

LA GUIDA Anche La Sosta di via San Martino della Battaglia tra i big

La cucina dell'Atena ai vertici del Nordest

Il locale di via Codignole dello chef Feto Alisani è entrato nell'edizione di «Ristoranti che passione»

Michela Bono

cronaca@bresciaoggi.it

●● Sorriso che conquista e mani che accarezzano i fornelli: Feto Alisani, chef del ristorante Atena di via Codignole, si è meritato l'inserimento nella 14esima edizione di Ristoranti che passione, la guida che raccoglie 150 locali selezionati di Brescia, Trieste e principalmente del Veneto, regione in cui è nata. I locali bresciani sono solo 12 su 150, ma la provincia è grande e l'editore Riccardo Penzo, esperto conoscitore di enogastronomia, la sta piano conoscendo. «Una guida avviata per passione nel vicentino e cresciuta negli anni - spiega Penzo -, tanto da superare i confini provinciali e regionali».

Il ristorante Atena è una scoperta, rimasta in sordina nei due anni di pandemia. «Uno scrigno del buon gusto», come lo si definisce nella guida, che si presta per pranzi e cene intime o di lavoro, fino a ricevimenti da centinaia di persone. Le numerose stanze disponibili, tutte dal design ricercato diverso da ambiente ad ambiente, dispongono gli ospiti a vivere l'esperienza gastronomica che li aspetta, all'altezza delle aspettative.

Chef Alisani non tradisce: originario della ex Jugoslavia, è arrivato in Italia quando aveva 5 anni, dopo aver vis-

suto parte della sua infanzia nell'hotel a cinque stelle del padre. Nei suoi piatti porta le esperienze in giro per il mondo. Crede fortemente in Brescia e ha sposato il progetto Atena, con cui condivide la passione estrema per il dettaglio. «L'ho provato, come sempre in incognito, e ho percepito la ricerca dell'eccellenza in ogni aspetto» racconta Penzo.

La presentazione della guida è stata anche l'occasione per consegnare il premio per il «miglior cibo 2019», assegnato ad un altro bresciano: il ristorante La Sosta di via San Martino della Battaglia, che a causa della pandemia l'ha ritirato ufficialmente solo ieri. Un'imponente targa realizzata in pietra di Vicenza, che Aldo Mazzolari, lo storico titolare, potrà esporre tra i numerosi riconoscimenti ricevuti negli anni.

La guida Ristoranti che passione è disponibile in versione cartacea in libreria, in e-book con sezioni acquistabili anche per singola provincia, l'app.chepassione.eu che segue il cliente modificandosi in base alle esigenze, e sul sito pluripremiato www.chepassione.eu, di facile e immediato utilizzo. «Una guida che non vuole essere l'ennesima del settore, ma uno strumento per alimentare la passione nei confronti del buon cibo con riferimenti dettagliati»

ti - sottolinea Penzo -. Un network partito in sordina nel 2007 che cresce di anno in anno, con circa 8.500 tessera-ti».

Chi acquista la guida gode di diverse promozioni spendibili su giorni della settimana solitamente più scarichi, dal 20 fino al 50% di sconto a coppia. «Non è uno specchio per le allodole - spiega Penzo - ma un modo che i ristoratori devono usare bene per farsi conoscere e ampliare il proprio parco clienti».

La guida è patrocinata da Confcommercio. «Un prezioso lavoro, soprattutto dopo un periodo tanto disastroso per la ristorazione - fa notare la vicepresidente Fipe Brescia Francesca Porteri -. La digitalizzazione, che prima era rallentata, con la pandemia ha subito un'accelerazione. Le guide digitali, così come le app, sono strumenti ormai consolidati. Un'opportunità per il settore».

La guida offre tanti spunti per mangiare fuori casa alla ricerca di qualità e professionalità. Iscrivendosi al circuito si riceve una platinum card e la versione digitale, che consente di prenotare nei ristoranti e fruire delle promozioni sui piatti.

La versione cartacea con la card è disponibile in libreria a partire da 50 euro per l'edizione semestrale, mentre le versioni provinciali ebook sono ordinabili a partire da 30 euro.





La guida «Ristoranti che passione» applaude la cucina bresciana