

## Guida Ristoranti l'Espresso 2014 la Liguria si muove, ma piano



Eppur si muove. Lentamente, con prudenza tutta ligure, ma anche i ristoranti della nostra regione cercano qualche cambiamento. Ne dà riscontro la Guida dell'Espresso "I Ristoranti d'Italia 2013", curata da Enzo Vizzari, in vendita in libreria, su iPhone e iPad.

Intendiamoci, i vertici della ristorazione ligure sono sempre appannaggio di una ristretta élite di locali. Se Paolo e Barbara di Sanremo mantiene saldamente la testa (è ormai da diversi anni che il ristorante dello chef-contadino sale sul gradino più alto del podio), qualche novità sembra registrarsi sui gradini più bassi.

Ma si tratta di novità più di facciata che di sostanza. Se è vero infatti che il 21.9 di Albissola Marina si insedia al secondo posto scalzando l'Arco Antico di Savona, è solo perché il patron Flavio Costa ha trasferito il suo locale dall'una all'altra località, cambiandone il nome e guadagnandone in bellezza.

Sul terzo gradino del podio c'è Mauro Ricciardi alla Locanda dell'Angelo. Ha preso il posto della Locanda delle Tamerici, ma anche qui cambia il locale ma non cambia lo chef. Per Ricciardi, oltretutto, si tratta di una sorta di "ritorno a casa", perché proprio nella Locanda dell'Angelo aveva appreso il mestiere sotto la guida dell'indimenticato Angelo Paracucchi.

A seguire, mezzo punto più mezzo punto meno, le cose restano ferme. Con qualche nuovo ingresso sopra i 14 punti su 20. Entrano Molo Terrazetta di Savona, Cappun Magru di Riomaggiore, La Femme – Meridiana di S. Bartolomeo al Mare e Acqua Pazza di Santa Margherita Ligure.

Due parole da spendere su questo localino, che Claudio Modena ha portato ad alto livello in appena un paio d'anni, grazie a una cucina personale che però non prevarica sul gusto.

Quest'anno poi la Guida dell'Espresso ha cambiato sistema di valutazione, non dando più il voto ai ristoranti sotto il 14. Resta tuttavia la scheda di

17-10-2013

valutazione, che se letta attentamente basta ad una valutazione del locale in questione.

C'è da parlare dei nuovi ingressi, presenti in un numero discreto – almeno per le abitudini della Liguria, con un turn-over sempre piuttosto limitato. Ad Ameglia per esempio, il ristorante dei Bagni Venezia e l'Osteria del Magra si uniscono a Mauro Riccardi e a Pescarino.

Ad Arma di Taggia c'è Playa Manola, dove si è trasferito Ivan Lombardi dal suo Olio Colto di Taggia. A Cogoleto il Class. Qualche novità anche a Genova. Entra La Meridiana, ma anche qui si tratta di un nome conosciuto della ristorazione genovese, Patrizia Iacconi, già alla Franca di vico Lepre.

Nuovo ingresso anche per Piuma, dove Alessandro Alessandri, guru della panificazione e della focaccia, da anni percorre una strada di semplicità e di qualità. Riconoscimento anche al Rosmarino, diventato punto d'incontro in centro.

Altre new entry: Chez Braccioforte a Imperia, Osteria della Corte alla Spezia, Locanda Lorena a Portovenere, Tortuga a Sanremo, Zena Mare a Sarzana. Come novità non sono molte.