

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

scritto da Giovanni Caldara | 21/10/2024



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

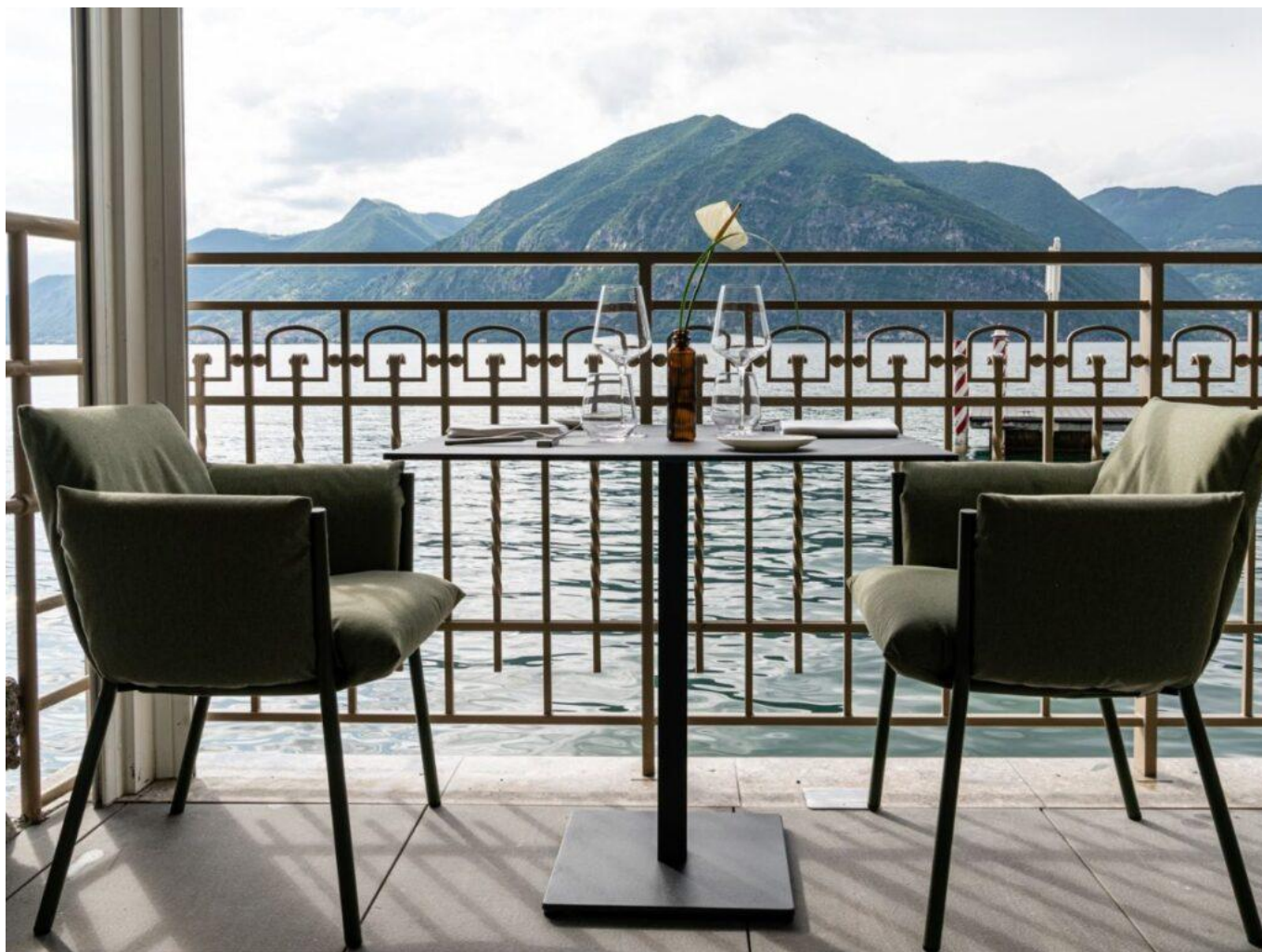
È una dichiarazione importante che contiene già in sé un ambizioso programma quella rilasciata da **Carlo Spina** all'inaugurazione, quest'anno, dell'**Izé Restaurant** all'interno dell'**Hotel Araba Fenice** di **Iseo (BS)**: «Io adoro le sfide e sono convinto di vincere anche questa».



