





Un viaggio ideale nell'Italia degli chef, ospiti dei fratelli Cerea che quest'anno hanno avuto il massimo riconoscimento dalla Guida Michelin. Tra piatti creativi ed etichette prestigiose, battute in un'asta di beneficenza

DI MARIANNA CORTE - FOTO DI ORLANDO SALMERI

Nella pagina a sinistra, i tre fratelli Cerea fotografati nella cantina del loro ristorante Da Vittorio di Brusaporto (Bergamo), che nel 2010 ha conquistato la terza stella Michelin. In primo piano, da sinistra, Enrico (45 anni) e Roberto (37), entrambi chef di cucina; dietro, Francesco (43 anni), responsabile di sala e della cantina che custodisce 14 mila bottiglie per un totale di 1.400 etichette. In questa pagina, sopra, una magnum di Giulio Ferrari Riserva del Fondatore.

INGREDIENTI PER 250 PERSONE: SEI CUOCHI STELLATI, un relais sulle colline del Bergamasco, tre stelle Michelin. Preparazione. Una cena di gala e un'asta delle migliori etichette, italiane e non. Il tutto servito all'insegna della generosità. Ecco dunque la ricetta di un **evento di alta cucina** a cui ospiti, grandi chef e cantine partecipano per piacere ma anche per beneficenza (grazie a un'asta di vini, vedi box nell'ultima pagina del servizio). E che consente di fare un punto della situazione sull'**alta cucina in Italia** e sulle **ultime tendenze**. Il *Gusto per la ricerca*, questo il nome dell'evento benefico, si svolge il 21 marzo al relais La Cantalupa del ristorante Da Vittorio di Brusaporto (Bergamo), di proprietà dei fratelli Cerea. Giunto alla settima edizione, è la prova provata che gli chef, osannati al pari delle star, sono ormai consapevoli dell'impatto mediatico che hanno le loro iniziative e quindi si prestano volentieri a fare da volano per iniziative benefiche. Non è stato un caso

se un nome importante della cucina internazionale come **Massimiliano Alajmo** (che nel 2002, a soli 28 anni, è stato il più giovane cuoco del mondo ad aggiudicarsi le tre stelle sulla Guida Rossa) è stato il promotore, insieme al fratello Raffaele, di questa iniziativa benefica che fino a oggi ha raccolto oltre 1 milione di euro a favore della Fondazione Città della Speranza e al dipartimento di pediatria dell'Azienda ospedaliera di Padova. Sette anni fa, infatti, ha pensato di utilizzare la propria immagine al servizio di una buona causa. Come dire che il buono a tavola non si deve misurare soltanto sull'eccellenza degli ingredienti ma anche sulla bontà delle azioni. Ecco allora che, fuor di retorica, capita sempre più spesso che buongustai curiosi, disposti a spendere cifre consistenti per soddisfare il più gustoso dei vizi capitali, la gola appunto, sono altrettanto disponibili a sedersi a tavola per una **buona causa**. L'occasione è ghiotta ed è anche il pretesto per ripercorrere un ideale **giro dell'Italia a**

TAVOLA BUONA



Renato Vettorato

Chef come STAR e piatti di TENDENZA.

Così è la ristorazione ITALIANA



SHABU SHABU CON CREMA DI PERE E GRANITA AL LIME

Ingredienti per 4 persone. 12 scampi da 250 g ciascuno, sale di Maldon, pepe nero e rosa, olio extravergine d'oliva delicato, il succo e la buccia grattugiata di un lime, un ciuffo di menta fresca, due pere. **Preparazione.** La crema di pere: sbucciare i frutti e pulire dai semi. Tagliarli a tocchetti e farli scottare in padella con un paio di cucchiai di acqua. Frullare le pere con un mixer a immersione. Lasciar riposare la crema in frigo. **Gli scampi:** pulire i crostacei staccando testa e coda e togliendo il filetto nero all'interno. Scottarli in acqua bollente leggermente salata e acidulata con il succo del lime (cottura al modo dello shabu shabu giapponese). Tagliare a metà ciascuno scampo. Disporre su ogni piatto un letto di crema di pere, stendere le due metà degli scampi e condire con un pizzico di sale grosso di Maldon, pepe nero e rosa grossolanamente sminuzzati, qualche goccia di lime e di olio, la buccia del lime e la menta tagliata julienne. Servire subito, accompagnando con una granita al lime o al limone.



