

TITOLO: LE TRE STELLE DI BERGAMO

Intervista a Enrico Cerea, detto Chicco, chef executive del relais gourmand "Da Vittorio". Cliente del magazzino Metro di Seriate dalla sua apertura (2002)

INTRO: Un faro della ristorazione italiana da oltre 40 anni: è il ristorante fondato da Vittorio e Bruna Cerea a Brusaporto, in provincia di Bergamo. Recentemente premiato con il prestigioso riconoscimento delle Tre Stelle Michelin (www.davittorio.com)

La sua è una cucina che affonda le radici nella tradizione ma che si presenta con forme contemporanee. Qual è la ricetta del suo successo?

Noi partiamo dai prodotti ma, negli anni, siamo stati attenti alle tecnologie e alle evoluzioni della cucina. Io uso abitualmente attrezzature come il roner (per cuocere a bagnomaria e a basse temperature) o i sifoni. La nostra è una cucina classica che ha saputo evolversi. Anche per quanto riguarda le materie prime siamo sempre alla ricerca delle novità: abbiamo in menu il black cod (merluzzo nero d'Alaska), il king crab (varietà di granchio) e diversi tipi di alghe.

Usa spesso il "noi" quando parla del ristorante. Deduco che tutta la sua famiglia sia coinvolta.

Assolutamente sì. In cucina ci sono io con mio fratello Roberto e mio cognato Paolo Rota. In sala c'è mia sorella Rossella. Poi c'è Francesco Cerea, sommelier e responsabile della cantina e della ristorazione esterna.

La vostra è un'impresa familiare che si è trasformata in qualcosa di più: come avete accolto le Tre Stelle Michelin arrivate con l'edizione 2010 della Guida?

È stata una grandissima sorpresa: per uno chef è la gratificazione massima. E per la mia famiglia è il riconoscimento per una vita dedicata alla ristorazione.

Andare al ristorante è sempre un momento di festa. Oltre al cibo, quali sono i modi per coccolare i vostri clienti?

Noi accogliamo i nostri ospiti calorosamente, come se volessimo farli sentire a casa propria. Il luogo poi, immerso in un parco, è bello ed elegante: quando un cliente arriva, capisce subito che passerà due o tre ore davvero speciali. Il servizio di sala, pur attento e professionale, non è mai troppo formale né ingessato.

Sta per arrivare la Pasqua: qualche piatto speciale nel vostro menu per l'occasione?

Abbiamo naturalmente il capretto: proponiamo una varietà francese, davvero speciale, che amo cucinare allo spiedo, dopo averlo fatto marinare nel grasso di maialino aromatizzato alle erbe. Ma abbiamo anche la ricetta classica bergamasca, ovvero capretto cotto al forno con rosmarino e deglassato al marsala. Il tutto servito con la tradizionale polentina.