

# 8 nuovi ristoranti entrano nel “radar” di TavoleDOC Liguria

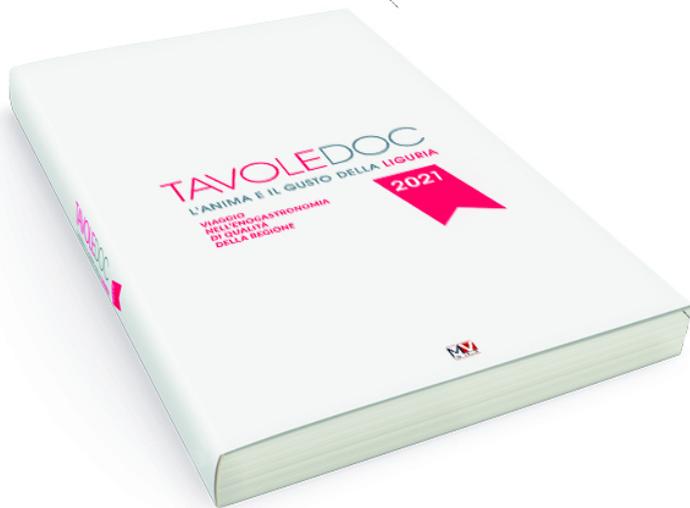
scritto da Enzo Radunanza | 20/07/2021



**Presentata a Milano, al Bulk di Giancarlo Morelli, la seconda edizione della guida dedicata alla ristorazione ligure di qualità. Confermata la cura nel selezionare insegne che garantiscano alta cucina e ospitalità impeccabile**

**33 ristoranti della Liguria** selezionati, **8 nuovi ingressi** e **15 valide cantine del territorio** che hanno scelto di abbinare i loro vini ai piatti di ristoratori di qualità, da Ponente a Levante. Sono queste le novità principali della seconda edizione di **TavoleDOC Liguria 2021**, la guida all’alta cucina regionale, pubblicata da **Multiverso Edizioni** e presentata a Milano negli spazi del **Bulk di Giancarlo Morelli**.

**TavoleDOC Liguria 2021, una seconda edizione per rilanciare la ristorazione**



Nel 2019 veniva pubblicata la prima edizione di **TavoleDOC Liguria** con l'intento di selezionare e far conoscere al pubblico una serie di ristoranti che quotidianamente esaltano l'**enogastronomia ligure con una cucina ricercata e di qualità**, accompagnata da un servizio professionale e garbato.

Dopo l'interruzione del 2020 dovuta alla pandemia, l'edizione 2021 coincide con la **ripresa della ristorazione in presenza**, assurgendo anche all'importante compito di rilanciare e sostenere un settore che ha sofferto, come tanti altri, dell'impossibilità di accogliere e aggregare.

TavoleDOC è un **progetto che nasce dai ristoratori per i ristoratori** per valorizzare la tradizione locale nel suo complesso, tra alta cucina tradizionale o contemporanea e i **tanti prodotti tipici**, di terra e di mare, che raccontano l'essenza di un territorio generoso. La Liguria, infatti, si caratterizza per una bellissima costa con borghi antichi e affascinanti a cui fa da contraltare un entroterra disegnato da **terrazzamenti di vigne e uliveti** da cui si ottengono ottimi vini ed oli.

«TavoleDOC - spiega il direttore Elio Ghisalberti - è l'incontro tra una scommessa sul valore del territorio, fatta da Multiverso come editore, e il desiderio e la voglia di alcuni ristoratori di mettersi assieme per creare un gruppo d'eccellenza, di alta ristorazione. Sono loro che si scelgono e selezionano, loro che da decenni con esperienza e qualità conoscono e portano avanti questo mestiere».

Pur seguendo l'originale filosofia, **TavoleDOC Liguria 2021** propone diverse novità, tra nuovi ingressi di ristoranti e cantine e una **soluzione per rendere accessibile a tutti la migliore gastronomia autoctona**.

## **Menu TavoleDOC: l'iniziativa per godersi l'alta ristorazione ligure**

Una delle iniziative della nuova guida si chiama "**Menu TavoleDOC**" e rende accessibili a tutti la cucina ligure di alto livello, permettendo soprattutto ai giovani di accostarsi a sapori inconsueti e allenare il palato ad un cibo meno commerciale. **Dall'1 settembre al 31 ottobre**, i ristoratori aderenti proporranno menù speciali, completi del vino, il cui costo si aggira su **tre fasce di prezzo** (35, 50 e 70 €). Per poterne usufruire è sufficiente comunicarlo al momento della prenotazione.

L'editore **Mario Cucci** si è espresso sul valore editoriale e culturale della guida, ricordando anche le ragioni che lo hanno portato ad ideare il **progetto TavoleDOC**:

«Ho lavorato dieci anni con Gualtiero Marchesi e se c'è una cosa che ho imparato, conversando con lui, è che non esiste una cucina italiana, ma tante cucine quante le diverse regioni e la ricchezza del territorio riescono ad esprimere. È questo il nostro punto di forza».

## **8 nuovi ristoranti e 15 cantine in guida**

L'edizione **2021 di TavoleDOC Liguria** comprende **33 ristoranti di cui 8 selezionati quest'anno** insieme a 15 nuove cantine della Liguria. I nuovi ristoranti sono **Il Pirata** a Laigueglia, **Il Sogno** a Finale Ligure, **La Veranda Gran Hotel Arenzano** ad Arenzano, **Locanda Nelli** a Pietra Ligure, **Orto by Jorg Giubbani** a Moneglia, **San Giorgio** a Genova, **Santamonica** a Genova, **Trattoria detta del Bruxaboschi** a Genova.

Tra i **produttori vinicoli** partecipanti che hanno abbinato le loro etichette ai piatti degli chef, ci sono Azienda Agricola Biologica BioVio, Azienda Agricola Fontanacota, Azienda Agricola La Bettigna, Azienda Agricola Massimo Alessandri, Azienda Agricola Possa, Azienda Agricola Punta Crena, Azienda Agricola Scola, Azienda Vinicola PEQ Agri Andora - Lupi, Azienda Vinicola Vite Colte, Azienda Vitivinicola Visamoris, Ca' du Ferrà, Ca' Del Bosco, Cantine Lunae, Castello di Gabiano - Marchesi Cattaneo Adorno Giustiniani, La Cantinetta di Roberto Imarisio, La Ricolla - Daniele Parma, La Vecchia Cantina, Maison Pommery, Società Agricola Casa del Diavolo, Società Agricola Viarzo di Tavella e Parenti, Tenuta Maffone.

## **Gli autori**

Non solo una guida ai ristoranti liguri. TavoleDOC Liguria, infatti, offre anche un **approfondimento sulle province** e sulle rispettive eccellenze enogastronomiche, oltre al racconto di storia e tradizioni. Luigi Franchi, Gianluca Montinaro, Antonio Paolini e Roberto Perrone sono le firme che conducono a scoprire le province; Ivano Brunengo, Augusto Manfredi, Roberto Panizza e Paolo Varrella sono, invece, gli esperti che mostrano i segreti dei prodotti tipici locali.

Per informazioni: [liguria.tavoledoc.it](http://liguria.tavoledoc.it)

[\*\*Scarica la Guida TavoleDOC Liguria 2021\*\*](#)