

Il Gatti Massobrio premia Bergamo. La Corona a Cucina Cereda e tre locali "top" in guida



Guida Gatti
Massobrio 2018

La nuova edizione de "Il Taccuino dei ristoranti d'Italia" Gatti-Massobrio premia anche quest'anno la ristorazione bergamasca. Il riconoscimento più importante, con una nuova Corona, va al ristorante "Cucina Cereda" di Ponte San Pietro. Tengono salda la posizione: il ristorante "Frosio" di Almè, il ristorante "Collina" di Almenno San Bartolomeo, l'"Antica Osteria dei Camelì" di Ambivere, il ristorante "Al Carroponte" e il ristorante "Arti" di Bergamo. Quindi il ristorante "Da Vittorio" di Brusaporto, "Il Saraceno" di Cavernago, l'"Osteria del Conte" di Dalmine, il ristorante "Al Vigneto" di Grumello del Monte, l'"Opera Restaurant" di Sorisole e il ristorante "Loro" di Trescore Balneario.

Novità anche tra i "Faccini Radiosi" che hanno almeno tre piatti irrinunciabili e eccezionali nel menu. Fra i nuovi tre il ristorante "Visconti" di Ambivere e i ristoranti "Ezio

Gritti" e "Impronte" di Bergamo.

Fra le conferme: "Mille Storie e Sapori" di Bergamo, l'"Hosteria del Vapore" di Carobbio degli Angeli, "Da Sobb" di Casirate d'Adda, la "Pizzeria dei 7 Ponti" di Cenate Sopra, il "ristorante Fatur" di Cisano Bergamasco, il ristorante "Al Castello" di Cividate al Piano, "La Braseria" di Osio Sotto, la "Trattoria Falconi" di Ponteranica, il ristorante Polisena "L'altro agriturismo" di Pontida, "Florian Maison" di San Paolo d'Argon, il ristorante "Posta" di Frosio di Sant'Omobono Terme, "La Conca Verde" di Trescore Balneario, il "ristorante San Martino" di Treviglio, "La Corte del Noce" di Villa d'Adda e l'"Osteria della Brughiera" di Villa d'Almè.

La guida giunge alla terza edizione con 3.000 segnalazioni giudicate con i faccini più o meno sorridenti, con l'apice del "Faccino radioso" e la sublimazione della "Corona". Un'opera in continua, che interagisce col web (IlGolosario.it) e l'app grazie agli aggiornamenti continui di Marco Gatti e Paolo Massobrio con 95 collaboratori, e che da quest'anno vanta anche una guida nella guida dedicata alle pizzerie d'eccellenza che fanno la "pizza contemporanea", rifacendosi al manifesto di Vighizzolo d'Este del 2012. Dei 3.000 locali recensiti, 2.700 hanno una recensione con un giudizio di valore; 300 vengono citati solo con una riga. Le corone sono in tutto 296 con 56 nuovi ingressi; i faccini radiososi 514 con 143 ingressi, a segnalare che un terzo dei ristoranti citati ha un valore alto di offerta dal punto di vista qualitativo. Seguono a ruota i locali con il faccino contento "+ +" ovvero sulla soglia del radioso e infine quelli col solo faccino contento e il faccino normale. I due autori col Papillon dichiarano così la loro filosofia: "L'idea di raccontare sia le migliori trattorie sia i migliori ristoranti, che hanno tipologia di offerta diversa. Detto questo annotiamo un'altra sostanziale differenza, che è la rinuncia a inseguire sempre le stesse tavole gourmet, piuttosto costose e talvolta curiosamente omologate sui medesimi piatti". E proseguono: "Nel comporre il giudizio, non vi nascondiamo infine che due elementi discriminanti ci hanno guidati: l'offerta del vino a

bicchiere che è un plus fondamentale oggi, così come quella di frutta e verdura di stagione. Se manca questa capacità di offerta, manca qualcosa. Sarebbe opportuno adeguarsi, tornando a fare il mestiere di osti". E sono tante le tipologie di locali raccontate: 248 pizzerie, 69 locali polifunzionali (ovvero con un'offerta che si declina in modi differenti durante tutto l'arco della giornata), 153 agriturismi oltre a ristoranti (suddivisi come trattorie, trattorie di lusso e ristoranti in base a servizio e prezzi), negozi con cucina, cantine con ristorazione, enoteche con cucina. Novità di quest'anno è poi un nuovo pittogramma che indica i locali che offrono il servizio di doggy bag. E a sorpresa si scopre che sono 1623, ovvero oltre la metà dei locali citati. La Miglior tavola dell'anno è ancora una volta siciliana: Accursio a Modica (RG).