

LA GUIDA LOCANDE E TRATTORIE: PREMIATI CREMONESE, PAVESE E BRESCIANO ‘Buone Tavole’, la provincia batte Milano

L'ORGOGGIO di chi difende da 65 anni la cucina rispettosa del territorio; e la serietà di chi, non amando le mode, prova una certa insofferenza per la nuova ristorazione che esalta cuochi, esibizione e vanità a scapito del buono nel piatto, servito – quello sì – con cortesia e a prezzi equilibrati. Ieri, al Principe di Savoia, il presidente dell'Accademia Italiana della Cucina Paolo Petroni (nella foto) e il vicepresidente vicario

Gianni Fossati, accompagnati dal giornalista Carlo Ottaviano e dal direttore di Vallardi Editore Marcella Meciani, hanno reso omaggio alla famosa istituzione fondata da Orio Vergani nel 1953. E hanno acceso i riflettori sull'edizione 2019 della «Guida alle Buone Tavole della Tradizione», autorevole Bibbia del food (in libreria a 13,90 euro) che non distribuisce voti o classifiche, ma indica locande e tratto-

rie (765 in Italia e 113 all'estero) davvero meritevoli della sosta per qualità e rispetto degli ingredienti. Per numero di locali selezionati, in Lombardia si guadagnano la vetrina il Cremonese (11), il Pavese (10) e il Bresciano (9). Con sette ristoranti considerati all'altezza, il Milanese s'inchina allo strapotere della provincia. E applaude alla competenza.

P.G.