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.



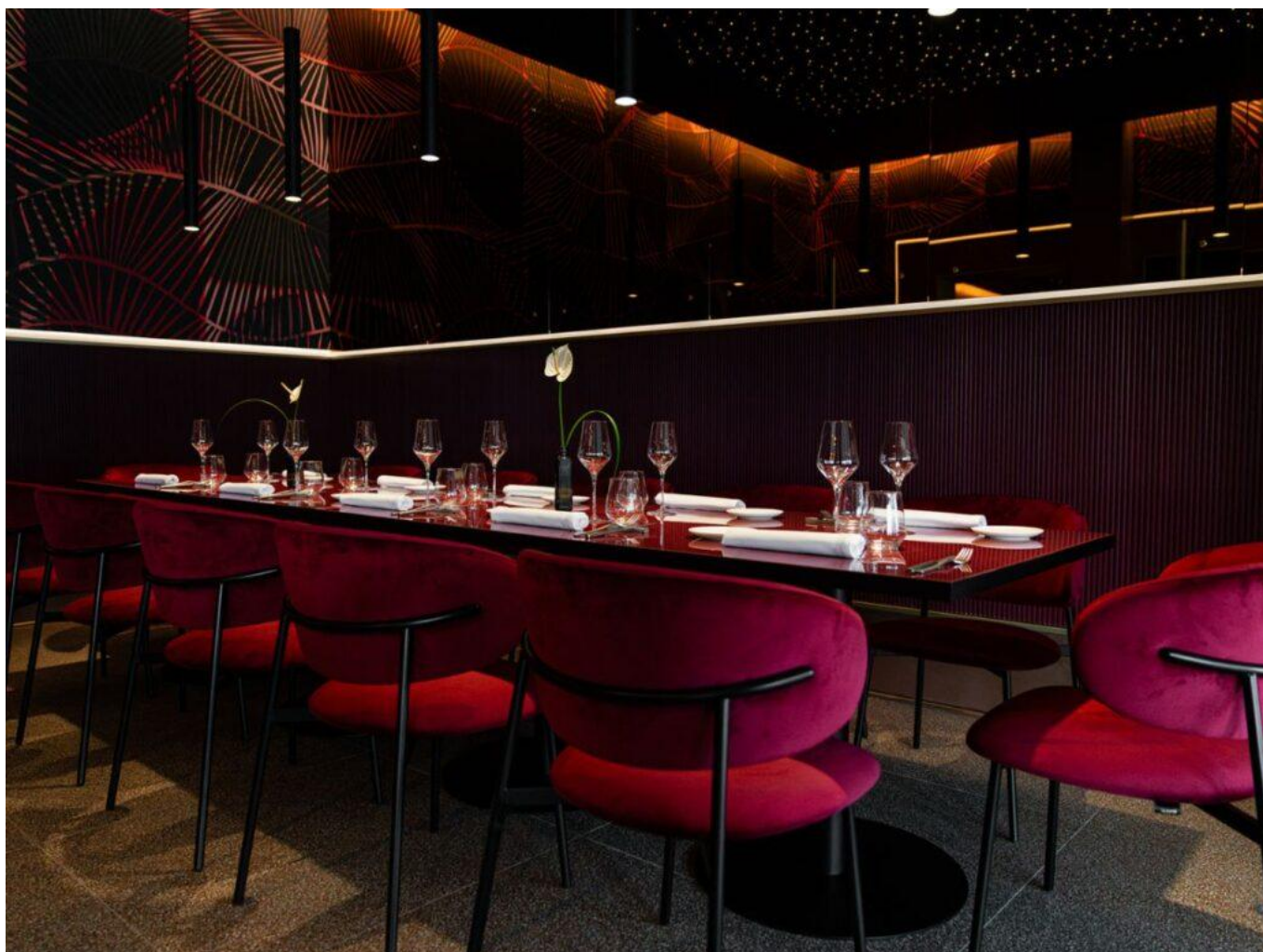
Il panorama offerto dal terrazzino dell'Izé Restaurant (Foto © Izé Restaurant).

