

Le guide di Massobrio e de L'Espresso

# Ristoranti di Liguria il top è ancora di casa nel Ponente

Tante conferme anche tra gli chef del Savonese

STEFANO PEZZINI

La Liguria della ristorazione continua, lenta ma senza mai fermarsi, a scalare posizioni per arrivare ai vertici del gusto italiano. Lo confermano, in questi giorni due tra le più prestigiose guide nazionali, quella storica (quest'anno compie 40 anni) dell'Espresso e quella, più giovane ma altrettanto curata, del Gatti-Massobrio. La "rossa" diretta da Vizzari dà i voti in Cappelli (da cuoco, ovviamente), l'altra in Corone e Faccini Radiosi.

Cominciamo, in onore all'anzianità, con la Guida dell'Espresso. In vetta, ancora una volta si trova Sanremo con i tre Cappelli di Paolo e Barbara, ma la città dei fiori conquista anche un Cappello con l'Ittiturismo della motobarca Patrizia. Quattro, invece, i ristoranti che hanno conquistato i due Cappelli: Mauro Ricciardi della Locanda dell'Angelo (locale creato negli Anni '70 dal mitico Angelo Paracucchi, uno dei primi chef televisivi) di Ameglia, in provincia di La Spezia, poi



Sarri ad Imperia, il Nove guidato dallo chef Giorgio Servetto a Villa della Pergola ad Alassio, il Marin di Genova. Sempre Genova ha conquistato un Cappello con La Voglia Matta. Poi una lunga sfilza di ristoranti con un Cappello. Vediamoli da Ponente a Levante. A Ventimiglia i Balzi Rossi e il Giardino del Gusto, ad Arma di Taggia il Conchiglia. Poi un lungo salto sino a Borgio Verezzi con il Doc, a Va-

rigotti con Muraglia Conchiglia d'Oro, si prosegue a Noli con il Vescovado, a Bergeggi con Claudio, a Savona con A Spurcacciuna per salire poi a Millesimo con La Locanda dell'Angelo. In provincia di Genova c'è The Cook, a Recco da Manuelina, a Santa Margherita il Langosteria Paraggi, a Cavi di Lavagna l'Impronta d'acqua. In provincia di La Spezia, infine, a Monterosso il Cappello lo ha

I maghi della cucina

A destra Paolo e Barbara di Sanremo e a fianco Giuseppe Ricchebuono del Vescovado di Noli



conquistato il Miky mentre il capoluogo ha due ristoranti premiati, La Posta e l'Osteria della Corte. Ma ci sono anche due pezzi di Liguria del gusto a Roma e nelle Langhe. Massimo Viglietti, chef alassino trasferitosi a Roma, all'enoteca Achilli al Parlamento e Flavio Costa, chef savonese "emigrato" in Langa sono entrambi presenti con due Cappelli.

E passiamo ai ristoranti del Gatti-Massobrio che, pur avendo molti locali in Comune, ne propone anche di diversi. Cominciano con le Corone, sempre da Ponente a Levante. In provincia di Imperia Paolo e Barbara di Sanremo e Da Delio ad Apricale. In provincia di Savona il Nove di Alassio, Da Gina a Castelbianco, il Muraglia Conchiglia d'Oro a Varigotti e il Vescovado a Noli. In provincia di Genova The Cook ad Arenzano e La Brinca di Ne. In provincia di La Spezia Armanda a Castelnuovo Magra e L'Agave

di Framura.

E passiamo ai Faccini Radiosi. Provincia di Savona: Locanda dell'Asino ad Alassio, Quintilio ad Altare, Doc a Borgio, Scola a Castelbianco, Ai Torchi di Finale Ligure e la Locanda dell'Angelo a Millesimo. Provincia di Imperia: San Giorgio a Cervo, Chez Braccioforte a Imperia, Conchiglia ad Arma di Taggia, Giappun dal 1918 a Vallecrosia e i Balzi Rossi a Ventimiglia. Provincia di Genova: Al Solito posto di Bogliasco, Boccon Divino di Chiavari, Marin Eatly a Genova, Cà di Gostita a Ne, Manuelina di Recco, Acqua pazza a Santa Margherita e Rezzano cucina&vino a Sestri Levante. Provincia di La Spezia: Mauro Ricciardi alla Locanda dell'Angelo di Ameglia, La Taverna dei golosi di Brugnato, il Lido di Deiva Marina, il Ristorantino di Byron a La Spezia e le Officine del cibo a Sarzana.