

## La nuova Guida dell'Espresso

# Aria nuova in cucina Arriva il primo cappello per Magazzino 52 Un salto per Ribaldone

L'exploit dell'anno per lo chef di Locanda Arborina  
Ai vertici rimangono Del Cambio e Piazza Duomo



### DA OGGI

La Guida dei Ristoranti d'Italia dell'Espresso 2018 esce oggi in edicola e libreria (anche per smartphone e tablet)  
A sinistra, Andrea Ribaldone della Locanda Arborina

«DALLA PRIMA DI CRONACA  
MARCO TRABUCCO

**I**NSOMMA locali dove si mangia e si beve bene, serviti come il faut, per lo più gestiti da giovani, ma che poco hanno a che fare con l'idea classica del ristorante gastronomico. La guida dell'Espresso quest'anno ha deciso di premiare i più interessanti con il "cappello da cuoco", il simbolo che contraddistingue i locali di alto livello. Spunta così il primo cappello sulla scheda di Reis-Cucina Libera di Montagna, la baita di Frassinio in val Varaita dove Juri Chiotti (cuoco cresciuto nei ristoranti di alta gamma) prepara ogni giorno grandi piatti con i prodotti, le carni e le verdure, che gli arrivano dall'ettaro di terra che ha acquistato attorno al locale. Riceve il cappello anche Magazzino 52, l'enoteca con cucina, in via Giolitti,

di Graziano Cipriano e dei fratelli Dario e Diego Rista che è oggi in realtà il ristorante più amato e frequentato dai torinesi gourmet e non solo. Una carta corta che cambia spesso, una qualità costante nei piatti, grande scelta di vini e un servizio cordiale, molto torinese. O Geranio, il miracoloso locale di Chieri, dove in una "inqualificabile" sala anni Settanta il giovanissimo Christian Mandura serve una vertiginosa serie di piatti-saggio geniali come pochi in Italia e a un prezzo (una quarantina di euro) che per il livello di ciò che si mangia sfiora il pazzesco. O ancora, Le Piemontesine a Igliano, sperduto paese del Cebano dove un cuoco francese con la compagna ha creato dal nulla un hotel supereco e un ristorante di piacevole cucina franco piemontese. E per concludere Frè, il ristorante del resort cantina di Monforte dove un al-

tro chef giovane e di talento, Paolo Meneguz, offre piatti dove la chiarezza di sapori e struttura (sempre tre elementi tre e basta) fa presagire un grande futuro.

Poi, certo, ci sono i grandi che non perdono colpi, anzi. Enrico Crippa,

Ne guadagnano tre anche i Costardi Brothers di Vercelli  
A Torino uno per Capriccioli Carignano e Magorabin

con Piazza Duomo ad Alba rimane tra i cinque top d'Italia con i suoi 5 cappelli. E il suo direttore di sala, Vincenzo Donatiello, viene scelto come maître dell'anno dalla Guida. A quattro cappelli si trovano Matteo Barretto con Del Cambio e Tonino Can-

navacciuolo con Villa Crespi (ma il giudice di Masterchef ha anche un cappello ciascuno per il suo bistrot a Novara). Tre cappelli confermati per il CombalZero di Davide Scabin, per l'Antica Corona Reale da Renzo di Cervere di Giampiero Vivalda, mentre li guadagnano i fratelli vercellesi Christian e Manuel Costardi (che tra l'altro sbarcheranno a Torino con un loro locale, nell'ex Incet, inaugurazione il 24 novembre) e la Locanda Arborina di La Morra dove lo chef Andrea Ribaldone compie l'exploit del più importante miglioramento in guida dell'anno. In tutta Italia.

A due cappelli le novità sono Il Centro di Priocca, dove il figlio Giampiero Cordero sta dando un'ulteriore spinta a uno storico locale, il 21.9 di Flavio Costa a Piobesi d'Alba, oggi il miglior ristorante di pesce del Piemonte, e poi la Locanda del Pilone ad

Alba con un cuoco come Federico Gallo tra i più promettenti. Molte anche le novità a un cappello (oltre a quelle segnalate in precedenza). A Torino, Capriccioli, ottima tavola ittica, l'elegante Carignano dell'hotel Sitea, il Magorabin di Marcello Trentini finalmente riconosciuto anche dall'Espresso. Conferma il cappello anche Piano 35 dopo il cambio di chef. Nel resto della regione il lussuoso e promettente Castello di Guarene, le Antiche Volte di Palazzo Righini a Fossano, Regallo, altra ottima tavola di pesce, a Biella, l'Euthalia di Vicoforte che segna il ritorno in campo di un giovane e bravo cuoco, Gian Michele Galliano. Infine la "riscoperta" (con cappello) di due nomi storici della ristorazione piemontese: Cesare Giaccone ad Albaretto della Torre e la Fioraia, a Castello d'Annone.