

RISTORANTI: L'ESPRESSO INCORONA "LE TRE LUNE" A CALENZANO COME MIGLIOR EMERGENTE



La guida dei ristoranti dell'Espresso ha selezionato un ristorante della provincia di Firenze, "Le Tre Lune" a Calenzano, come miglior ristorante emergente dell'anno. Ecco la storia di come il locale sia riuscito a sedersi nel "salotto buono" della ristorazione italiana

Ristoranti: l'Espresso incorona "Le Tre Lune" a Calenzano come miglior emergente

Il luogo non è forse quello con la miglior tradizione di locali di prestigio, ma proprio per questo motivo

l'*exploit* di un ristorante a Calenzano - località [Travalle](#), al confine tra Prato e Firenze - ha ancora maggior valore e importanza.



Il verdetto che porta Le Tre Lune nel salotto buono della ristorazione nazionale arriva da una delle guide più importanti, quella dell'Espresso, e non è un mistero che i tre titolari - Ilaria Di Marzio, Matteo Lorenzini e Tommaso Verni - abbiano trovato la chiave del successo dopo essere stati scoperti da un *talent scout* come il responsabile regionale della guida, il giornalista Aldo Fiordelli.

E' stato lui a parlare per primo del locale e a raccontarne sul suo sito. Ciò gli è valso l'anno scorso l'inserimento in guida con l'invidiabile punteggio di 15/20 e quest'anno la scelta di sottoporlo al vaglio nazionale.

Miglior esordiente

E così tra i 250 ristoranti toscani la 37° edizione della classifica dell'Espresso, presentata alla Stazione Leopolda di Firenze, ha inserito "Le Tre Lune" premiandolo anche come miglior esordiente. «La Toscana - dice Aldo Fiordelli - è la seconda regione dopo la Lombardia per numero di ristoranti recensiti. Non solo un record numerico ma di qualità. La conferma arriva anche dall'inserimento che abbiamo fatto di nuovi attori nel settore che quest'anno sono ben 33».



Se la classifica regionale è guidata stabilmente dall'Enoteca Pinchiorri (che si è anche aggiudicata il premio Pommery per il *Piatto dell'Anno*, un risotto al piccione e polvere di caffè), il premio speciale per il miglior giovane emergente è andato agli chef de "Le Tre Lune".

«Oggi Ilaria, Matteo e Tommaso tagliano un nuovo traguardo - aggiunge Aldo - non solo progredendo di mezzo punto nella recensione, ma aggiudicandosi un riconoscimento nazionale importante che testimonia l'avanguardia e il rinnovamento della ristorazione in una regione come la Toscana normalmente conservatrice».

Non a caso, Matteo e Ilaria - sotto i trent'anni, così come Tommaso - hanno lavorato per due anni al *Luis XV* di Alain Ducasse a Montecarlo, mentre Tommaso si è fatto le ossa alla corte di Filippo Saporito della *Leg-*

genda dei Frati.



La classifica in genere racconta chi ha vinto, è vero, ma nel caso de "Le Tre Lune" crediamo sia interessante raccontare la genesi di questo riconoscimento sulla guida dell'Espresso, vista con gli occhi di colui che l'ha decretato. Il piatto ad aver fatto innamorare Aldo è stato il *Granchio con cannellini e zenzero*.

Granchio con cannellini e zenzero

"Questi sanno cucinare davvero" ha scritto nel suo [blog](#): "Emulsione di corallo, crema di cannellini e zenzero, polpa di granchio e composta di pomodoro. Affondi il cucchiaino e senti la Francia. Quella classica, non quella dei bistrot".

L'impatto del giornalista col locale è netto: "Si ha l'idea - scrive - di essere in un bistrot di campagna con una cucina alla Ducasse e un conto alla Oldani. L'astice col suo jus al tartufo servito a tavola e il carciofo ripieno di branzino e glassato su una stick di finto tartufo. I ravioli mugellani e la pappardella al ragù che si fatica a raccontare nella loro essenza moderna".





“E le animelle, quelle grandi, sul cuore, cotto nel burro alla francese, croccanti e accompagnate con un sablé salato, finocchiona, mousse di pecorino e Gorgonzola, baccelli.

O la tarte Tatin con un sablé breton e una crema che non è diplomatica né Chantilly ma vuole unire la tradizione del sud della Francia con quella più nordica. Più che una cucina alla Ducasse - conclude Aldo Fiordelli - qui si cucina come da Ducasse. Non ci sono macarons, non c'è burro salato in tavola, non ci sono insomma gli sciommottamenti della Francia.

Non c'è provincialismo gastronomico, semmai tanti omaggi al Maestro come è giusto in giovani under 30”.

Riproduzione Riervata ©Copyright TuscanyPeople