



Izé Restaurant: alta cucina campana sulle sponde del Lago d'Iseo

Un locale elegante, all'interno dell'esclusivo hotel Araba Fenice, dove in tavola si celebra il dialogo tra Carlo Spina, chef già stella Michelin al Veritas di Napoli, e i prodotti di eccellenza del Sebino

È una dichiarazione importante che contiene già in sé un ambizioso programma quella rilasciata da **Carlo Spina** all'inaugurazione, quest'anno, dell'**Izé Restaurant** all'interno dell'**Hotel Araba Fenice di Iseo (BS)**: «*lo adoro le sfide e sono convinto di vincere anche questa*».



Lo chef Carlo Spina (Foto © Izé Restaurant).

A che cosa si riferiva **lo chef napoletano**, già insignito della stella Michelin con il suo ristorante Veritas nel capoluogo campano?

A una scelta indubbiamente coraggiosa che l'ha portato ad abbracciare un progetto importante ben lontano da casa, da quel "posto al sole", anche mediaticamente parlando, qual è indubbiamente la sua Napoli, per cercare di dare lustro con la propria cucina a una piazza certo assai meno significativa come quella che ruota attorno al lago d'Iseo.

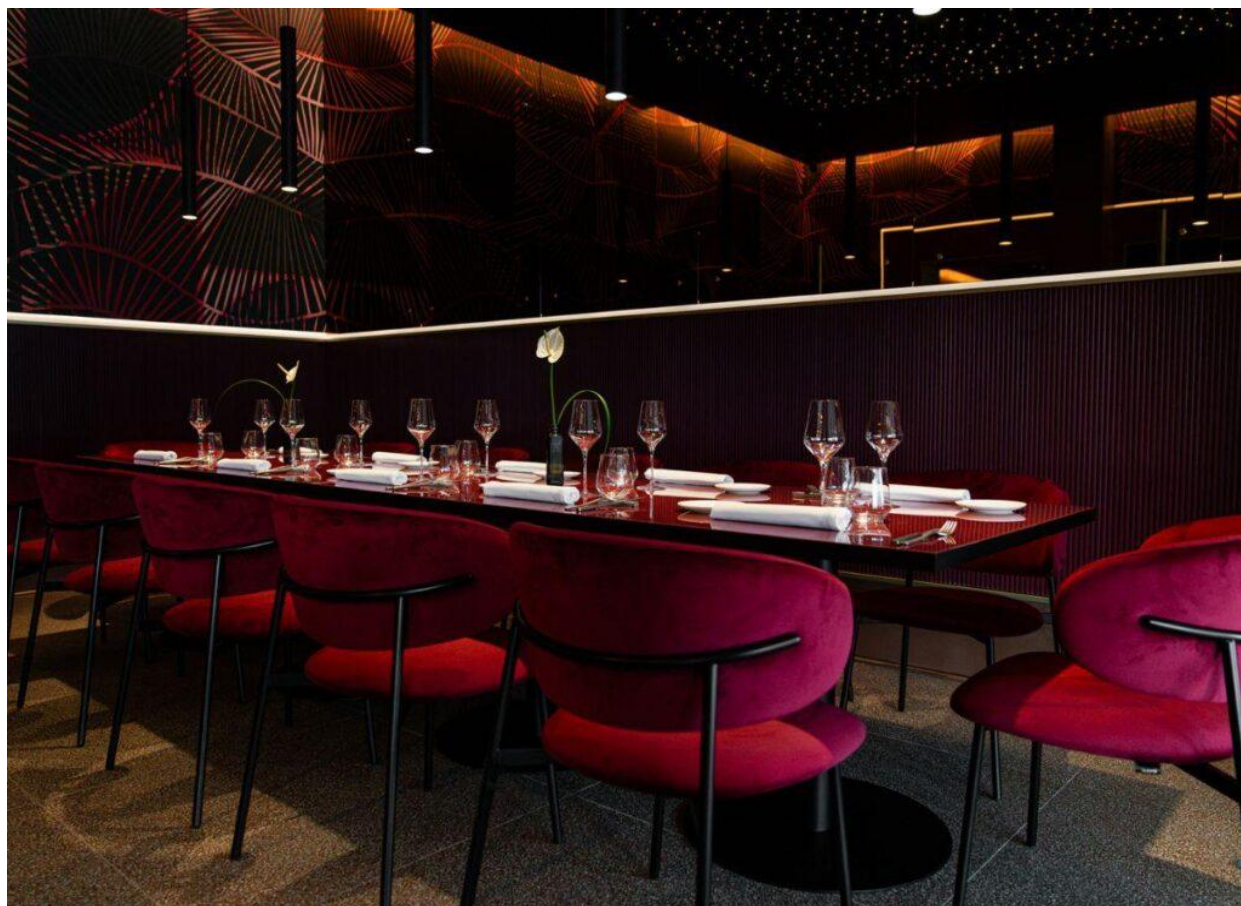


Il panorama offerto dal terrazzino dell'Izé Restaurant (Foto © Izé Restaurant).

Quel **lago d'Iseo** che dopo la celeberrima passerella di **Christo** è parso non saper intercettare – nell'offerta di strutture di eccellenza – quell'enorme curiosità di turisti qui accorsi, ma che ora, finalmente, con questa tavola posta all'interno dello storico ed elegante **hotel Araba Fenice** (che fa parte dalla community di **Teritoria** promossa e presieduta dallo chef Alain Ducasse) segna un indubbio punto fermo nei termini di qualità.

