

INCHIESTA A TAVOLA SORPRESE E CONFERME PER L'ANNO CHE VERRA'. COSA CAMBIA IN TUTTA LA PROVINCIA

Quante new-entry nell'Olimpo del mangiar bene

Nelle pubblicazioni del 2010 spazio a locali di tendenza e filosofia innovativa. Ma i ristoranti storici resistono con la qualità

di DIEGO CASALI

L'ANNO nuovo bussa insistentemente alle porte e il fermento è già palpabile nell'ambiente della ristorazione «made in Lucca» per l'atteso responso delle guide ai percorsi enogastronomici dello Stivale. La nostra tradizione nel panorama del gusto non teme certamente giudizi di sorta, ma la sana tensione (volta a offrire il meglio alla clientela) può servire ancora una volta da stimolo agli addetti ai lavori dell'arborato cerchio, della Piana e della Valle del Serchio. Ed ecco dunque che, a fine novembre, giunge implacabile la pagella delle varie pubblicazioni. Tanto per fugare ogni dubbio, manca la star delle guide, ovvero quella rossa della **Michelin** che esce nelle librerie proprio in questi giorni. Ma indicazioni interessanti giungono dalle altre prese in esame in questa nostra inchiesta che evidenziano in modo inequivocabile quanto il numero dei locali citati sia in aumento. Un segnale che va letto in una doppia chiave assolutamente positiva dato che cresce in questo modo il ventaglio di offerta per il turista e, al tempo stesso, si amplia per così dire la «diversificazione dei sapori» rivolta alla clientela residente. Ai «big» della ristorazione del centro storico, si affiancano proposte nuove e di innovativa concezione e filosofia.

MA SCENDIAMO nel dettaglio entrando nel merito della nostra indagine e partendo dagli esercizi «storici» già veri e propri *habitué* della letteratura gastronomica italiana. Sotto i riflettori e sempre ai vertici della «hit parade» la *Mora* di patron Sauro Brunicardi a Ponte a Moriano che conquista 2 forchette e 1 bottiglia secondo il **Touring Club**, il massimo punteggio a livello provinciale della **Espresso** (14,5) e un bel 77 e 1 forchetta del **Gambero Rosso**. Recita sempre un ruolo da protagonista il mitico Giuliano Pacini, chef e padrone di casa della *Buca di Sant'Antonio* in via della Cervia nel centro storico. Il ristorante porta a casa 2 forchette e 1 bottiglia del **Touring**, un invidiabile 13,5 dell'**Espresso** e un 73 del **Gambero Rosso**. C'è anche

All'Olivo ai vertici della graduatoria dei locali all'interno delle Mura che può sfoggiare addirittura 4 forchette e 1 bottiglia del Tci (record in Lucchesia), un 13 dell'**Espresso** e un 73 del **Gambero**. Fino a qui i «big» le cui qualità e notorietà fanno notizia fino a un certo punto. Entrano di diritto nel panorama sovra-locale della gastronomia alcuni ristoranti di avanguardistica concezione rispetto agli standard della cucina tradizionale lucchese. Spazio dunque a *Grano Salis* — il multi-locale di Tempagnano con ristorante di pesce povero, pizzeria, sushi-bar e molto altro ancora — che ottiene una citazione di merito nelle guide del **Touring** e dell'**Espresso**, entrambe evidenziandone il giusto rapporto qualità-prezzo. Altra novità (o quasi) è *La Griglia di Varrone* la «steak house» di viale Europa a San Concordio che propone carni di svariato tipo in un ambiente nuovo e informale. Il locale ottiene 1 forchetta e 1 bottiglia (a sottolinearne la bontà della cantina) del Tci, 13 di punteggio per l'**Espresso** e un discreto 73 del **Gambero Rosso**. Prima volta anche per un altro luogo decisamente «trendy» della città, *Pult* in via Fillungo, che conquista 1 forchetta e 1 bottiglia nel giudizio del **Touring**. Stessa pagella del Tci anche per un altro ristorante nuovo e innovativo (anche nel nome) le *Cantine Bernardini* in via del Suffragio, indirizzo che, secondo l'editore, merita una visita. Debutta sul **Touring Club** la *Vecchia Trattoria Buralli* (1 forchetta) in piazza Sant'Agostino, mentre confermano con le 2 forchette l'*Antica Locanda di Sesto* e *Da Buatino* (1 forchetta e 1 bottiglia) sempre della stessa guida.

