Guida L'Espresso, il ristorante Dina di chef Gipponi "novità dell'anno"

alberto-gipponi-884fe22d

A soli otto mesi dalla sua inaugurazione, il **ristorante Dina** dello chef **Alberto Gipponi** a Gussago, al confine tra Brescia e la Franciacorta, è stato designato come **Novità dell'Anno** dalla **guida "I Ristoranti d'Italia 2019" dell'Espresso**, diretta da Enzo Vizzari, che verrà presentata il prossimo 1° ottobre al Teatro Lirico di Firenze.

Un premio che rende merito al coraggio, all'ambizione e al talento dello chef bresciano, capace in pochissimo tempo di dare realizzazione concreta alla sua idea di una "**cucina narrativa**", stimolata dalla vita e dall'esperienza, senza per questo mai perdere di vista il gusto. Il ristorante presenta una location non convenzionale, con arredi e pezzi di design pregiati a metà tra il vintage e l'avanguardia.

Tra i piatti iconici dello chef il "**Casoncello crudo, ma cotto**", un gioco della memoria che ripropone il gesto infantile di rubare la pasta cruda, a "**Vi rode il fegato (Invidia)**": fegato di fassona con salsa bordolese, cipolle fritte, noci tostate, estrazione di mela e riduzione di mela alla curcuma.

Una serie di proposte dedicate ai **7 vizi capitali**. "I sogni - commenta Gipponi, 38 anni e autodidatta in cucina - non sono per tutti, ma tutti, se incontrano ciò che davvero fa vibrare il cuore, possono, con determinazione e un pochino di capacità, vivere il proprio sogno. Penso pertanto che la mia storia possa stimolare altri a seguire ciò che hanno dentro".