

IL RISTORANTE DI MONTEREGGIO A LAVAGNA PRECEDE I LOCALI DI CHIAVARI E RAPALLO IL PIATTO DEL GAMBERO BLU ALLA "LAMPARA" SUL PODIO "LA STIVA" E "IL VECCHIO MULINO"

LAVAGNA. Nella bacheca del ristorante La Lampara, in via XX Settembre, troneggia il piatto del Gambero Blu, associazione guidata da Mauro Barra («Un gruppo di amici che, una volta al mese, si riunisce intorno a un tavolo, in uno dei ristoranti della Riviera, lasciando fuori i problemi, per passare una serata conviviale nel segno della buona cucina»). Venerdì sera il riconoscimento è stato consegnato al titolare, Renato Montereaggio, da Mario Colombi, della trattoria Da Mario, di Rapallo, presidente dell'associazione nazionale cuochi, sezione provincia di Genova. La Lampara ha ottenuto un punteggio di 87,5/100, superando "La stiva" di Chiavari (84/100) e "Il vecchio mulino" di Rapallo (74,5/100), gli altri due locali premiati nel 2013 con il piatto del Gambero Blu (con "contrassegni" differenti: in oro, argento e bronzo). «Valutiamo l'accoglienza, la presentazione dei piatti e l'abbinamento ci-



Montereaggio, Barra e Pantano a Lavagna FLASH R. GAL

bo-vino - spiega Barra -. Ma il nostro spirito è, soprattutto, aggregativo. Si sta insieme, senza distinzioni e circoli chiusi, per il gusto di una chiacchierata, gustando piatti preparati con cura. Non siamo professionisti ma mettiamo in campo la passione per la buona tavola». Tra gli obiettivi del Gambero Blu - che fa parte della onlus rapalese Il Cuore - la pubblicazione di un volume «con i percorsi enogastronomici dei locali che abbiamo premiato negli anni», spiega Barra. «Il nostro segreto è l'umiltà - ha detto Montereaggio -. Con lo chef, Carlo Pantano, lavoriamo con impegno per proporre piatti della tradizione, utilizzando ingredienti di qualità». Tra le specialità de La Lampara le crêpes di farina di castagna ripiene al pesto, la cima al forno e il coniglio alla ligure. «Siamo felicissimi per questo riconoscimento», ha detto Montereaggio.