

**GASTRONOMIA.** L'edizione 2015 della mappa della miglior cucina premia anche piccole realtà

# Trenta i ristoranti veronesi nella guida del «Magnar ben»

Selezionati e recensiti anche dodici vini della nostra provincia

Sono 30 i ristoranti veronesi selezionati da «Magnar Ben 2015», la guida che suggerisce i migliori locali dell'Alpe Adria, il territorio che si estende dall'alto Adriatico all'Austria, dalla Lombardia alla Croazia e alla Slovenia, ed è legato da vincoli di storia, civiltà, commercio, agricoltura e cucina che ha per spina dorsale le Alpi. E che vanta gastronomia e tipicità uniche al mondo: formaggi, erbe, vini, pesce, conserve, salumi e carni delle re-

gioni alpine, padane, lagunari, carsiche, istriane, carinziane e stiriane. Un territorio ricco di sapori e buone cose, esplorato ogni anno da quasi vent'anni dai giornalisti di «Magnar Ben».

Dei 30 ristoranti veronesi selezionati - sul totale di 430 - 22 sono in provincia e otto in città. Due hanno ottenuto il massimo dei voti, la «cucina d'autore»: «L'Artigliere» di Isola della Scala e «Le 4 Ciacole» di Roverchiara. Sono state rico-

nosciute «cucine di elevata qualità» quelle di «La Veranda» di Bardolino; «La casa degli spiriti», Costermano; «Vecchia Malcesine» di Malcesine; «Ai Tigli, pizzeria gourmet» di San Bonifacio; «12 Apostoli», «Arche», «Desco», «Oste Scuro» di Verona. «Cucine elevate» e «di spessore»: «Erbecedario» di Badia Calavena; «Il Datterino» di Bovolone; «Da Aldo», Cerea; «Cavour», Dossobuono; «Al Lumicino» e «Casa Bastia» di Isola della

Scala; «Antica Osteria Valpolicella» di Marano; «Trattoria Caprini» di Negrar; «Trattoria Da Luisa» di Peschiera; trattoria «Lizzarola» di San Benedetto di Lugana; «Le Muse», San Bonifacio; «Taverna Kus», San Zeno di Montagna; «Tamburino Sardo» di Custozza; «Borsa», «Antica Locanda Mincio» e «Trattoria al Cavallino» di Valeggio sul Mincio; «Taverna di via Stella», «Maffeï», «Osteria da Ugo» e «Osteria Verona Antica» di Verona.

Ma con quale criterio sono stati scelti i locali, visto che dalla guida è assente più di un ristorante stellato e qualche altro, pur ottenendo un giudizio altissimo non è al top? «Premetto che a Verona e provincia ci sono molti locali che meriterebbero di entrare in guida», risponde Maurizio Potocnik, fondatore e direttore di Magnar Ben, «e molti cuochi giovani che mi piacerebbe valorizzare. Ma abbiamo dovuto operare una scelta perchè la guida (746 pagine a colori), considera un territorio molto esteso appartenente a quattro nazioni. Il nostro criterio di scelta considera solo i ristoranti che sanno "ristorare" nell'autentico e antico senso. Ci piace comunicare ai lettori emozioni e storie: le persone che stanno dietro i piatti, magari tutta una famiglia. E le scelte: ricerche, prodotti, agricoltura, viti-

coltura. La straordinaria filiera, insomma, che confluisce in un pranzo, una cena. Spesso non ce ne rendiamo conto o, peggio ancora, diamo tutto per scontato».

«Per questo», continua Potocnik, «io e i giornalisti che hanno collaborato, Francesco Lazzarini, Morello Pecchioli, Furio Baldassi, Wladimiro Gobbo, abbiamo premiato anche trattorie e osterie vere, enoteche con cucina, konobe, taverne, gasthaus e wirtshaus. Scriviamo di un ristorante esclusivamente se ci hanno convinto la proposta enogastronomica, la capacità di comunicare emozioni, storie e l'ospitalità».

La Guida Magnar Ben 2015 che propone anche 200 vini selezionati e recensiti (12 i veronesi) è in vendita in libreria a 23 euro o nel book-shop del sito [www.magnarben.it](http://www.magnarben.it). ●

## brevi

### ILLASI IN SALA CIVICA L'ANNO INTERNAZIONALE DELLA LUCE

Oggi pomeriggio con inizio alle 15.30, in sala civica, Antonio Bruscin parlerà del 2015 come «Anno internazionale della luce, patrimonio di tutti». L'incontro è organizzato dall'università itinerante dell'Auser ed è aperto a chiunque sia interessato. **v.z.**

### SAN GIOVANNI ILARIONE LA «VOCE DEL BEAT» VITO LONARDI OGGI IN SALA CIVICA

La Verona del beat all'università. Vito Lonardi, chitarrista e voce del gruppo Le Rocce di Cerea, attivo dal 1964 al 1976, sarà ospite giovedì oggi all'università del