

CAMANINI

«Lido 84: fotografia del miglior ristorante italiano al mondo »

Di Stefania Buscaglia È a Gardone Riviera, sponda bresciana del Lago di Garda l'8° ristorante migliore del mondo secondo la classifica dei The World's 50 Best Restaurants





Classe '73, bergamasco di origine, Riccardo Camanini entra giovanissimo alla Corte di Gualtiero Marchesi da cui, apprende come nessuno il concetto marchesiano di sintesi e (apparente) semplicità, in un fervente periodo in cui i suoi compagni di brigata rispondono ai nomi di Carlo Cracco, Andrea Berton, Paolo Lopriore ed Enrico Crippa. Alla fine degli anni novanta vola nelle cucine stellate di Londra e Parigi per poi approdare sul lago di Garda, alla guida dei fuochi di Villa Fiordaliso dove per 16 anni mantiene senza sforzo la meritata Stella Michelin. Nel 2015 all'alba dei 40 anni, sente però il desiderio di un

progetto tutto suo che trova forma sulla sponda più limpida del Lago di Garda, in quel Lido 84 aperto in società col fratello Giancarlo che – nel giro di poco – diviene la meta prediletta di un turismo gourmet internazionale "ossessionato" da nomi come Massimo Bottura e, per l'appunto, Riccardo Camanini. Considerato uno degli chef contemporanei più incisivi per la rivoluzione ideologica dell'Alta Cucina Italiana, Camanini conquista la stella Michelin a soli sei mesi dall'apertura del suo Lido e inizia a inanellare una serie di riconoscimenti tra cui spicca per prestigio il Miele One to Watch Award, consegnato nel 2019





da William Drew, direttore di The World's 50 Best Restaurants. Della sua cucina è doveroso rimarcare l'apparente semplicità e la capacità di bilanciare e armonizzare la profonda tecnica con una fortissima componente poetica: nei suoi piatti è spesso presente il ricordo proustiano della sua infanzia, come per il celebre Spaghettino unto di rosso, o lo zabaione

servito a fine pasto in accompagnamento alla tipica Torta delle Rose bresciana cotta al momento e servita con zabaione. I sapori e le tecniche antiche vengono indagati attraverso lo studio meticoloso della materia, come per l'iconica Cacio e pepe in vescica, piatto del 2016 e tra i più celebri al mondo, di percezione viscerale, carnale e per certi tratti ancestrale, capace

104 Red Carpet.



di narrare profondamente della tradizione italiana e della passione di Camanini per lo studio della storia (nel caso specifico, del gastronomo Apicio, vissuto a cavallo tra il I secolo a.C e il I d.C) e per la sperimentazione – nella fattispecie inversa poiché capace di recuperare dalla tradizione i sistemi più biologici: quella della tecnica di cottura in vescica, è infatti una ricerca che parte dal folklore della nostra penisola o dai più recenti esperimenti di Fernard Point. Una pratica che consente all'elemento in cottura - la pasta - di acquisire una consistenza, un amalgama e un gusto completamente nuovi e più genuini. E se è vero quanto sosteneva Paul Bocuse, ovvero che «la cucina del futuro è quella italiana», Riccardo Camanini continua a farsi portavoce di questa visione, elevando ai massimi livelli la cucina del nostro Paese, ideando piatti ormai leggendari come il Riso, aglio nero fermentato e frutti di bosco, il Riso Scaldato, il Rognone Apicius (che ha avuto il merito di reintrodurre la pressa al gueridon nell'Alta ristorazione

italiana), la Sbernia (pecora essiccata secondo gli insegnamenti di Apicio e "mummificata" nella cera d'api, miele e spezie prima di essere cotta e servita) o l'epico Spaghettone, burro e lievito – capolavoro che Alain Ducasse – chef con più stelle Michelin al mondo - ha definito come «il miglior piatto mai assaggiato nella vita!» e che il tristellato Corey Lee ha scelto, in rappresentanza dell'Italia, nel menù de suo ristorante al MOMA di San Francisco.

E non è finita qui. Perché nel giugno di quest'anno la The World's Best Restaurant rivelerà la sua nuova classifica. E non è detto che il Lido 84 non possa volare a

