



GENERAZIONI

## I MAGNIFICI SEI

Era il 1966 quando Vittorio Cerea, assieme alla moglie Bruna (detta "la regina"), inaugurò il ristorante Da Vittorio, nel cuore di Bergamo. La scommessa: puntare su una cucina di pesce, in tempi in cui era tutt'altro che di moda. Fu un successo: da allora la storia dei Cerea è stata un tripudio di riconoscimenti, stelle Michelin (nel 2010 sono diventate tre), recensioni calorose da parte dei critici. Oggi le preparazioni raffinate firmate dalla famiglia sono protagoniste del libro *Da Vittorio*, con testo di Mapi Danna e fotografie di Giovanni Gastel e Paolo Chiodini.

Una moderna saga familiare, arricchita da aneddoti e ricordi intimi: dall'incontro tra Bruna e Vittorio, al tempo cuoco della caserma locale decisamente illuminato, all'arrivo dei cinque figli – Chicco, Francesco, Barbara, Rossella e Bobo – presto coinvolti nella gestione del ristorante, tra un compito di scuola e una merenda. L'amore per l'alta cucina fa parte del DNA familiare e si è trasmesso di genitore in figlio. Come scrive affettuosamente lo chef-star Joan Roca di El Celler de Can Roca nell'introduzione, «mi emoziona sapere che, anche in casa vostra, tutta la famiglia abbia dato in diverse occasioni un aiuto, collaborando in

cucina, in sala o in pasticceria. È un privilegio conoscervi». A oltre cinquant'anni dall'inaugurazione del ristorante, Bruna la Regina non ha dubbi. «I nostri figli sono il vero lusso e sono soprattutto il successo più grande che Vittorio e io abbiamo ottenuto», confessa con una punta di sincero orgoglio materno.

A loro la responsabilità (e l'onore) di portare avanti il nome dei Cerea. (Marzia Nicolini)



In alto, da sinistra, Bobo, Rossella, Bruna, Barbara, Francesco ed Enrico Cerea. Sopra, Bergamo, una delle creazioni presenti nel libro *Da Vittorio*, AA.VV., Mondadori Electa, pagg. 424, 49 €

## Alle origini DEL CAFFÈ

Due limited edition per allenarsi a cogliere l'identità sensoriale di un espresso: *Robusta Uganda* e *Arabica Ethiopia Harrar* inaugurano un nuovo percorso alla scoperta delle origini del caffè e alle sue possibili degustazioni (lo chef Andrea Berton ha "testato" le varietà in abbinamento a pesce, formaggi, alghe...). In vendita per un periodo limitato. Per informazioni: [nespresso.com](http://nespresso.com)



### ROBUSTA UGANDA

Con note di cacao. Se usato per il cappuccino, evoca le spezie e il caramello. Intensità: 10



### ARABICA ETHIOPIA

Dal terroir di Harrar, con note di frutta matura, fiori freschi e cereali maltati. Intensità: 5