

Ristorazione & Catering

www.ristorazionecatering.it

Da Vittorio

UNA BELLA STORIA
DI FAMIGLIA



FUORI CASA
Come stanno
andando i consumi
fuori casa?



PECCATI DI GOLA
Surgelato
non vuol dire
congelato



SALA E CUCINA
Allergeni,
impariamo
a gestirli



PROTAGONISTI

DA VITTORIO, UNA BELLA STORIA DI FAMIGLIA

*Il merito? Aver creato un autentico brand,
rimanendo se stessi nella grande semplicità*

di Luigi Franchi



SOLUZIONI, PROGRAMMI E PRODOTTI
DI CUI TI PUOI FIDARE, OGNI GIORNO.

www.olitalia.com

Fu un bar caffetteria, l'Orobica, la prima attività di Vittorio Cerea a Bergamo, a cui seguì nel 1966 l'apertura di quello che, nel volgere di 50 anni, è diventato un autentico brand della ristorazione italiana: Da Vittorio! Vittorio Cerea aprì il locale nel cuore di Bergamo e non sapremo mai se, in cuor suo, aveva già in mente tutto ciò che ha negli anni creato, con l'aiuto fondamentale di una famiglia unita, perché ci ha lasciato senza poter gioire dell'ultimo riconoscimento: le tre stelle Michelin assegnate nel 2010.

Ma ci sono parole in rete che ricordano la sua emozione quando gli toccò la prima stella, nel 1970: "È stata la più grande soddisfazione della mia vita professionale, insieme alla stima che mi ha sempre dimostrato Luigi Veronelli, per me il più grande critico gastronomico".



Un grande maestro di vita, Vittorio Cerea, che ha saputo capire dove e come indirizzare le potenzialità dei suoi cinque figli - Enrico, Francesco, Barbara, Roberto e Rossella - e ha fatto ogni scelta condividendola con la moglie Bruna, ancora a capo di quello che oggi è diventato un sistema.

“Fu il primo a credere in una cucina di pesce facendolo conoscere e vincendo una scommessa decisamente difficile in un territorio, come quello bergamasco, in quegli anni abituato a ben altri sapori. - racconta Enrico ‘Chicco’ Cerea - Ma oltre a questo era uno straordinario cultore della materia prima: funghi, salumi e cesti di tartufi indimenticabili”.

Come si diventa conosciuti e apprezzati

La storia dei Cerea è una tipica storia italiana, di quelle in cui le decisioni importanti si prendono in famiglia, oggi forse un po' fuori moda in un mondo in cui si antepone la finanza, con tutto ciò che significa, ai risultati tangibili e alle soddisfazioni concrete che, in questo caso, ti arrivano da un cliente che viene lì, apposta da numerose parti del mondo, per regalarsi un piacere. “Di notte, al termine del lavoro, ci si sedeva tutti insieme e mio padre spiegava i perché di fare certe scelte, certi acquisti. - Enrico ‘Chicco’ Cerea - Ci spiegava il suo punto di vista rispetto al fatto di crescere e capire che crescendo miglioravamo tutto, dalla soddisfazione del cliente al poter comprare e acquistare meglio. Poter far fronte gradualmente e senza timori ai costi crescenti, a volte pazzeschi, che ha questo lavoro. Ma alla fine decideva lui, non perché padre e padrone, ma perché gli riconoscevano il valore delle sue scelte e decisioni”.

La più significativa fu quella di aprire al servizio di catering,

affrontando anche i critici che sostenevano l'incompatibilità tra un locale stellato e un'attività di ristorazione esterna. “Invece possiamo dire che è stata proprio la banchettistica, con pranzi sempre più importanti e fuori dai confini locali, con le nuove sfide che comporta quel tipo di attività che ci permetteva di misurarci sulle nostre capacità. Questo ci ha consentito anche una visione internazionale che oggi è diventata esperienza” precisa Francesco Cerea. Una scelta anticipatrice di tendenze che oggi sono la dimostrazione di quanto fosse giusta la scelta. Inoltre è loro la gestione del ristorante del Carlton Hotel di St.Moritz, una stella Michelin, oltre alle innumerevoli location sparse nel mondo dove realizzano raffinati servizi di ristorazione esterna.

