

La Liguria fa incetta di stelle Michelin una brilla anche a Millesimo



La copertina della Guida Michelin 2014

LUCA MARAGLIANO

Rimangono undici le stelle Michelin in Liguria, ma i rapporti di forza tra le quattro province sono cambiati. A brillare maggiormente, nell'edizione 2014 della «rossa», presentata ieri mattina a Milano, è infatti la provincia di Savona che sale a 5 ristoranti stellati. Imperia rimane a 4 stelle mentre Genova scende a una visto che il ristorante Baldin esce dal club dei migliori ristoranti. Una stella, confermata, anche per la provincia de La Spezia.

In provincia di Savona confermano i riconoscimenti il Palma di Alassio, Claudio a Bergeggi, il Vescovado a Noli mentre trasferisce la stella Flavio Costa che, dall'Arco Antico di Savona, si è spostato al nuovo 21.9 di Albissola Marina. La prestigiosa stella si accende, dopo tanti anni, in Val Bormida dove, a Millesimo, campeggia da ieri sulla Locanda dell'Angelo grazie ai piatti dello chef Maurizio Torterolo. Originario di Cairo, Massimiliano Torterolo si è formato prima in Piemonte, con Mariuccia Ferrero del San Marco di Canelli, quindi in Liguria, con Flavio Costa all'Arco Antico di Savona, e infine a Milano, con Andrea Berton e Gualtiero Marchesi.

La provincia di Imperia conferma le sue storiche stelle: la Conchiglia ad Arma di Taggia, San Giorgio a Cervo, Agrodolce a Imperia, Paolo e Barbara a Sanremo.

Fanalini di coda la provincia di Genova con il The Cook di Nervi a la provincia de La Spezia con lo chef Mauro Ricciardi che, ad Ameglia, si è spostato dalle Tamerici alla Locanda dell'Angelo che un tempo fu il tempio del buon mangiare in Liguria grazie ad Angelo Paracucchi.

L'unico rimpianto, per i ristoratori liguri, è che ancora una volta nessuno di loro ha ottenuto la seconda stella. A livello generale, però, c'è da sottolineare come siano in crescita i ristoranti che, pur non arrivando alla prestigiosa stella, hanno citazioni di grande interesse, segno che nonostante la crisi economica il settore continua a credere nello sviluppo del turismo enogastronomico