

LA CLASSIFICA DEI RISTORANTI

	Michelin	Gambero Rosso	L'Espresso	Veronelli	Tendenza
■ Perbellini (Isola Rizza)	★ ★ (P)	🍴🍴🍴 (52)	☺☺☺ (18)	★ ★ ★	↗
■ Desco (Verona)	★ ★	🍴🍴🍴 (52)	☺☺ (16,5)	★ ★	＝
■ Arquade (San Pietro in Cariano)	★ ★	🍴🍴🍴 (53)	☺ (16)	★ ★	↗
■ Vecchia Malcesine (Malcesine)	★	🍴🍴	(14,5)	★	↗
■ La Terrazza (Montecchio di Crosara)	★	🍴🍴	(14,5)		↗
■ Zibaldone (San Giorgio in Salici)	★ New				↗
■ La Fontanina (Verona)	★				＝
■ Lo scudo (Soave)		🍴	(14,5)	★	↗
■ Arche (Verona)		🍴	(13,5)	★	↘
■ Baba Jaga (Montecchia di Crosara)		🍴🍴	(14)		＝

di Morello Pecchioli

Tempestive come i saldi, puntuali come le strenne e le luminarie a Natale, stagionali come l'influenza, ecco le guide ai ristoranti migliori d'Italia e le polemiche e discussioni infinite (soprattutto tra ristoratori, giornalisti e addetti del settore) che seguono la loro uscita nelle edicole e nelle librerie. Una stella che cade, un voto negativo, un aggettivo storto o una critica feroce nascondono perdite di guadagno e di prestigio e, di conseguenza, crisi, pianti e talvolta (ricordate il suicidio di quel grande chef francese?) tragedie. Al contrario: una stella nuova, una forchetta o un cappello in più, un balzo in pagella portano nuovo entusiasmo e voglia di fare e alzano i guadagni. E anche i conti.

Fermo restando il fatto che le guide svolgono un ruolo fondamentale per incitare la ristorazione italiana a fare sempre meglio e per segnalare ai gourmet le tappe del gusto tricolore - sono gli atlanti della buona cucina - e fermo restando che qualcuna prende

abbagli clamorosi (qualcuna recensisce locali chiusi) e che il giudizio degli ispettori non è vangelo (contestiamo il fatto che qualcuno spara sentenze dopo una sola visita), apriamo le pagine delle quattro guide che vanno per la maggiore per giocare ai «dieci migliori ristoranti di Verona».

Le regole del gioco? Eccole. Abbiamo selezionato i locali in base alle stelle Michelin che è la guida più antica (quest'anno compie 50 anni) e, non me ne vogliano i curatori delle altre guide, più autorevole. C'è da dire, comunque, che una precisa uniformità di giudizi agli altissimi livelli della cucina scaligera, tra le guide c'è. Tra i ristoranti che non hanno ricevuto stelle di Bibendum abbiamo preso in considerazione quelli ben considerati dalle altre tre guide o che hanno avuto più citazioni: il Gambero Rosso, l'Espresso e la guida oro di Veronelli.

Risultato? Come lo scorso anno il re della ristorazione veronese è Giancarlo Perbellini dell'omonimo locale di Isola Rizza. Non solo ha avuto mezzo voto (da 17,5 a 18) e

un cappello in più dall'Espresso e una stella in più da Veronelli, ma si è portato a casa una promessa dalla Michelin, meglio della ristorazione mondiale.

Per il secondo posto si battono bene Elia Rizzo del Desco (Verona) e Bruno Barbieri del ristorante Arquade dell'hotel Villa del Quar di San Pietro in Cariano. Il Desco, rimasto nei vari giudizi sostanzialmente invariato rispetto allo scorso anno, l'abbiamo messo al secondo posto nella tabella per il cappello in più

chelin che vale un Perù: se continua a questi livelli il prossimo anno Perbellini avrà tre stelle. Come dire: il assegnatogli dall'Espresso. Ma l'Arquade ha fatto passi da gigante: ha avuto una stella in più da Veronelli e per il Gambero Rosso vanta la migliore cucina di Verona e provincia.

Al quarto posto c'è il ristorante Vecchia Malcesine di Malcesine: anche per Leandro Luppi la tendenza è al forte rialzo, oltre alla stella Michelin e ai buoni voti del Gambero e della guida di Vizzari, quest'anno può fregiarsi di una stella Veronelli