

Il Gambero Rosso incorona l'«Antica Corte Pallavicina»

■ È l'«Antica corte Pallavicina» di Polesine il miglior ristorante di Parma e provincia per la guida dei «Ristoranti d'Italia 2017» del Gambero Rosso. Con il punteggio di 84/100 precede di un'incollatura «Parizzi» 83/100 e «Inkiostro» 82/100 a Parma e, in provincia, «Stella d'oro» 80/100 a Soragna. La guida 2017 (a cura di Giancarlo Perrotta, euro 22) è composta da dettagliate schede analitiche che arrivano al punteggio finale sommando voti di cucina (60/100), cantina (20/100), servizio (20/100) e un bonus, «sorta di indice di piacevolezza», fino a tre punti. La guida, oltre ai ristoranti, segnala anche le migliori trattorie (con valutazione da uno a tre gamberi), birrerie (da uno a tre boccali), cantine (da una a tre bottiglie), locali etnici (da uno a tre mappamondi), bistrot (da una a tre cocotte). In Italia, al primo posto l'«Osteria Francescana» di Modena di Massimo Bottura in coabitazione con la «Pergola dell'Hotel Roma Cavalieri» a Roma, cuoco Heinz Beck: per entrambi il

punteggio di 95/100. Seguono a 94/100 «Villa Crespi» a Orta San Giulio (No), cuoco Antonino Cannavacciuolo e «Don Alfonso 1890» a Sant'Agata due golti (Na) della famiglia Iaccarino. Quindi a 93/100 «Torre Saracino» a Vico Equense. Tornando ai locali della nostra città e provincia sono ben 26 le segnalazioni a cominciare dall'«Antica corte Pallavicina» di Massimo Spigaroli a Polesine, 83/100 e 49/60 di cucina: «stupendo relais... consolidato punto di riferimento per i gourmet...», quindi «Parizzi» 83/100 e 48 di cucina: «un'oasi di buongusto... cucina moderna... interpretata con leggerezza e creatività»; «Inkiostro» cuoco Terry Giacomello 82/100 e 50/60 di cucina: «maturità espressiva e una filosofia chiara... realizzata con estro e tecnica sopeffina»; «Stella d'oro» di Marco Dellabona 80/100 e 47/60 di cucina: «locale elegante... piatti realizzati con ottima tecnica e buona dose di creatività». Seguono «Vedù» a Colorno

79/100, «Ivano» a Roccabianca con 78/100, «Cavallino bianco» a Polesine con 76/100. Quindi, senza voto, «Canova Ceci», «Cocchi», «Gatta matta», «Al Tramezzo», «Le Viole» a Parma. Poi «Castello dell'Elfo» a Lesignano, «Castello» a Varano Melegari, «Buca» a Zibello. Fra le trattorie, con due gamberi: «Campanini» a Busseto, «Mariella» a Calestano, «Osteria di Formio» e «Sibani» a Pidenza; con un gambero: «Capelli» a Lesignano, «Tri sicchetti» e «Osteria Virgilio» a Parma, «Porta Viarolo» a Sissa-Trecasali. Tra i bistrot: con due cocotte il «Labirinto» a Fontanelato, con una cocotte «Borgo 20» a Parma. Tra le migliori cantine, l'«Osteria Oltrevino» (con una bottiglia) a Parma. **Ch.**

Gambero Rosso
2017
 Ristoranti
 d'Italia **30 ANNI**
 2020 locali per mangiare e bere
 2.000 voci
 più ospitalità
 la novità dell'«E»
 il teatro dell'anno
 il ristorante dell'anno
 la party chef dell'anno
 la miglior service d'Italia