

Le guide dell'Espresso 2019

Tra i vini si conferma lo strapotere del Veronese, bene il Fior d'Arancio Cuore di Donna Daria in classifica anche il Prosecco: quattro bicchieri per il Millesimato di Silvano Follador

Amarone e Soave vincitutto cinque bicchieri per il Conte Emo

LA CLASSIFICA ITALIANA
Al top ci sono sette locali Con Bottura sempre super

Sono sette quest'anno, due in più rispetto alla precedente edizione, i ristoranti al vertice della classifica che hanno ottenuto il massimo punteggio di cinque cupezzi, secondo la guida dell'Espresso, presentata ieri a Firenze. Tra le novità di questa edizione la guida dei vini diventa un inserto di quella dei ristoranti.

Al top dei ristoranti si confermano, oltre alle Culinarie, il Casalinuova reale di Castel di Sangro con lo chef Niko Romito, l'Osteria Francosciana di Bottura a Modena, Piazza Duomo ad Alba, Ulivassi a Scenigaglia, a cui si aggiungono Lido 84 di Giardone Riviera, e Hotel rosa alpina-St. Hubertus di Badiis. Il Cappello d'oro, categoria introdotta l'anno scorso e riservata ai "nuovi classici" che hanno contribuito a cambiare la ristorazione italiana, vede Culinà a Montemerano, Culos Vissani a Boschi, Colline Sciorene ad Acotto, Dal Pescatore a Camiseto sull'Ortiglio, Don Alfonso 1890 a Saint'Agata sui Due Golfi, Enoteca Pinchiorri a Firenze, Lorenzo a Forte dei Marmi, Miramonti. L'altro a Contrino, Romano a Vinoreggio, e San Domenico a Imola. A quota quattro cupezzi un'ampia pastiglia formata da 23 locali: Anticona Corona reale-sla Renzo, Bertoni, Borgo Santo Pietro-Mero modo, Casa Perbellini, Contraste, da Vittorio, Dani maison, Del Cantino, D'O Contrario, Duomo, Irla, Irla Franto in Slovenia, Hotel Mandarlin Cavalieri-Seta, Hotel Rome Conventi della Pergola, Il pagliaccio, Krestos, La madriola, La preta, La trota dal'63, Lume, Madonnina del pescatore, Taverna Esti, e Villa Crepi.

Tra i vini invece ci sono 25 rossi, 11 bianchi, 9 spumanti e 12 vini dolci con cinque bottiglie su cinque.



Tra i vini verelli è ancora il classico Amarone a fare man bassa di "bicchieri" nelle classifiche della Guida dell'Espresso 2019

LA CLASSIFICA

Questa nuova edizione di "I Vini d'Italia" sceglie una via del tutto differente dalle guide classiche. Abbiamo deciso infatti che non fosse il caso di aggiungere un ulteriore corpo di capitolo all'ingente massa di pubblicazioni annuate sul vino, ma piuttosto di puntare alla realizzazione di un trattato stilizzato del meglio che abbiamo degustato nell'ultimo anno, rinunciando alla pre-

tesa di assaggiare e giudicare "tutto" ma garantendo un'assoluta libertà nella scelta. Così scrive Andrea Grignaffini nell'introduzione alla Guida.

Qualche novità c'è, però. Cresce il Sud dalla Campania, alla Sicilia, alla Puglia quanto a vitificazione, a profumi, sapori. Resiste la zona della Frontaliera per le bollicine, mentre il Piemonte è sempre più solidato con i suoi Barolo, Barbaresco, Dertona. Si attacca l'Emilia romagnola, per altro terra di vino genovese.

E, dato l'assunto di parlarci, non può scappare che in Ve-

I PIZZAIOLI
E I VINI D'ITALIA

Foto: M. Pignone

La copertina della Guida 2019

so murano i Identità Golose. Ravagnan tranquillo, aereo, soddisfatto di essere ancora fra le migliori pizzerie del Belpaese: «Ce lo meritiamo», dice. Ecco perché: farine selezionate, macinate a pietra, lievito madre prodotto in loco. Ma non solo. Perché le farine sono fatte di materie prime d'eccezione, di prodotti del presidio slow food, con una bella scelta di birre artigianali e distillati. Doli, tutti fatti dalla famiglia di Lello, Pina Toscani, che hanno l'imprinting di Corrado Assenti, uno dei grandi pasticceri italiani inquadri con il suo Caffè Sicilia e uno che docente alla scuola di cucina di Cremona, Università del Gusto, fondata da Fratelli Alligiero. Cantina potentissima, con ben sei sommelier di 3° livello

(il massimo grado), ovvero una bella scelta di vini.