La diversità senza perdere l'identità

Come si riesce a conciliare questa gamma di impegni con esigenze completamente diverse tra loro? Lo chiediamo a Rossella Cerea: “Questo è un mestiere che non consente improvvisazione, serve una perfetta organizzazione e una grande flessibilità per affrontare i problemi che comunque possono insorgere. Ognuno di noi ha un ruolo e un compito diverso ma ci accomuna il gioco di squadra che viene prima di tutto. Sicuramente nessuno nasce con il desiderio di fare un lavoro così duro, specialmente da giovani, però con il

tempo ci è venuta una motivazione: quella dell'unione tra di noi che ci poteva consentire di guardare molto avanti. Ci piace pensare che diventare grandi è fare gli sbagli e rimanere umili”.



Una dote che, unita alla pazienza e alla positività contraddistingue il metodo Cerea che vogliamo approfondire entrando nel dettaglio di alcuni aspetti, a cominciare dalla cucina dove scopriamo che non esce ricetta che non sia frutto della creatività di Chicco e Bobo, che si tratti del menu trisettimanale, come delle proposte per i banchetti o per la ristorazione collettiva.

“Per noi è fondamentale che tutto si riconduca al brand e quindi la cucina, che è probabilmente il primo esame a cui siamo quotidianamente sottoposti, diventa l'icona attorno alla quale ruota il maggior numero di opinioni, anche se la qualità è composta da un insieme di fattori a cui prestiamo pari attenzione. In ogni caso tutto deve essere perfettamente funzionale, consapevoli che questo è un lavoro che ti prende e ti conquista. È come una droga. Non lo molli più. Però bisogna restare in cucina e non farsi incantare dalla fama. Si fa presto a perdere la mano” confida Chicco. E in pasticceria, o meglio alla guida di uno dei Locali Storici d'Italia - il Cavour 1880 - quanto incide il brand Da Vittorio? “Direi in maniera indissolubile, se pensiamo al fatto che mio marito, Simone Finazzi, è pastry-chef del ristorante” risponde divertita Barbara Cerea che gestisce il caffè-pasticceria meta dei buongustai bergamaschi e dei sempre più numerosi turisti che arrivano in questo gioiello architettonico.

Il personale motivato e i fornitori selezionati

Partendo dal presupposto che nelle cucine di Brusaporto a volte riesce difficile capire dove sono Chicco e Bobo, tanta è la loro semplicità e bisogno di condividere con la squadra le lunghe ore del mestiere, anche nella selezione del personale di sala vige un principio che ci racconta Francesco: “Il personale sente molto quello che sentiamo e viviamo insieme a loro, c'è trasmissione di informazioni e condivisione di ambienti belli che ti danno soddisfazione. E questo è un passaggio fondamentale per vincere la fatica e le privazioni che questo mestiere comporta e





che è la causa principale di una scarsità dell'offerta qualitativa. Il personale viene selezionato tramite una sorta di scala gerarchica, in cui ai primi posti mettiamo la volontà della persona, vale per uno che ha fatto esperienza vantando referenze di ristoranti stellati come per chi sta studiando e accetta un contratto a chiamata".

Inoltre lavorare con i Cerea vuol dire avere la possibilità di vivere una pluralità di esperienze, dalla villa esclusiva alle collaborazioni sparse per il mondo, che ne fanno una grande scuola.

"Stessa cosa vale per i fornitori dove - spiega Bobo - la selezione avviene per esclusione. Abbiamo, senza presunzione, la fortuna di essere cercati da molte aziende, dall'artigiano all'industria alimentare, e questo ci consente di poter contare su criteri di qualità, affidabilità costante e forte collaborazione, come nel caso di De Cecco che ci ha realizzato il pacchetto Da Vittorio, sulla base delle nostre specifiche esigenze di cottura e masticabilità".

Ma il segreto vero non è svelato e allora ve lo spieghiamo noi, carpando un brandello

di conversazione che Francesco intratteneva con un cliente che gli chiedeva una cosa apparentemente impossibile: un servizio di catering alle tre di notte. Chiamo Vittorio perché Vittorio può, in qualsiasi luogo e ora.

Sta qui la forza: essere consapevoli di aver bisogno del cliente!

