

La Peca sorpassa Perbellini al secondo posto

In Veneto balzi in avanti di Cera e Laite, premi per Quadri e Damini

FIRENZE. Irrompe il Caffè **Quadri** di Venezia. Lo storico locale di piazza San Marco con la gestione Alajmo si merita subito un 17/20 che lo pone nel ristretto olimpo della ristorazione veneta. Non solo: si guadagna anche il premio speciale «Novità dell'anno». Ai fornelli c'è Silvio Giavedoni, uno degli allievi migliori di Massimiliano Alajmo. Il ristorante **Le Calandre** di Rubano è sempre al top regionale (19,50/20), ma la vera novità dell'edizione 2012 della guida è il balzo in avanti di **La Peca** di Lonigo. Il locale dei fratelli Portinari sale a 18, grazie ad una rinnovata vena creativa in cucina e in sala. Un bel salto lo ha fatto anche il **Laite** di Sappada, la cui «cucina eroica» di montagna vede premiata una genuinità d'intenti che sa di poesia.

Da 16 a 17/20. Il panorama veneto della ristorazione dà segnali di ripresa, nonostante la crisi. Sale di un punto secco anche l'**Antica Osteria Cera** (16,5) di Campagna Lupia segno che Lionello Cera ha ritrovato l'estro dei giorni migliori. In crescita anche **Omar** di Jesolo (15,5) e **La locanda di Piero** di Montebelluna (16). Esce dalla parte alta della classifica invece il **Met** di Venezia, orfano del suo chef stellato, il vicentino Corrado Fasolato. Pausa di riflessione, dunque, per il bel ristorante di Riva degli Schiavoni. Cancellato, ahimè, il **Dal Vero** di Badoere di Morgano, una delle più belle sorprese degli ultimi anni. Ivano Mestriner ha pagato lo scotto della difficile situazione economica e ha chiuso i battenti, met-

tendo la sua abilità al servizio di un ristorante della Marca.

Conferma il suo 17,5 **Perbellini** di Isola Rizza, che però perde il posto d'onore a vantaggio della Peca.

Appena sotto i confermati **Locanda di San Lorenzo** di Puos d'Alpago, **Casin del Gamba** di Trissino, e il **Desco** di Verona (16), troviamo oltre ad Omar, **La Montecchia**, **Gellius** e **Dolada** (15,5). Poi un drappello di veneziani: **Bauer-De Pisis**, **Fiore** e **Ridotto**, più il **Tivoli** di Cortina, le **Marcandole**, **Da Pippi** e **Arquade** (15).

Ma altre belle sorprese le troviamo un po' più sotto: il **Venissa**, locale di Bisol aperto nell'isola di Mazzorbo, il nuovissimo **Coq** di Marano Vicentino (di cui si parla un gran bene) e l'emergente **Da-**

mini di Arzignano, dove il ristorante fa perno su macelleria, pasticceria e negozio di eccellenza con cui forma un tutt'uno. Format vincente e premio «Qualità Made in Italy».

A livello nazionale, dietro a Bottura de **La Francescana** c'è l'ascesa della **Pergola** di Heinz Beck che raggiunge la coppia **Calandre - Vissani** a quota 19,5. Subito dietro spunta il **Piazza Duomo** di Alba che affianca l'**Uliassi** di Senigallia. A quota 18,5 irrompe il senese **Il canto** de La Certosa di Maggiano. Il locale de Lopriore raggiunge **CombalZero** di Rivoli, **Cracco** di Milano, **Dal Pescatore** di Canneto sull'Oglio, l'**Enoteca Pinchiorri** di Firenze, il **Reale** di Casteldisangro (dove Niko Romito si è spostato) e **Villa Crespi** di Orta San Giulio. (re.mal.)



CAFFÈ' QUADRI. E' degli Alajmo