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 porremo, 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 sconigli**. 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).

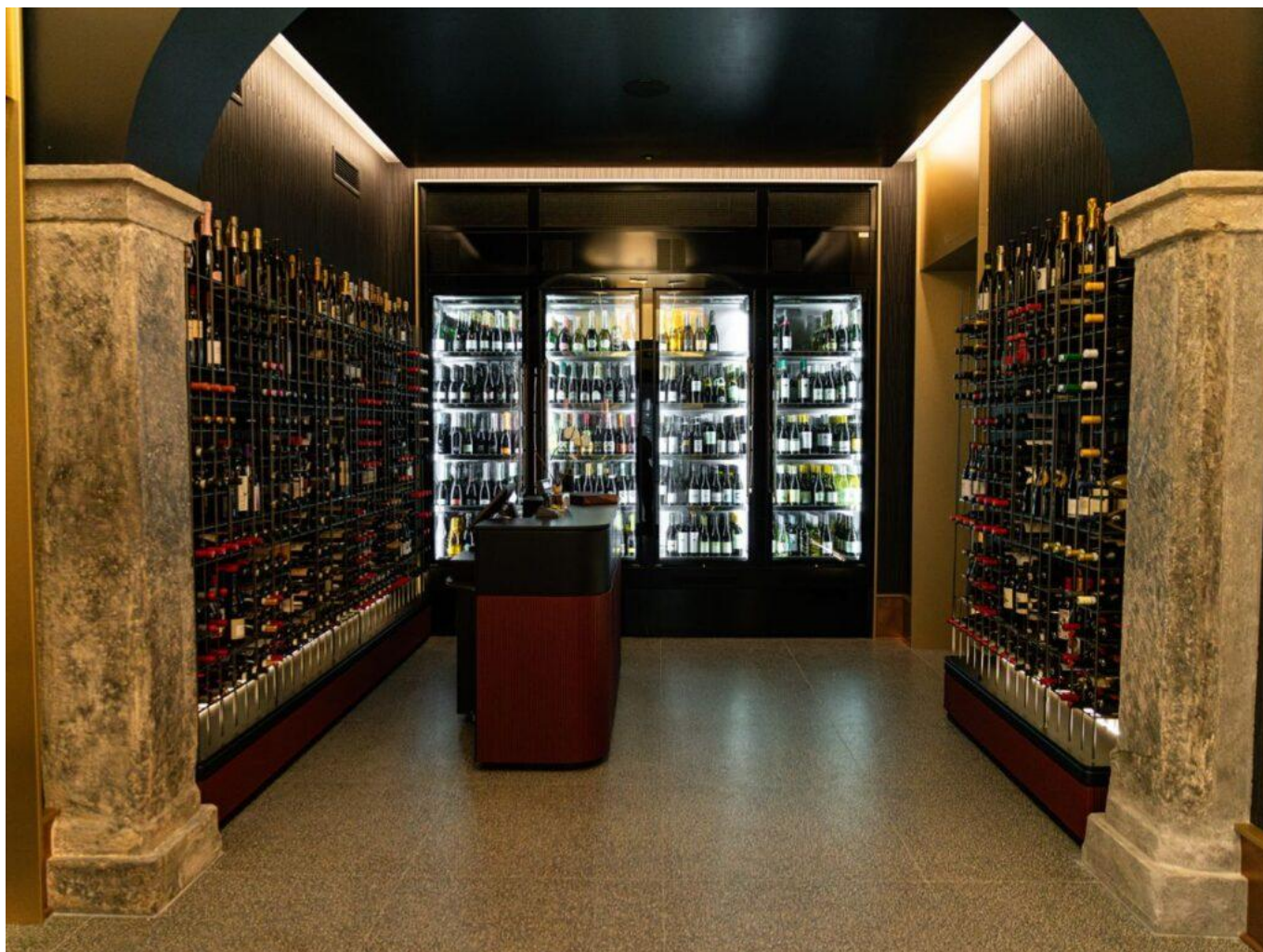


Risotto al Franciacorta, porro bruciato, burro affumicato, salmerino, capperi e limone salato (Foto © Izé Restaurant).



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