IL MODELLO CERIA

Fondato da Vittorio Cerea e dalla moglie Bruna, attuale presidente del gruppo, vede all'opera i cinque fratelli, tutti con mansioni specifiche: Chicco e Bobo, entrambi colpiti dalla medesima malattia del buon cibo, si occupano di tutta la parte cucina; a Francesco la gestione di tutta la ristorazione esterna, a cominciare dalla Cantalupa, villa accanto al relais in cui accogliere eventi e banchetti; Rossella ha il compito di gestire il relais e l'accoglienza in sala, compresa la gestione della Dimora, gift e specialità alimentari sono un'altra delle sue aree di competenza; a Barbara il piacere di condurre quel capolavoro di locale storico italiano, il caffè-pasticceria Cavour 1880. Fianco a fianco alla brigata di cucina, coordinati dai fratelli Cerea e dai cognati Paolo Rota e Simone Finazzi, si possono frequentare i corsi della scuola di cucina Da Vittorio. Oltre al Ristorante trisstellato Da Vittorio, nel 2005 trasferito a Brusaporto con annesso relais, hanno fondato Vi.Co.Ok, che si occupa della gestione di molte location dove effettuare servizi di banqueting (la più recente è la prestigiosa Società del Giardino a Milano), il Bistrot Vicook all'aeroporto di Bergamo, la Pasticceria Cavour, uno dei Locali Storici d'Italia in centro città, la gestione del ristorante del Carlton Hotel (Da Vittorio St. Moritz) che ha ottenuto la stella Michelin nel 2012 e diverse gestioni di mense collettive. Per un totale di circa 10.000 pasti al giorno che escono con il brand Da Vittorio. Per finire una curiosità: Francesco è anche produttore di vino, Cabernet Franc- Merlot e un Passito, etichettate con il nome FABER, dalle iniziali dei cinque fratelli.

Per saperne di più: www.davittorio.com



di Roberto Carcangiu
presidente Associazione
Professionale Cuochi Italiani

IL VALORE AGGIUNTO DELLA PARTECIPAZIONE PROFESSIONALE

Per quasi quaranta anni è stato nei miei pensieri una sorta di sogno che ora ha non solo la possibilità ma anche la vitale necessità di realizzarsi. Mi sono sempre chiesto come mai nel nostro Paese non fosse possibile attuare forme contrattuali semplici che consentissero davvero di abbattere nel nostro mestiere la differenza fra datore di lavoro e "dipendente", (devo dire invero che anche il solo sentire questa parola mi demoralizza e rattrista). Nella vita in genere, o come in questo caso in quella professionale un essere umano deve essere parte attiva e propositiva di un progetto e non "dipendere". Deve poter essere di aiuto con le sue conoscenze professionali e non braccio meccanico che esegue senza pensiero.

Le motivazioni di tutto ciò sono molteplici, ma se vogliamo semplificare partiamo da due grandi verità: una sindacale e l'altra culturale. Nella prima si è pensato che un certo tipo di tutela aiutasse gli operatori nei rapporti con il datore di lavoro; nella seconda siccome il datore di lavoro è un nemico che mi vuole (e il più delle volte succede) fregare opererò non per l'azienda ma per difendermi o fregarlo a mia volta. Capite che così non se ne esce, specialmente in un periodo storico in cui le marginalità sono all'osso.

Purtroppo i trend dicono che ancora una volta stiamo correndo il rischio, invece di aumentare la capacità Professionale ed il valore aggiunto dei nostri collaboratori (che non è il solo saper cucinare bene un piatto di spaghetti) di cercare sempre di più meri esecutori delle nostre presunte verità come imprenditori. O meglio, e lo dico con cognizione di causa, visto la mia più che de-

cennale esperienza come consulente, delle nostre prove tecniche di mercato.

Pensate se avessimo da una parte investitori, imprenditori, che sapendo redarre un business plan, ben strutturato e verosimile, con un progetto studiato ad ok sulla tipologia di clientela che si vuole soddisfare, potessimo culturalmente e contrattualmente contattare uno chef e un maître e renderli partecipi del progetto, anche finanziariamente con benefit e quant'altro legato al reale valore apportato in azienda. Se invece di chiedere allo chef cosa sa o cosa vuole cucinare si dicesse questi sono i numeri base da raggiungere, lei come crede di poterli rispettare o migliorare. E quindi in virtù dei medesimi lasciare spazio alla sua capacità professionale, monitorando solo il mero risultato tecnico finanziario senza supposizioni continue che a niente portano. Il maître, che come ben sappiamo non è solo quello che porta i piatti ma soprattutto colui che motiva la vendita e che "personalizza" il rapporto con l'ospite rendendolo unico. Questi due professionisti sono i pilastri su cui si basa un'azienda ristorativa, il titolare o controller finanziario altro non fanno che valutare il risultato economico a consuntivo. Va ridata a loro con strumenti attuali l'opportunità di creare valore finanziario (visto che parliamo di aziende e non altro) da gestire.

Ps - piccolo appunto: sempre più sento parlare di food cost e food manager, ricordiamo che sono figure che hanno senso solo in un'ottica di catena per la tipologia di ristorazione italiana si tratta solo di aggiungere ulteriori costi per certi aspetti e levare professionalità a chi poi opera in prima persona per altri.