


NATALE



*La tavola
in festa*



Brusaporto (Bergamo). Francesco Cerea (a sin.), uno dei cinque fratelli del ristorante Da Vittorio, e lo chef Paolo Rota.

UN PRANZO SPECIALE PREPARATO PER “CHI” DAL RISTORANTE “DA VITTORIO”, CHE HA RICEVUTO TRE STELLE MICHELIN. DALL’ANTIPASTO AL DOLCE, TUTTO CIÒ CHE SI DEVE SAPERE PER FESTEGGIARE ALLA GRANDE IN FAMIGLIA

Caterina Guarneri/foto di Massimo Sestini

NATALE

Brusaporto (Bergamo). Roberto "Bobo" Cerea, executive chef, in cucina mentre impiatta il raviolone. Sotto, la tavola degli antipasti.



Raviolone ripieno ricotta e spinaci

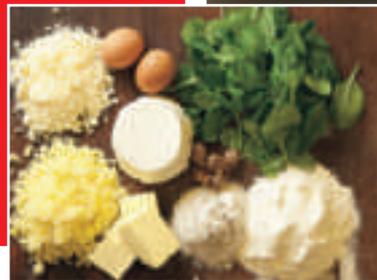
INGREDIENTI:

500 g di spinaci, 500 g di ricotta, 100 g di mascarpone, 30 g di pan grattato, 120 g entremont, 1 cucchiaino di cipolla tritata, 1 noce di burro, q.b. sale, pepe, cannella e noce moscata.

PREPARAZIONE:

Rosolare la cipolla in una noce di burro e stufarvi gli spinaci per pochi minuti e poi tritarli. Aggiungere la ricotta, il mascarpone, il pan grattato, l'entremont, il sale, il pepe e una nocciola di burro. Lavorare il tutto fino a ottenere un composto omogeneo. Farcire i ravioli e cuocerli in abbondante acqua salata. Scolarli e condirli con burro versato (abbondante) ed entremont.

P.S. Volendo è possibile servire il raviolone con un tuorlo d'uovo e una grattata di tartufo.



S

BERGAMO - DICEMBRE

otto l'albero è arrivato puntuale il regalo più bello: i severissimi ispettori della Guida Michelin, la "bibbia" della gastronomia mondiale, hanno confermato per il 2011 le tre stelle, simbolo di eccellenza assoluta, al ristorante Da Vittorio di

Brusaporto, a pochi chilometri da Bergamo. Un riconoscimento che, per quest'anno, è toccato solo a sei ristoranti in tutta Italia. «Avrei voluto che mio padre partecipasse a questo momento così importante. In fondo è grazie a lui se siamo qui», dice il sommelier e responsabile del catering Francesco, uno dei figli di Vittorio Cerea, fondatore del ristorante nel 1966. Perché ...

NATALE



Gallinella al forno di carciofi e patate

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:
1 gallinella del peso di 1,5 kg, erbe aromatiche, 5 patate, 5 carciofi mondati e privati della peluria, vino bianco, sale, pepe.

PREPARAZIONE:

Salare e pepare il pesce, disporlo in una teglia da forno con le erbe aromatiche e aggiungere un filo d'olio extravergine d'oliva. Infornare a 160° per circa 25 minuti. Nel frattempo sbollentare i carciofi in acqua salata e acidulata, poi scolarli e padellarli con uno spicchio d'aglio, sale e pepe. Pulire le patate e infornarle con olio, sale e pepe finché non risultano ben cotte e dorate. Una volta cotto il pesce bagnarlo con il vino bianco e lasciare che evaporino, poi disporlo su un vassoio, aggiungere le patate e i carciofi e, infine, irrorare con la salsa.

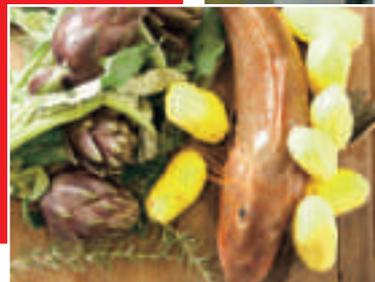
... quella di questo luogo incantato è una storia lunga più di quarant'anni, nata dalla volontà di una coppia, Vittorio e Bruna Cerea, che fin da subito si è distinta per la creatività (la prima stella Michelin arrivò nel 1970 e la seconda nel 1996). Una tradizione importante di gusto e di eccellenza che i cinque figli, Enrico (executive chef), Rossella (direttrice del relais & châteaux), Roberto (executive chef), Francesco (sommelier e responsabile del catering) e Barbara (responsabile della pasticceria) hanno respirato fin da quando erano piccoli. E

per "Chi" ha preparato un pranzo di Natale speciale, dall'antipasto al dolce, svelando alcuni segreti per rendere ancora più "gustose" le feste in famiglia.

