

# Salgono volti nuovi sul podio dei grandi ristoranti

## Guida Espresso, Villa Aretusi al top con I Portici

di MAURO BASSINI

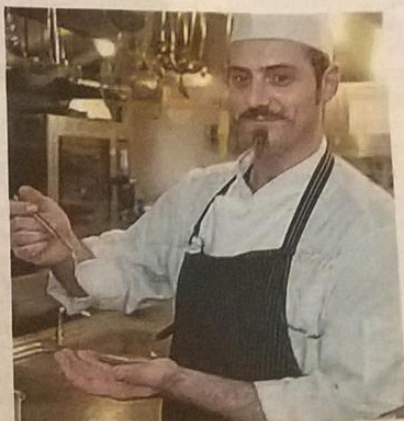
**ALCUNE** strampalate valutazioni lasciano increduli, come sempre. Ma ogni tanto anche le grandi guide gastronomiche si accorgono che a Bologna e dintorni sta crescendo qualcosa di interessante. I ristoranti d'Italia 2018 dell'Espresso, svelati ieri alla Leopolda di Firenze, premiano molti classici nostrani, ma anche volti nuovi. Il primo è quello di Alessandro Pa-

### LA SORPRESA

**Irina Steccanella del Mastrosasso premiata per la raffinata cucina di un agriturismo**

nichi, 36 anni, ligure di Sarzana, che dal 2010, col maître Giuseppe Sportelli, propone una grande cucina creativa a Villa Aretusi. Il suo bel ristorante, Sotto l'arco, passa da uno a due 'cappelli' (il massimo è 5, ottenuti anche quest'anno dal solito Bottura e da altri quattro chef in tutta Italia) e si allinea così ad altri due indirizzi giudicati in assoluto i migliori di Bologna e provincia: I Portici di Agostino Iacobucci e il Marconi di Aureo Mazzucchelli a Sasso Marconi.

Il San Domenico di Imola, che aveva la stessa valutazione, è uno dei dieci 'cappelli d'oro', riconoscimento che da quest'anno premia i locali che hanno fatto la storia della ristorazione italiana. Splendida soddisfazione per Valentino Marcattili e Max Mascia, anche se non si capisce perché alla presti-



Alessandro Panichi (Villa Aretusi)



Irina Steccanella (Mastrosasso)

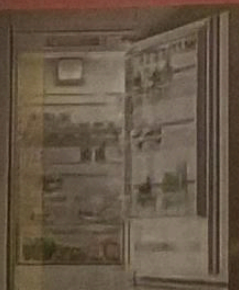
giosa medaglia del ristorante imolese non si possa affiancare una normale valutazione. Vistoso successo anche per Cristian Mometti, l'esperto cuoco veneto che sta riportando ad alti livelli La Porta, in via Stalingrado: il ristorante di proprietà Unipol esordisce meritandosi anche un cappello.

**LA TERZA** rilevante novità della guida, diretta dal potente e discusso Enzo Vizzari, si chiama Irina Steccanella. Con la raffinata cucina tradizionale del Mastrosasso a Savigno, la giovane cuoca (allieva di Romito, Bottura e Geno Fabbri) è la sorpresa di questa edizione. Per due motivi: entra in guida con un agriturismo dopo appena un annetto di attività e ottiene perfino un cappello, superando così un locale magnifico e storico come il vicinissimo

Amerigo. Confermano il cappello nuto un anno fa Massimiliano il Cambio, l'Osteria Bottega, l' trattoria di Sacerno e l'Osteria di rasole di San Giovanni in Per Compagno per la prima volta l' rio Armani di Galleria Cavour il locale di Porta Saragozza ove zo Vottero ha trasferito l'estro na dell'Antica trattoria del R resta però in guida come Acq Caminetto d'oro, Cesioia, Fo Arcimboldo, Oltre Scacco m colo Colombina).

Le pizze migliori, secondo l si trovano da Berberè, Ran Pummà. I locali segnalati in no di numero. Insomma, B continua a non brillare nel pa zionale. Ammesso che facci sto il parere di una guida.

**CON SCAVOLINI EVEREST 400 È GRATIS\***  
IL FRIGO WHIRLPOOL DA INCASSO CON ANCORA PIÙ SPAZIO



**CON LA TUA SCAVOLINI IL FRIGO EVEREST 400 È GRATIS!**

Se acquisti una cucina Scavolini completa dal kit Whirlpool, (1 forno mod. AKZM6550/IXL, 1 piano cottura mod. GMF7521/IXL, 1 lavastoviglie mod. WIC3C26PF) il frigorifero Everest 400 Whirlpool, l'unico frigo con porta da 75cm, è gratis.

CARATTERE design Vuesse