando nel piccolo Philippe una reverenza per quelle belle casacche bianche «che mi sembravano uniformi da supereroe», scherza. L'ostricaio è un lavoro ancora più faticoso di quello dell'agricoltore, come zappare nell'acqua gelida dell'oceano. Per Léveillé, il ristorante divenne il luogo dove l'ingrediente viene sublimato, dove scompare la fatica e dell'ingrediente resta solo la gioia. A sessant'anni d'età e quarantacinque di lavoro, a guidarlo è solo un principio di piacere: «Gli ospiti devono godere». Con i ragazzi della cucina, il percorso è inverso. Non vuole che maneggino il caviale senza essere stati prima dal suo fornitore **Agroittica Lombarda**, a pochi chilometri di distanza: «Devono capire cosa significa allevare uno storione per dodici anni prima che le uova arrivino a maturazione».

FERMENTO IN CUCINA

Nei primi anni di apertura di La Madia a Brione, Michele Valotti faceva una cucina semplice e materica, libera da schemi. Quasi una trattoria, non tanto per i piatti del territorio («Non mi piace la standardizzazione, nemmeno quando è applicata alla tradizione, perché la materia prima è sempre mutevole», dice), piuttosto per la ricerca di piatti tipici scomparsi, come lo *strachì parat* camuno con cipolle stufate, salvia e formaggio. Dal 2006 Valotti comincia a studiare le fermentazioni. Prima le lattofermentazioni delle verdure in salamoia, tradizione italiana; poi guarda altrove, alle fermentazioni enzimatiche dell'*aspergillus*, il fungo microscopico che dà ai giapponesi sakè, salsa di soia e miso. Oggi, in un laboratorio dedicato, Valotti realizza shoyu di fagioli antichi; kombucha, garum e verdure fermentate; miso di farro, ceci, riso e persino caffè. Questi ingredienti diventano gli elementi distintivi di piatti al contempo esotici e territoriali, familiari e misteriosi, radunati in menù degustazione che cambiano spesso. A evocare l'antica natura di trattoria sono rimasti i prezzi, estremamente contenuti per il livello gastronomico dell'esperienza: il menù lungo, di dieci portate, costa cinquantacinque euro. «Per me sono già troppi», dice Valotti stringendosi nelle spalle. «Non mi piace far pagare la gente». Anche questa è Brescia. ■



A sinistra, lo chef Alberto Gipponi. Quando aprì il Dina nel 2017 aveva trentacinque anni e aveva già vissuto molte vite. Unendo maturità di pensiero e tecnica non accademica, Gipponi ha creato un ristorante unico: uso spiazzante di amaro e acido, ingredienti volutamente fuori posto per produrre un effetto di straniamento, come nella memorabile Quaglia al miele, crumble di cacao e whisky, proposta come dessert. Un lustro dopo, Gipponi ha perfezionato la tecnica e radicalizzato il suo pensiero, creando uno dei ristoranti più avanguardisti d'Italia (in alto, una sala). Nella pagina accanto, il Loft Restaurant, uno dei concept del gruppo Areadocks.