Domanda. Partiamo dall'antipasto...

Risposta. «L'antipasto ideale è composto da 8 o 10 piccoli assaggi: tutti freddi. Unico elemento caldo che noi serviamo è una classica polentina, arricchita con un po' di formaggio, ...

Brusaporto (Bergamo). Paolo Rota, uno degli chef, mentre ultima la preparazione della gallinella con gli aromi.



NATALE

Brusaporto (Bergamo). Il pasticciere Ivan Tondat mentre prepara il Monte Bianco. «Le castagne danno un senso di calore, di famiglia. Sono perfette per il Natale», dice Francesco Cerea.

Monte Bianco

PER VERMICELLI ALLE CASTAGNE:
300 g di castagne candite e ridotte in pasta, 60 g di rhum, 200 g di crema pasticciera. Miscelare a freddo tutti gli ingredienti e passare poi tutto al setaccio fine.

CREMOSO AL CIOCCOLATO AL LATTE E RHUM:
300 g di latte, 300 g di panna, 120 g di tuorlo d'uovo, 400 g di cioccolato al latte, 40 g rhum. Realizzare una crema inglese ed emulsionare con il cioccolato.

PREPARAZIONE:
Disporre il cremoso al cioccolato sopra una base di pan di spagna al cioccolato. Unire qualche pezzetto di marron glacé, una pallina di gelato alle castagne, ultimare con i vermicelli alle castagne realizzati mettendo il composto in uno schiacciapate.



... che fa da trait d'union tra i vari assaggi. Noi usiamo la tradizionale farina gialla di mais, ma va bene anche quella di mais bianca o quella di castagne».

D. E se si volesse un antipasto meno ricco, a che cosa non si può rinunciare?

R. «Un buon antipasto

deve comprendere almeno tre salumi: prosciutto crudo, salame e un prodotto regionale come lardo, mortadella o altri insaccati tipici. Non possono mancare poi carciofini e funghi sott'olio».

D. Qual è il segreto per scegliere i migliori sott'oli?

R. «In generale più la verdura è piccola e ...

VINI DA FESTA

Antipasto



FRANCIACORTA SPUMANTE
Satèn Millesimato, Cà del Bosco del 2005. Morbido ed elegante.

Primo



CHIANTI CLASSICO D'ANNATA DOCG
Casale dello sparviero. Colore rubino intenso, va servito a 18°.

Secondo



CHARDONNAY SPUMANTE
Uccellanda Bellavista, maturato in barrique. Va servito a 12°.

Dolce



PASSITO DI PANTELLERIA
Sangue d'oro, Carole Bouquet. Aroma d'arancio, va servito fresco.



Il sommelier Giorgio Barachetti nella cantina del ristorante, che conta 1.500 bottiglie.

NATALE



Brusaporto (Bergamo). Uno dei tavoli del ristorante addobbato per le feste dallo stylist Enrico Picasso. Sotto, il panettone con il torrone: vengono prodotti nella pasticceria "Cavour" di Bergamo diretta da Barbara Cerea.

... compatta e meglio è».

D. Come primo ha proposto il raviolone...

R. «È un piatto semplice, ma il suo segreto sta nel burro fuso, perché la pasta e il ripieno di spinaci e di ricotta sono magri».

D. Perché il pesce il giorno di Natale?

R. «È ideale per le regioni lontane dal mare,

perché è sinonimo di cibo delle feste. Io ho scelto la gallinella, ma va bene anche il rombo o il nasello».

D. E poi il gran finale!

R. «La scelta delle castagne per il dolce è quasi obbligata, è il frutto simbolo dell'inverno... Ma lasciate anche un po' di spazio per una fetta del classico panettone».



GUSTO E CHARME

**UN PARADISO CULINARIO SULLE COLLINE DI BERGAMO
DOVE GODERE DEL LUSSO IN UN'ATMOSFERA FAMILIARE**

- Da Vittorio è nato nel 1966. Tre le stelle Michelin: una nel 1970, una nel 1996 e l'ultima nel 2010.
- I titolari sono 4 fratelli (nella foto, da sin., Rossella, Bobo (dietro), Francesco e Chicco).
- Il catering: si può richiedere anche il pranzo di Natale (con servizio e stoviglie), a 150 € a persona.
- La locanda di charme ha dieci stanze, una diversa dall'altra: una notte più prima colazione a 350 €.
- Info: Da Vittorio, via Cantalupa, 17 - Brusaporto (Bergamo). Tel. 035/68.10.24. www.davittorio.com.