

Da Gigi di Crandola vince lo Chef Awards, tra i 100 ristoranti migliori in Italia

[LN leconotizie.com /attualita/da-gigi-di-crandola-vince-lo-chef-awards-tra-i-100-ristoranti-migliori-in-italia-385827/](http://leconotizie.com/attualita/da-gigi-di-crandola-vince-lo-chef-awards-tra-i-100-ristoranti-migliori-in-italia-385827/)



La consegna del premio al Ristorante Da Gigi di Crandola

CRANDOLA – Dalla Valsassina alle vette della classifica dei migliori locali italiani: un riconoscimento inatteso che ha stupito gli stessi gestori del Ristorante Albergo da Gigi, di Crandola, che martedì sera hanno ritirato il “Chef Awards 2017” , l’oscar della ristorazione.

“Per la prima volta è il web a premiare i migliori ristoranti italiani” è lo slogan della manifestazione ed è stata proprio la rete, attraverso le recensioni sui social e su TripAdvisor, grazie alla visibilità sui motori di ricerca, a far ottenere al locale valsassinese un posto tra i 100 ristoranti più ‘cliccati’ in Italia.

“Non ce l’aspettavamo, eravamo stati contattati per presenziare alle premiazioni ma quasi non volevamo partecipare, non immaginandoci di essere tra i vincitori – ci racconta **Antonella Gobbi**, che insieme alle sorelle **Giusy e Angela**, guida il ristorante di famiglia – eravamo increduli, perché la comunicazione in internet è un aspetto che non curiamo molto, è solo grazie alla cortesia dei clienti, a quanti sono stati da noi ed hanno lasciato il loro gradimento sul web, che abbiamo ricevuto questo premio e scoperto quanto la rete sia importante anche per un’attività come la nostra”.



Da sinistra lo chef Carlo Maglia, Giusy e Angela Gobbi, Marisa Busi, Marco Acerboni e Antonella Gobbi

Un'attività che vanta quasi sessantanni di storia: **erano infatti gli anni 60' quando Gigi Gobbi, insieme alla moglie Teresa, ha inaugurato il ristorante** in piazza IV Novembre. Alla morte prematura del padre, nel 1986, le figlie hanno preso il testimone alla conduzione del locale mentre le redini della cucina sono state affidate allo chef **Carlo Maglia**, sposo di Giusy, affiancato da **Marco Acerboni**, il marito di Antonella, che si occupa anche della cantina. Da oltre trent'anni lavora con loro **Marisa Busi**, "il nostro braccio destro" come la definisce Antonella con affetto.



Nonna Teresa, oggi 82enne, insieme alle figlie Angela, Giusy e Antonella

Oggi Da Gigi è alla sua terza generazione con l'arrivo di Evelina, figlia di Antonella, che dopo la laurea in economia ha scelto di vivere la sua vera passione, frequentando la scuola di pasticceria a Brescia, e usufruendo dallo scorso anno del nuovo laboratorio per la produzione di dolci e pane di cui si è dotato il ristorante, mentre **Alex Pensotti** è il nuovo aiuto cuoco del ristorante ed anche lui ha lasciato la sua vecchia occupazione per unirsi alla famiglia Gobbi.

Sono stati proprio i due ragazzi a ritirare a nome del locale il premio nella serata che si è svolta lunedì sera all'auditorium La Verdi di Milano.



“E’ stata una bella emozione ed esperienza stupenda per noi – prosegue Antonella – Diciamo spesso che a Crandola finisce il mondo perché qui finisce anche la strada, eppure, i nostri clienti fanno qualche chilometro in più, rispetto ad altri posti, per venirci a trovare. La nostra è una cucina stagionale, utilizzando i prodotti dei nostri cinque orti, ciò che la natura dà in quel momento. Tutto è fresco, dalla verdura alla carne e al pesce, produciamo noi pane e dolci. I prezzi sono sopra la media della zona ma non cambiamo strada, siamo sei persone che vivono di questo lavoro e abbiamo visto che, ancora di più in tempi di crisi, la qualità premia”.