"Izé" rimanda al nome dialettale con cui viene chiamato il lago d'Iseo ed è scelta quanto mai appropriata. Spiega lo chef Carlo Spina:

«Sono arrivato mesi fa in zona per studiare il territorio, ho incontrato tantissimi piccoli produttori e mi sono seduto alla tavola di tanti colleghi, dalle osterie fino ai ristoranti *fine dining*, per capire quale fosse la proposta ristorativa locale e cosa potesse mancare. Credo che ciò che proporremo, ovvero il **connubio tra la cucina mediterranea e gli ingredienti del territorio bresciano**, in questo momento manchi e possa risultare vincente».



Il Social Table nella saletta privata (Foto © Izé Restaurant).

Izé Restaurant: il menu

Il mare – con il suo pesce: assoluto protagonista della tavola di Izé Restaurant – emoziona da subito con un piatto di grande maturità (e bontà) dove protagonisti sono i **gamberi di Mazara, le vongole** e altri molluschi come **gli sconcigli**. Ma dove a far capolino ecco spuntare i lombardissimi **nervetti** in un connubio di sapori e consistenze assai ben riuscito (il gusto si completa grazie all'apporto dell'acetosella e del succo di bieta e limone). Stesso discorso in un altro notevole (e assai bello anche esteticamente) antipasto: il **Calamaro ripieno** accostato al **caviale di storione** (Foto di copertina).



Nervetti, sconigli, gamberi di Mazara, vongole, acetosella, estratto di bieta e limone
(Foto © Izé Restaurant).