Ovviamente resta anche la Pizzeria I Tigli di San Bonifacio, in provincia di Verona. D'altronde il patron Simone Padovan è considerato da sempre colui che ha lanciato la "pizza gourmet". Grande digeribilità degli impasti, farciture

Conferma ad altissimo livello anche per Grigori di Ravagnan, ad Asseggiano Mestre

con materie prime eccellenti, soprattutto uso di pochi ingredienti, riconoscibili subito al palato, "supporti dolci e immidanti", è il target di questo piz-

to Stefano. «Un blend di dieci annate di moacco giallo, cioè il proporzionato conte Giordano, a cominciare dal 2001 e via a salire. La parte più zuccherina la facciamo fermentare molto lentamente, per questo otteniamo ottimi risultati. Siamo molto soddisfatti, d'altro canto abbiamo sempre privilegiato e abbiamo sempre cretuto nelle varietà autoctone del Colli Euganei come il Moscato Giallo».

Dal Padovano al Veronese, passo non breve, certo, ma attraversando sporcizia i Colli Berici patria di splendidi Grignani, Tai Rosso, Torcolato di Breganze (4 bicchieri alla zienza Maculan), così si arriva nella zona del Soave (5 bicchieri) al Soave Classico Calvino

Anche i Colli Berici in evidenza con Garganega, Tai Rosso e Torcolato

2016 di Leonildo Pteropan) e poi spingendosi verso la Valpolicella conquistano i 5 bicchieri: Quintarelli Giuseppe con l'Amarone Classico 2009, Romano Dal Forno con il Veneto Igr Passito Vigna Seta 2004, Bertani Cav. G. B. con l'Amarone Valpolicella Valpantena 2015, e la cantina Zymè con il Veneto Igr Harlequin 2009. Cantina giovane questa Zymè, nata 15 anni fa in San Pietro in Cariano, fondata da Celestino Gaspari, animo enologico della stessa, grande esperienza grazie agli insegnamenti di quel Giuseppe Quintarelli, che per primo aprì le porte del mondo ai vini veneti. «Sono 20 anni che facciamo Harlequin», dice Gaspari, «volutamente senza nessun compromesso dove si poteva arrivare qualitativamente, creando un blend di 15 vitigni (4 bianchi, uno anche), usando solo lieviti indigeni e facendo fare alle uve un leggero appassimento di 40 giorni. E i risultati e i premi sono arrivati. Ci vuole passione e voglia di fare, soprattutto».

Francesca Lazzarini
6

zaiolo che è auto per anni il numero 1. Figli di Pasta Madre Viva, il progetto nasce dal comune intento di un gruppo di lavoro di professionisti della purificazione di tutelare l'uso della vera pasta madre viva. Idotore e promotore dell'iniziativa è Benito Bosco, titolare della Pizzeria Sapone a San Martino Buon Albergo in provincia di Verona. Che per la digeribilità degli impasti, per la varietà delle forme (perfino il bagel, aromatizzato all'amarone, al campari, alla birra) per l'eccezionalità delle farciture è segnalato nella Guida. Come la Sapone Down Town a Verona, ancora di Renato Bosco, che ripropone le sue pizze con un particolare menù degustazione. —
F. Laz.

LE MIGLIORI PIZZERIE

Morello pizaiolo dell'anno Gigi Pipa di Este sugli scudi

pa-Pizzeria con otto di Este (Pd), come giovane pizaiolo dell'anno. Fellicissimo, orgoglioso di tanto riconoscimento, Morello dice subito: «È nata una gran bella soddisfazione essere riconosciuto come una delle migliori pizzerie. Più poco avrà anche un altro onore, non qui dove siamo perché non c'è posto (nell'ex fabbrica di flammiferi Saiff), ma ho deciso di allargarmi con le vendite, più ne ho più potrà

sbizzarirmi a inventare pizze». Tanto per dire come l'hot-burger con le verzze, o quella con la crema di broccolo fiolante come base, o quella con polvere di cavolo nero e mentuzza.

Resta ancora fra le migliori Grigori. Naturalmente Piza, in què di Asseggiano, Mestre-Venezia. Locale grande, pieno di arte e di musica, dove regna Lello Ravagnan, peraltro anche protagonista lo scorso

Tra i migliori anche "I Tigli" di San Bonifacio, in provincia di Verona il patron Simone Padovan è noto per aver lanciato la "pizza gourmet".

VERONA

Il premio Petra Molino Quadra nella Guida Le Migliori Pizzerie d'Italia dell'Espresso, quest'anno è andato ad Alberto Morello, titolare di Gigi Pi-

