

Economia Budget flessibili e qualità superiore: il segreto dell'impennata

Quando lo chef entra in casa Per il catering non c'è crisi

Cerea, Sadler e Angè: «La nostra cucina itinerante»

Non saranno i tempi della «Milano da bere» quando le feste in città impazzivano, ma questa piccola ripresa di cui parla Lino Stoppani, presidente Epam (Associazione Provinciale Milanese Pubblici Esercizi) si comincia a percepire.

«Dal mio osservatorio ho segnali di ripresa, da qualche mese. Segnali deboli, ma significativi. Il *sentiment* dei consumi è però, in questa fase, facilmente influenzabile da fattori esterni». Il numero di catering che sono utilizzati in città da parte di aziende, università, mostre, case automobilistiche e fabbriche di orologi ha avuto un'impennata.

«La qualità "Da Vittorio" vi segue ovunque». Questo è lo slogan che i fratelli Cerea — Enrico e Roberto executive chef, Francesco, sommelier e Rossella in sala — hanno sempre perseguito nel loro ristorante tre stelle Michelin di Brusaporto, nei pressi di Bergamo. «Dai grandi eventi della città — esordisce Francesco — alla cena a casa per due persone. Da Bergamo a Los Angeles portiamo in giro per il mondo il nostro "pret-à-porter gastronomico". Fin dall'inizio della nostra attività, ben trent'anni fa, ci siamo sempre distinti per la capacità di preparazione "dal vivo". Il merito? Abbiamo studiato tanto e



A tavola La famiglia Cerea. A destra la squadra di Danilo Angè al lavoro fra fornelli, piatti e mille ingredienti

alla fine ci siamo indirizzati per una cucina "da esportazione". I piatti sono cucinati in loco. Un approccio tecnico che permette la realizzazione sia delle nostre ricette classiche sia di quelle più "moderne" anche lontano dal ristorante di Brusaporto». Ambientazione e *mise en place* fanno il resto, un catering dei Cerea è sicuramente un appuntamento da non mancare.

L'altro grande pilastro del catering milanese è Claudio Sa-

adler, da anni impegnato nella ristorazione, due stelle Michelin nel suo ristorante di via Scansio Sforza a Milano. «Prima di oggi — scrive lo chef nella sua presentazione sul sito — non avrei mai pensato di proporre la mia cucina nell'organizzazione di grandi eventi. Oggi, con la mia organizzazione, so di poter garantire la stessa qualità che adopero nel mio ristorante anche per una cena a casa vostra o per convention aziendali». In un anno Sadler

riesce a organizzare ben 250 eventi e, nonostante la crisi dello scorso anno, nel 2010 ha incrementato del 10 per cento il numero di catering. «Quello che è diminuito — conclude Marco Primerano, socio di Sadler — è il budget. Noi siamo riusciti a essere flessibili nell'adattarci all'esigenza del cliente e mantenendo costanti le nostre caratteristiche».

Terzo pilastro del banqueting in città è «Ad Arte banqueting». Con una serie di servizi



Fantasie e piatti

Prelibatezze, chef fantasiosi, insoliti abbinamenti. «Il livello dei cibi del catering è in crescita». Il servizio è sempre più richiesto

che puntano sulla freschezza come principale elemento di soddisfazione del cliente hanno «reinventato» la maniera di fare catering. Con quel mix d'ingredienti che va dalla gestione logistica delle strutture alla freschezza delle materie prime l'azienda è una delle più competitive in città.

Infine, ma non ultimi, ci sono gli chef che da soli (o quasi) lavorano con serietà e professionalità in giro per Milano. Uno di questi è Danilo Angè cuoco talentuoso che da anni, assieme alla esaltante carriera didattica, svolge una sostanziosa attività itinerante per la città. «Per ogni esigenza della clientela — accenna Angè — metto a disposizione la mia pluriennale esperienza. Il comune denominatore di ogni tipo di evento è l'utilizzo di materie prime freschissime, preferibilmente di stagione. Per le cene a domicilio, a tema o *gourmand* posso proporre menu personalizzati».

Insomma, forse Milano non è più da bere. Ma di sicuro oggi è da mangiare.

Maurizio Di Gregorio

250

Gli eventi che Sadler riesce a organizzare nel corso di un anno. Nel 2010 aumento del 10%