

IVG

Guida ai Ristoranti dell'Espresso, i savonesi in classifica: due Cappelli ad Alassio e Savona, in sei ottengono un Cappello

di **Elisa e Stefano Pezzini**

18 Ottobre 2019 - 8:53



L'autunno, oltre che dai primi freddi, dalla caduta delle foglie e delle castagnate, è caratterizzato da un appuntamento diventato tradizione: le guide ai ristoranti. La prima ad arrivare in edicola è la Guida dell'Espresso, una delle più consultate e seguite d'Italia. L'edizione 2020 fotografa una Liguria della ristorazione in bianco e nero, cresciuta come numero complessivo di Cappelli (la guida esprime i giudizi in Cappelli da cuoco), ma che non ha nessun ristorante da tre Cappelli, visto che Paolo e Barbara, a Sanremo, sono stati retrocessi a due. Vero che il prestigioso locale matuziano, con Lorenzo, il figlio di Paolo e Barbara, sempre più autonomo ai fornelli, si aggiudica il premio speciale 2.0, ma la mancanza di un tre Cappelli (e lo scorso anno avevamo sottolineato come altri chef liguri meritassero i tre Cappelli, anche quest'anno traditi) non è certo un bel segnale. I due Cappelli, comunque, salgono quest'anno da 6 a 8, uno per retrocessione, un altro per promozione, l'Osteria della Corte a La Spezia. Con un Cappello sono diverse le new entry, ma sono diverse le uscite. Ecco, comunque, i ristoranti al vertice del gusto in Liguria secondo i critici dell'Espresso

In vetta, a questo punto, gli 8 ristoranti con due Cappelli. Confermati 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**, A

Spurcacciuna a Savona (i piatti dell'executive chef Simone Perata sono stati definiti "moderni, incisivi e freschi"), Il Marin di Genova, The Cook restaurant al Cavo di Genova (chef Ivano Ricchebono), l'Impronta d'Acqua di Cavi di Lavagna, Paolo e Barbara a Sanremo e Osteria della Corte a La Spezia (la provincia gastronomicamente più interessante in Liguria).

Poi una lunga sfilza di ristoranti con un Cappello. Vediamoli da Ponente a Levante. A Ventimiglia i Balzi Rossi e il Giardino del Gusto, a Sanremo il Mimosa restaurant e l'Hotel Miramare, ad Arma di Taggia il Conchiglia, Da U Titti (new entry) a Cipressa, Salvo ai Cacciatori e Chez Braccioforte (new entry) di Imperia, San Giorgio a Cervo. Poi un lungo salto sino a **Borgio Verezzi con il Doc, a Finalborgo con Ai Torchi** (new entry), **a Varigotti con Muraglia Conchiglia d'Oro**, si prosegue **a Noli con il Vescovado, a Bergeggi con Claudio e a Celle con Meta** (new entry).

In provincia di Genova, la new entry Mercato Orientale, ma escono la Voglia Matta e la Meridiana, a Recco la conferma di Manuelina e quella delle Cantine Cattaneo a Sestri Levante, così come a Santa Margherita il Langosteria di Paraggi, e la Brinca di Ne (premiata anche come Osteria italiana), new entry a Rapallo Le Cupole dell'Hotel Bristol. In provincia di La Spezia le maggiori novità, a cominciare da Sarzana dove le Officine del Cibo di Giacomo Devoto hanno meritatamente conquistato il Cappello. A La Spezia conferma del Cappello per La Posta, new entry a Ortonovo con Aqua.

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.

"Liguria del gusto e quant'altro" è il titolo di questa rubrica curata da noi, Elisa (alla scrittura) e Stefano (alle ricerche), per raccontare i gusti, i sapori, le ricette e i protagonisti della storia enogastronomica della Liguria. Una rubrica come ce ne sono tante, si potrà obiettare. Vero, ma diversa perché cercheremo di proporre non solo personaggi, locali e ricette di moda ma anche le particolarità, le curiosità, quello che, insomma, nutre non solo il corpo ma anche la mente con frammenti di passato, di cultura materiale, di sapori che si tramandano da generazioni. Pillole di gusto per palati ligustici, ogni lunedì e venerdì: [clicca qui per leggere tutti gli articoli](#).