LA NUOVA GUIDA MICHELIN. Clamorosa bocciatura per il famoso ristorante di Villa del Quar a San Pietro in Cariano

L'Arquade perde due stelle ma entra la Casa degli spiriti

Il motivo: lo chef Bruno Barbieri ha deciso di trasferirsi in Brasile Al Caval di Consolini fa un passo indietro «per cambio genere»

Morello Pecchioli

Stelle che vengono, stelle che vanno nel cielo di San Pietro in Cariano. Arrivano le star hollywoodiane Angelina Jolie e Brad Pitt, che mettono su villa e vigneto con una vagonata di milioni di euro, e se ne volano via le stelle Michelin del ristorante Arquade di Villa del Quar.

Questa dolorosa perdita è la novità più clamorosa per quanto riguarda la ristorazione, italiana in generale e veronese in particolare, della guida firmata Michelin. La Guida Rossa, forse la più prestigiosa e ambita dai ristoratori, presentata a Milano, è alla sua 56ª edizione: 276 i locali stellati, 233 dei quali con una stella, 37 con due e 6 con tre.

«Chef partito», questa la telegrafica motivazione di Bibendum (è il nome dell'omino tondo simbolo della marca di pneumatici) sulle due stelle cancellate all'Arquade. In effetti Bruno Barbieri, lo chef che aveva portato i due preziosi simboli a Villa del Quar, è partito da San Pietro in Cariano per trasferirsi in Brasile. Scelte di vita, a quanto pare.

Stelle che vanno e stelle che vengono - questa volta tutte in chiave gastronomica -, anche sul cielo del Garda. Perde la stella per «cambio genere» il ristorante Al Caval dopo la decisione di Isidoro Consolini di prestare altrove la sua arte e trasformare il locale (ora si chiama Viola) in un buon ristorante, ma economicante meno impegnativo.

Arriva la stella al ristorante «La casa degli spiriti» di Costermano (patron Federico Chignola) che oltre ad avere una cucina gourmet ha anche una fantastica vista sul lago.

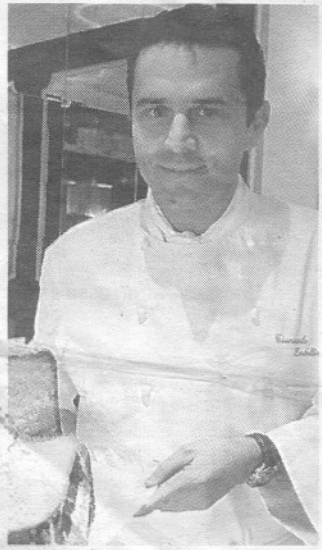
Con questo passaggio di testimone il Garda mantiene le due stelle che aveva lo scorso anno a testimonianza di una cucina legata al lago e al Baldo.

L'altro ristorante stellato è lo storico «Vecchia Malcesine» di Leandro Luppi, lo chef che teorizza il «nuovo territorio»: esaltarlo, ma senza lasciarsi sopraffare.

Per il resto tutto resta come prima. Giancarlo Perbellini (ristorante Perbellini di Isola Rizza) ed Elia Rizzo (ristorante Desco di Verona) vantano sempre la doppia medaglia al merito, mentre l'«Osteria Fontanina» ha la sua splendente stella.

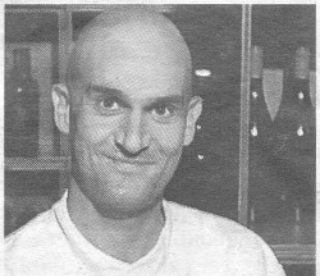
Il nostro modesto parere è che a Verona e provincia ci sono altri ristoranti che meriterebbero la promozione o almeno la «promessa» di una stella, ma la Michelin, che quest'anno ha premiato più locali rispetto alle passate guide, ha le pagine (almeno per alcune regioni) contingentate. I ristoranti stellati sono la crema della ristorazione italiana.

Oltre alla «Casa degli Spiriti» di Costermano, i nuovi ristoranti stellati in Veneto sono «Il capriolo» di Vo dore in provincia di «La locanda di Piero tecchio Precalcino i cia di Vicenza. Il loca stelle) rimane «Le C di Rubano in provin dova. Perde la stella sura il «Ca' Daffan» gnano. Peccato che Michelin non si sia che nel paesone c'è u cale che la meritere mini macelleria & af tempio di cose buon telli Giorgio e Gianpi ni, veronesi di San Ilarione, chef il primo lier il secondo, hann pochi chilometri da



Giancarlo Perbellini

Lo chef Bruno Barbieri, ex uomo-simbolo dell'Arquade



Federico Chignola

© RIP