

LASCIANO CHIAVARI E SI TRASFERISCONO A LAVAGNA PER GESTIRE "LA LAMPARA" E "BELVEDERE"

Il valzer dei ristoratori della Riviera

Nuove sfide per due tra i più noti imprenditori del settore: Montereaggio e Cuneo

DEBORA BADINELLI

LAVAGNA. Doppia novità nel mondo della ristorazione di Lavagna. La prima riguarda il centro storico e la seconda la collina di Santa Giulia. In via XX Settembre "La lampara" è stata presa in gestione da Renato Montereaggio, già titolare del "Timone" ed ex presidente dell'Unione ristoratori lavagnesi. Montereaggio, 65 anni oggi, nel settore dal 1969, con esperienze maturate in zone diverse, anche fuori regione, ha intrapreso questa nuova avventura imprenditoriale dallo scorso 15 dicembre, dopo aver lasciato il locale "Living room" di Chiavari dove era approdato un paio d'anni fa, lasciando Lavagna. «Non propongo più pesce - annuncia Montereaggio - ma un menù di piatti tipici della cucina ligure che comprende, tra l'altro, minestrone alla genovese, crêpes di farina di castagna ripiene al pesto, ravioli al sugo di carne e vini non solo regionali. Le uniche eccezioni ittiche sono lo stoccafisso e la tagliata di tonno». Affiancato dal cuoco Carlo Pantano, in arrivo dal "Gallo nero" di Varese Ligure, Montereaggio si prepara a una nuova stagione ricettiva anticrisi. «La recessione c'è e si sente - afferma - per affrontarla occorre presentare proposte con un equilibrato rapporto qualità/prezzo». Il ristorante "La lampara" (35 posti all'interno e 24 in via XX Settembre) è aperto tutte le sere, escluso lunedì, il sabato e la domenica anche a pranzo. Il 9 maggio, alle 21, nel giardino della torre del borgo, serata speciale dedicata ai sigari cubani, in estate ci saranno concerti jazz ed esibizioni con le chitarre acustiche.

A Santa Giulia, invece, dal 2 marzo, il ristorante "Belvedere" ha un nuovo gestore: è Marco Cuneo, già titolare del "Portico" di Chiavari, chiuso dallo scorso 29 dicembre. «La mia è una scelta di vita - spiega Cuneo, originario della val Fontanabuona, classe 1957, nel mondo della ristorazione da quando aveva 13 anni - Abito a Cogorno e ho scelto di lasciare "Il portico", punto di riferimento gastronomico della città, dopo 27 anni di gestione per trasferirmi in campagna. Ho scelto un posto straordinario: affacciato sul golfo e vicino a casa». Il menù è dominato dai piatti di pesce, ma con alcune novità "di terra" ispirate alla tradizione locale come i *testaieu* al pesto e i ravioli al ragù. Il "Belvedere" è aperto tutti i giorni, escluso il martedì, sia a pranzo sia a cena. All'interno ci sono 30/35 coperti e sulla terrazza una cinquantina di posti disponibili. «Da Chiavari ho portato con me tutti i collaboratori e la cucina è sempre il regno di Luigi Bertinelli - spiega Cuneo - Ho personalizzato il locale e, superato il primo periodo di ambientazione, valuterò se organizzare qualche iniziativa collaterale».

badinelli@ilsecoloxix.it

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Renato Montereaggio all'interno della "Lampara" di via XX Settembre



Marco Cuneo sulla terrazza del ristorante Belvedere di Santa Giulia FLASH