

Riconoscimento al locale di Cervere della Guida de L'Espresso  
Lo chef Vivalda: "Non un arrivo, ma punto di partenza per migliorare"

# Il ristorante "Da Renzo" prende il quarto Cappello Crippa conferma i cinque

## RETROSCENA

**CRISTINA BORGOGNO**  
CERVERE

**L**a legenda è l'inconfondibile «Cappello» da chef che in una scala da 1 a 5 premia e consiglia i migliori locali d'Italia. Uno in più, quest'anno, per Gian Piero Vivalda dell'«Antica Corona Reale da Renzo» di Cervere, unico ristorante della Granda che già vanta due Stelle Michelin, che ha



Gian Piero Vivalda (secondo da sinistra) con i suoi collaboratori

raggiunto quota 4 Cappelli nell'ultima guida dell'Espresso (in Italia sono in tutto 22), la 41ª edizione per il 2019, presentata ieri a Firenze. «Un traguardo che abbiamo inseguito per tanto tempo - dice Vivalda -, che non è un arrivo, ma un nuovo punto di partenza per essere stimolati a fare sempre meglio, anche nei confronti di tutto il territorio».

### Le novità in Langhe e Roero

Per la Granda, a ottenere ancora una volta l'ein plein confermando 5 Cappelli (con solo altri sei illustri colleghi in Italia), è il ristorante tre Stelle Michelin «Piazza Duomo» di Enrico Crippa ad Alba. Ma a riprova di un'ottima salute della ristorazione in Langa e Roero, ci sono altri quattro ristoranti (già stellati) che raggiungono i 3 Cappelli: «Al'Enoteca» di Davide Palluda a Canale, «Guido nella Villa Reale» di Ugo Alciati a Fontanafredda, Osteria Arborina a La Morra con Andrea Ribaldone e «La Madernessa» di Guarene con lo chef Michelangelo Mammoliti, premiato anche come migliore ristorante dal Gatti Massobrio. —