VENIAMO alla Piana dove il *Butterfly* dei bravissimi Mariella e Fabrizio si mantiene al «top» delle classifiche. Il locale di Marlia ottiene le 2 forchette del **Touring**, il punteggio di 14,5 dell'**Espresso** e 77 e 1 forchetta del **Gambero Rosso**. *Forino* a Capannori è protagonista dell'**Espresso** (13,5), mentre *Da Giomo* per il Tci si merita 2 forchette. Non c'è molta «Valle del Bello e del Buono» nella scelta

degli specialisti (almeno quelli delle pubblicazioni prese in esame), anche se sappiamo bene che la realtà è assai diversa, considerata la varietà delle proposte del gusto risalendo il Serchio. A Castelnuovo Andrea Bertucci dell'*Osteria Vecchio Mulino* si guadagna la menzione del **Gambero Rosso** con 2 bottiglie a testimonianza dell'alta qualità nell'offerta dei vini, mentre ci sono 2 gamberi (che contraddistinguono l'ottima trattoria) per il *Bonini* sempre nel capoluogo garfagnino.

INFINE una curiosa novità che proponiamo in maniera tutt'altro che ironica. Abbiamo preso in esame anche il giudizio (peraltro dettagliato di particolari) della guida **Mangiarozzo** («Newton Compton Editore») che va alla ricerca di osterie particolarmente originali al di fuori dei circuiti più rinomati. A Lucca, figurano *Buatino* in Borgo Giannotti, il *Mecenate* paradiso dei buongustai a Gattaio-la sotto l'attenta regia di Stefano De Ranieri a e *Da Leo* in via degli Asili nel centro storico. Tutti e tre locali da assaporare e... visitare perché di «rozzo», sia bene inteso, non hanno davvero niente.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

 **OGGI ONLINE**

DI' LA TUA

Sei d'accordo
su questi giudizi
Clicca su

www.lanazione.it/lucca



SAPORI A TAVOLA

Anche per il prossimo anno la Lucchesia è tra i territori più rappresentati sulle guide nazionali: resistono i ristoranti storici, ma ci sono anche tanti locali citati per la prima volta

LA PAGELLA DELLE GUIDE

TOURING CLUB ITALIANO

LUCCA

ALL'OLIVO

4 forchette e 1 bottiglia

BUCA DI SANT'ANTONIO

2 forchette e 1 bottiglia

LA MORA

2 forchette e 1 bottiglia

ANTICA LOCANDA DI SESTO

2 forchette

DA BUATINO

1 forchetta e 1 bottiglia

PULT

1 forchetta e 1 bottiglia

(new entry)

LA GRIGLIA DI VARRONE

1 forchetta e 1 bottiglia

(new entry)

CANTINE BERNARDINI

1 forchetta e 1 bottiglia

(new entry)

VECCHIA TRATTORIA BURALLI

1 forchetta

(new entry)

GRANO SALIS (new entry)



CAPANNORI

BUTTERFLY

2 forchette

OSTERIA DA GIOMO

2 forchette

PESCAGLIA

MOLIN DELLA VOLPE

2 forchette

BARGA

LE SALETTE

DEL CIOCCO

2 forchette

GAMBERO ROSSO

LUCCA

LA MORA 77 e 1 forchetta

BUCA DI SANT'ANTONIO 73

ALL'OLIVO 73

LA GRIGLIA DI VARRONE 73

CAPANNORI

BUTTERFLY 77 e 1 forchetta

CASTELNUOVO

BONINI 2 gamberi

(trattoria ottima)

OSTERIA VECCHIO MULINO

2 bottiglie

ESPRESSO

LUCCA

LA MORA 14,5

BUCA DI SANT'ANTONIO 13,5

ALL'OLIVO 13

VIGNA ILARIA 13

LA GRIGLIA DI VARRONE 13

GRANO SALIS (new entry)

AGLI ORTI DI VIA ELISA

ANTICA LOCANDA DELL'ANGELO

CAPANNORI

BUTTERFLY 14,5

FORINO 13,5

ALTOPASCIO

IL MELOGRANO 12,5



MANGIAROZZO

(trattorie e osterie)

LUCCA

BUATINO

MECENATE

DA LEO

CASTELNUOVO

OSTERIA VECCHIO

MULINO

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.