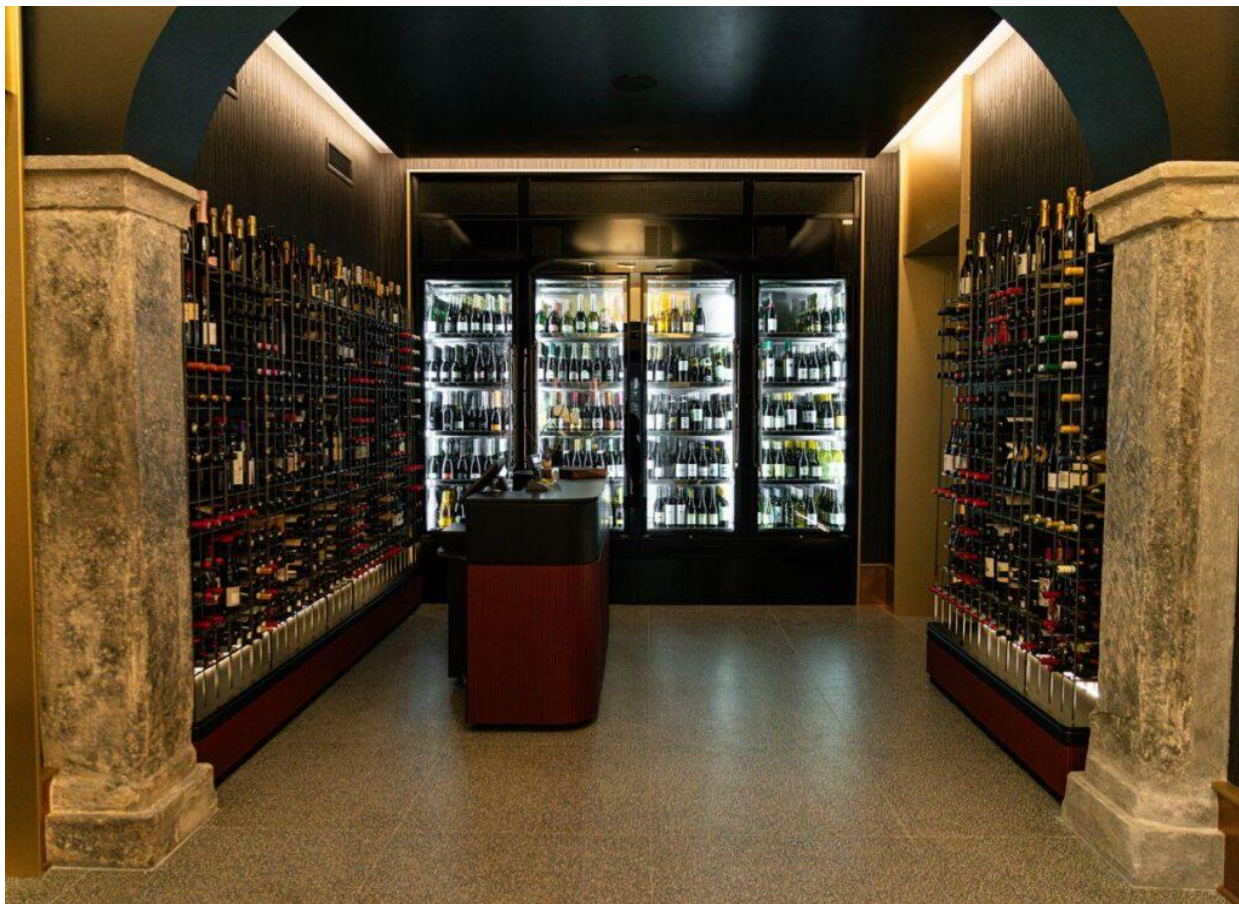


Risotto al Franciacorta, porro bruciato, burro affumicato, salmerino, capperi e limone salato (Foto © Izé Restaurant).



Zuppetta di frutta e verdura, panna cotta al mango e sciroppo al passion fruit (Foto © Izé Restaurant).

I **funghi** (dai porcini ai cardoncelli), ma anche il **pesce d'acqua dolce** (come la trota salmonata) diventano presenze importanti nei piatti della ricca carta (e dei due esaustivi **menu degustazione proposti a 75 e a 100 euro**) dove certo l'ispirazione mediterranea la fa da padrona, ma dove è piuttosto una curiosità appassionata e intelligente (perché guidata dalla conoscenza della materia prima e da un gusto superiore capace di valorizzarla) la cifra distintiva di quella che oggi si presenta come la miglior cucina del lago d'Iseo. E dove una cantina (con ovvio risalto delle etichette della vicina Franciacorta) e un servizio all'altezza contribuiscono alla piacevolezza di questa bella sosta a bordo lago dove si ha voglia di tornare.



La bella cantina dell'Izé con molte etichette del territorio (Foto © Izé Restaurant).

Izé Restaurant

Via Caproni 264 – Iseo (BS)

Tel. 030 658 8999 | izerestaurant.com

Data di creazione

21/10/2024

Autore

giovanni-caldara