FILETTO IMPANATO MA NON CUCINATO CON RAPE ROSSE E SALSA ALL'UOVO SPEZIATA

Ingredienti per 4 persone. La marinatura: 400 g di filetto di manzo, 100 g di succo di limone, un pizzico di sale e di pepe nero, 3 gocce di olio all'aglio, un pizzico di polvere di liquirizia grezza. La salsa speziata all'uovo: maionese fatta in casa, 2 cucchiai di acqua minerale naturale fredda, 2 gocce di essenza di anice, 2 gocce di succo di limone, un pizzico di polvere di liquirizia calabrese e uno di anice stellato, una macinata di pepe nero. La schiuma di rape rosse: 400 g di rape rosse, una goccia di salsa di soia, un pizzico di sale, un'idea di zucchero. **Procedimento.** Il filetto: condire il trancio di manzo con tutti gli ingredienti e marinare per 5 minuti. La salsa: aggiungere delicatamente alla maionese l'acqua naturale, le polveri, il succo di limone, il pepe e l'estratto di anice. La schiuma: centrifugare le rape e ottenere 200 g di succo. Montare il succo con gli ingredienti con il frullatore a immersione. Tenere al fresco e, al momento di servire, schiumare la parte superiore. **Servizio:** scottare rapidamente la carne su un solo lato, spruzzare con l'estratto di anice. Arrotolare il trancio e passarlo nel pane grattugiato dorato in padella con un filo d'olio. Suddividere il trancio in otto fette. Disporre due fette su ciascun piatto, quindi condire con un pizzico di sale e accompagnarle con la salsa all'uovo e la schiuma adagiata sulla carne. Rifinire con un rametto di aneto.



tavola e in cantina. Un tour che si distingue nel mondo per una cucina mediamente molto buona, grazie all'assoluto valore dei variegatissimi **piatti della tradizione**, ma che fatica a conquistare i favori della critica internazionale. Infatti, a differenza di quanto accade in Francia, dove sono 26 i ristoranti con tre stelle e dieci quelli con due, in Italia ben 37 hanno due stelle Michelin (sette sono new entry del 2010), e solo sei quelli con tre. Una spiegazione che non deve essere imputata soltanto ai cuochi, ma a una **cultura del servizio e dell'ospitalità** che in Italia è in crescita solo dagli ultimi anni. Per esempio, dei sei ristoranti trisstellati, solo due (**Da Vittorio** e **Il Sorriso** a Soriso, in provincia di Novara) quelli che mettono a disposizione anche un relais: un'offerta che premia e che in Francia è ben più frequente. A proposito di cultura dell'ospitalità, è proprio la **famiglia Cerea** a brillare nel

TAVOLA BUONA



A sinistra, Raffaele Alajmo (42 anni) con Francesco Cerea, entrambi sommelier; quest'anno è stato affidato a loro il compito di selezionare i lotti all'asta il 21 marzo (foto sotto, alcune etichette).



nese (shabu shabu) ma conditi con il più delicato degli oli d'oliva, per ricordare a tutti da dove si viene. Oppure il filetto che Massimiliano Alajmo impana ma non cuoce, a sottolineare l'estrema attenzione che oggi in cucina si deve per le tecniche di cottura.

Il tutto abbinato a bollicine di conclamato successo, come la **Riserva del Fondatore di Giulio Ferrari**, oppure a bianchi di nicchia, come quello **Chardonnay** in purezza che **Bellavista** vinifica con uve da vigne di un antico convento, oppure a un rosso vinificato in Franciacorta da **Ca' del Bosco**, famosa nel mondo per i suoi bianchi mossi. A tavola e nel bicchiere, quindi, esercizi di stile, di gusto e, perché no, di solidarietà.

