

FOOD RISTORANTI

Ristoranti Liguria: sfida a suon di trenette tra Ponente e Levante

15 JUL, 2018

di MAURIZIO BERTERA



26



Una gara tra piatti simbolo, panorami, borghi, autenticità. Viaggio ligure in 15 locali da pura vacanza

In Liguria si mangia male? Andiamo oltre il luogo comune: sicuramente è più difficile mangiare bene che in altre regioni ed è più facile trovarsi spiazzati dal rapporto qualità-prezzo. Ma da La Spezia a Ventimiglia non mancano le buone tavole, dove gustare una cucina di qualità possibilmente legata al territorio ed essere trattati bene, spendendo il giusto. Questo comporta spesso la rinuncia al «vista mare» (i locali più cari e fastilli sono quasi sempre affacciati sul porto e spiege) e talvolta un po' di km verso l'interno.

Ma se la cucina ligure è conosciuta da gran parte degli italiani per le specialità di mare – **brandacujun** (stoccafisso e patate), **ciupin** (zuppa di mare), **gianchetti**, **cappon magro** (il mix di pesce e verdure), **accinghe e polpo** in tante ricette – in realtà è altrettanto ricca, forse di più, **sul fronte di terra**: dai primi della tradizione (**pansotti al sugo di noci**, **lasagne e trenette al pesto**, **ravioli di borragine**, **minestrone alla genovese**) al **coniglio e alla cima** (la pancia di vitello ripiena); dalle **mille torte salate** (Pasqualina in primis) alla **farinata** e alle **focacce** che qui hanno un valore quasi mistico.

La vera domanda è semmai: **si mangia meglio a Levante o a Ponente?** Sempre interessante dare un'occhiata alle tre guide principali, escludendo naturalmente Genova che separa le due coste e per la cronaca non vive un periodo roseo. Per la **Rossa Michelin non c'è match**: 9 a 1 per il Ponente, l'unico nel Levante a vantarla è Mauro Ricciardi alla Locanda dell'Angelo ad Ameglia, che è il ristorante dell'hotel dove Angelo Paracucchi scrisse pagine memorabili della cucina italiana (sottovalutate, purtroppo) negli anni '70, come ammetteva persino il divino Marchesi.

Per la cronaca, le nove stelle sulla costa occidentale sono **The Cook** (Arenzano), **La Conchiglia** (Arma di Taggia), **San Giorgio** (Cervo), **Agrodolce** (Imperia/Oneglia), **Sarri** (Imperia/Porto Maurizio), **Vescovado** (Noli), **Paolo e Barbara** (Sanremo), **Claudio** (Bergeggi), **Locanda dell'Angelo** (Millesimo, nell'entroterra).

Anche la **Guida dell'Espresso punta sul Ponente**: il miglior locale è **Paolo e Barbara** con Tre Cappelli mentre, con Due Cappelli, abbiamo il già citato **Sarri** è l'emergente **Nove** all'interno di Villa della Pergola ad Alassio. Nei Cappelli singoli si riscontra una forte differenza: 11 contro 6. Infine, il Gambero Rosso: considerando i (pochi) locali sopra l'80 di punteggio finisce sette a due, sempre per il Ponente che può vantare l'85/100 di **La Spureacciun-a** dell'Hotel Mare a Imperia, l'84/100 di **Balzi Rossi** a Ventimiglia e di **La Conchiglia** a Taggia, l'83/100 di **La Femme Meridiana** a San Bartolomeo a Mare, l'84/100 di **Sarri** e di **Vescovado**, l'81/100 di **La Cicala** a Bordighera. Gli unici due posti meritevoli per i «gamberetti» sono **U Giancu** a Rapallo e **Mauro Ricciardi**, entrambi con 81/100.

Dobbiamo arrenderci e trascurare il Levante? Assolutamente no; fermo restando che se parliamo di ristoranti gourmet, la costa da Genova alla Francia ha una marcia in più (e l'ha sempre avuta) proprio per la vicinanza ai «cugini». Semmai è quella da Genova verso la Toscana che ha perso colpi, ma stiamo assistendo a segnali di risveglio: la milanese **Langosteria** lo scorso anno ha aperto un locale a Paraggi, all'interno degli storici Bagni Fiore, con una proposta golosa e di qualità dalla colazione sino al dopo cena: brioche, focaccia e king crab. Da gustarsi serenamente «in questi posti davanti al mare», come canterebbe Ivano Fossati, che non a caso vive a Leivì, in mezzo agli olivi. In ogni caso, **per la nostra gallery**, abbiamo scelto un numero identico di locali tra Levante e Ponente dove mangiare bene, bere **Pigato e Vermentino d'autore** (inutile negarlo, difficile trovarli buoni lontano da qui): il tutto senza pagare un biglietto salato come le acciughe (liguri).

LEGGI ANCHE

10 vini bianchi della Liguria per sentirsi (sempre) in estate