

La sosta

## Aroma, la sfida in ogni piatto è l'elogio della semplicità

Nel cuore di Brescia la promettente scommessa di Roberto Giannoni: il rispetto degli ingredienti

### BRESCIA

L'aria del bravo ragazzo gli si appiccica addosso. Merito degli occhiati tondi. Del sorriso ampio. E della sua storia, tenera e promettente, in una Brescia che l'ha appena scoperto o sta per farlo. Roberto Giannoni se lo merita. Aveva studiato da medico, salvo poi scoprire, sulla sua Via di Damasco, ovvero all'Università di Parma, che ad entusiasmarlo maggiormente erano le cene organizzate per gli amici. Un'autentica conversione. Ed eccolo qui, nel

centro storico della "Leonessa d'Italia", in un ristorante dal nome invitante, "Aroma", ricavato in un palazzo cinquecentesco e arredato con gusto; declinato alla formula "Fish, Wine & More" che rivela l'importanza del food ma anche del beverage e della mixology; e con una cucina sorprendente: piatti poco manipolati e ingredienti mai in eccesso; e una maestria ai fornelli che lui, Roberto, ha acquisito lavorando a fianco di Philippe Leveillé e Vittorio Fusari e nel mitico "Dovindra" di Copenhagen.

**Menù intrigante**, dove spiccano delle crudité da applausi (il top: la tartare di scampi e gamberi rossi con craker di sesamo e gazpacho di pomodorini) e un "risotto ai due Franciacorta con battuto di gamberi rossi di Sicilia e lime" che è una bella scoperta. E,



Roberto Giannoni in sala con Stefano Lupezzi: la passione per la cucina lo ha portato a creare un ristorante tutto suo. Prima studiava Medicina

nella lista dei piatti caldi, l'indicazione "Pesce secondo il pescato del giorno" che è un invito esplicito a fidarsi del cuoco, concetto ribadito con la formula "Carta bianca allo chef" e con l'ospite che esprime preferenze o intolleranze. Come dire: democrazia pura. **Anche se è poi** difficile rinunciare a uno dei piatti "& More" che omaggiano le ricette della tradizione bresciana. Quando raccon-

ta del suo "Aroma", Roberto non dimentica il suo team ed esprime commenti generosi per i ventenni Marco Bertoloni e Stefano Lupezzi che creano in cucina e per Chiara Ricca che firma la pasticceria. Una lezione: un bravo chef è anche un'ottima persona.

**Paolo Galliani**

**AROMA - Via Trieste 56B, Brescia. Tel. 030.8772319. Spesa media: 40/45 euro.**