www.ilgustodellaricerca.it; **Da Vittorio**, via Cantalupa 17, Brusaporto, Bergamo, telefono 035.681024, www.davittorio.com; **Enoteca Pinchiorri**, via Ghibellina 87, Firenze, telefono 055.242777, www.enotecapinchiorri.com; **Le Calandre**, loc. Sarneola, Rubano, Padova, telefono 049.630303, www.calandre.com; **Il Canto - Certosa di Maggiano**, strada Certosa 82, Siena, telefono 0577.288182; **La Madia**, via Filippo Re Capriata 22, Licata, Agrigento, telefono 0922.771443, www.lamadia.it; **Uliassi**, via Banchina di Levante 6, Senigallia, Ancona, telefono 071.65463, www.uliassi.it

BRINDISI D'AUTORE

ANCHE L'ASTA DIVENTA BUONA

Mentre i buyer di tutto il mondo si preparano a partire per Verona (*Vinitaly*, 8-12 aprile), buongustai e appassionati si danno appuntamento Da Vittorio al *Gusto per la ricerca* per partecipare, tra una portata e l'altra, all'asta di beneficenza che, negli anni, ha visto la presenza di alcune delle etichette più importanti del panorama enoico, non solo italiano. Battitori d'eccezione, il giornalista Davide Paolini e Raffaele Alajmo, patron, maitre e sommelier delle Calandre. Tra i lotti più interessanti si distinguono una cassa di Marmoreto 2007 Castello di Nipozzano dei Frescobaldi (www.frescobaldi.it), uvaggio che, tra le altre, vanta uve cabernet, merlot e cabernet franc, etichetta ideale per chi cerca un rosso di sostanza. Poi, per rimanere tra i rossi, all'asta anche sei bottiglie di Baffonero 2007, uvaggio di sangiovese, cabernet, merlot e syrah, e tre di Sughere di Frassinello, blend di

sangiovese, merlot e cabernet sauvignon affinato per un anno in barrique, vinificati entrambi nella cantina-museo dell'azienda Rocca di Frassinello, nata da una joint venture tra il gruppo francese Lafite-Rothschild e il chiantigiano Castellare di Castellina (www.castellare.it). Per quanto riguarda il panorama internazionale, vengono battuti, tra gli altri, due lotti di Champagne di assoluto valore. 18 bottiglie di Champagne Grand Cuvée 1996 Alain Thiénot (www.thienot.com), azienda nata nel 1985 e che in soli 25 anni ha saputo affermarsi in una regione, lo Champagne appunto, dove cantine secolari hanno fatto la storia della vitivinicoltura mondiale. E ancora, sei magnum di Champagne Brut 2004 Louis Roederer, cantina fondata a Reims nel 1776 e ancora di proprietà familiare, tanto che le sue etichette si sono meritate l'appellativo di Champagne de propriétaire (www.champagne-roederer.com).

Cucina e CANTINA. L'abbinamento giusto per il SUCCESSO



firmamento italiano. Dopo oltre 16 anni, infatti, **il 2010 è stato il loro anno** e Da Vittorio è entrato a buon diritto nel palmarès dei migliori. Un ristorante, come detto, annesso a un relais dove **il lusso è di casa**. È proprio qui che, in occasione della cena di beneficenza, si celebra l'alta cucina italiana. Massimiliano Alajmo, delle Calandre di Rubano (Padova), **Mauro Uliassi** di Senigallia (Ancona), celebre esponente della cucina di mare, **Paolo Lopriore** (ristorante Il Canto della Certosa di Maggiano, Siena), esponente di spicco della cucina d'avanguardia, gli chef dell'Enoteca Pinchiorri di Firenze, con **Annie Feolde** in testa, e, ultimo ma non ultimo, **Pino Cuttaia** della Madia di Licata (Agrigento), uno dei cuochi emergenti della cucina siciliana, sono le firme di spicco del menù presentato a Brusaporto il 21 marzo, che ben rappresenta lo stato di salute della nuova cucina italiana. Una cucina che è **sintesi perfetta di tradizione al servizio della creatività**, dove gli ingredienti sempre eccelsi devono essere altrettanto riconoscibili. Capita allora di assaggiare, per esempio, gli scampi interpretati dai fratelli Cerea, cotti sì alla maniera giappo-

