



I fratelli Cerea nella cucina del ristorante **Da Vittorio**: da sinistra, **Enrico**, executive chef, **Francesco**, responsabile dello staff e della ristorazione esterna, e **Roberto**, executive chef.

Quello dei **Cerea** è un regno gastronomico avviato con il ristorante 3 stelle **Da Vittorio**, cresciuto con un locale per banchetti, pranzi per Elisabetta II e gli Obama, eventi per i marchi del lusso, alta pasticceria, catering, consulenze... Prossime aperture: in Cina e a New York | **Lucia Gabriela Benenati**

Nella holding delle delizie

LA CUCINA HA UNA SUA MISURA INTERNA: il ritmo l'avvicina alla musica, il gusto rimanda alla poesia, i colori alla pittura. Così **Da Vittorio**, ristorante tre stelle Michelin che ha elevato il cibo a forma d'arte, diffondendo una nuova gnoseologia di sapori con accostamenti tra mare e monti. Protagonista di questo intreccio di sapori è da oltre mezzo secolo la famiglia Cerea, royal food family della ristorazione italiana, cinque fratelli e mamma Bruna a raccogliere l'eredità lasciata da papà Vittorio nel 2005, proprio quando il ristorante lasciava Bergamo per spostarsi in un'amena collina di Brusaporto. Cornice perfetta per costruire una cittadella gourmand dove trovano posto, oltre al ristorante, la **Cantalupe**, struttura specializzata per banchetti ed eventi, e la **Dimora**, albergo che fa parte del circuito Relais & Châteaux. Nei 10 ettari della tenuta c'è posto per il vigneto, la piscina,

due campi da tennis e calcetto e due laghetti.

L'esprit Cerea è la chiave del successo di questo regno gastronomico. **Enrico** e **Roberto** (Chicco e Bobo) sono executive chef, **Francesco** si occupa dello staff, della cantina e della ristorazione esterna, **Rossella** è responsabile dell'ospitalità nel ristorante e nella Dimora, **Barbara** dirige il **Cavour 1880**, storico caffè pasticceria a Bergamo Alta. I fratelli, oltre che chef, ristoratori e albergatori, sono imprenditori: la holding di famiglia, che comprende Da Vittorio e le attività collegate, in particolare la ristorazione esterna dove è leader, ha chiuso il 2017 sfiorando i 18 milioni di fatturato (+3,5%). Risultato analogo nel 2018, a coronamento di un cammino lungo più di mezzo secolo e iniziato nella primavera del 1966, quando Vittorio Cerea, classe 1936, titolare assieme ai fratelli di un bar a Bergamo, si lanciava nella sfida più grande della

sua vita: aprire un piccolo ristorante nel cuore di città bassa. Pochi coperti in viale Papa Giovanni XXIII ma grande estro e capacità lavorativa. «Chicco aveva 2 anni, dopo poco sarebbe nato Francesco, e io temevo questo salto. Mi convinsero la sua determinazione e il suo talento. Vittorio non aveva studiato da cuoco», ricorda la moglie Bruna, «ma sapeva rendere originali anche i piatti classici. La sua cucina era sorprendente».

La scelta di iniziare la provincia bergamasca alla degustazione di piatti di mare, inserendo nella carta ricette con il pesce mediterraneo, si rivelò vincente e in pochi anni DaVittorio diventò un punto di riferimento. La prima stella Michelin arrivò nel 1978, la seconda nel 1996. «Il pomeriggio, dopo la scuola, la cucina si trasformava nel regno di Artù. Io e Francesco immaginavamo di essere cavalieri della Tavola rotonda e duellavamo utilizzando i coperchi delle pentole come scudi e i bastoni degli spazzoloni come spade. Poi arrivava nostro padre e ci puniva costringendoci a pulire chili di pesce e verdure», ricorda con un sorriso Chicco. «Avevo 10 anni e per arrivare al piano di lavoro d'acciaio dovevo salire su una cassetta di legno». «Io invece avevo allestito la mia personale sala giochi in un angolo, sistemando un canestro da basket e un bersaglio per le freccette. Ogni volta che papà mi scopriva sapevo che mi attendevano polpi, calamari e scampi: ne avrò pulito tonnellate», rammenta Bobo.

L'esercizio ai due fratelli è tornato utile, assieme agli stage in cucine internazionali che hanno fatto la storia della gastronomia. «Nostro padre ci ha spediti in giro per il mondo

la pasticceria, inizialmente considerata un punto debole del ristorante. D'altronde, allora per chiudere il pranzo bastava proporre un'ottima macedonia, o una torta dal sapore casalingo», sottolinea Chicco. Il suo percorso formativo («una dura gavetta») l'ha portato «a rivoluzionare la carta dei dessert», come dice mamma Bruna. «Oggi il nostro carrello dei dolci e quello dei bonbon è insuperabile». Una delle prime creazioni, e quella a cui è più affezionato, è la finta mozzarella, «fatta con la pellicola del latte, riempita con gelato al mascarpone e spuma allo yogurt, grani di lamponi. Sembra proprio una mozzarella, servita con coulis di sottobosco e accompagnata da pomodorini dolci Piccadilly scottati nel succo d'arancia», spiega Chicco, partito in pasticceria e trasmigrato in cucina.

Il punto di forza di Bobo sono da sempre i primi piatti: «Ho preparato il mio gnocco di ricotta quando avevo circa vent'anni, è grande come una pallina di ping pong e ha un cuore di fonduta di fontina e parmigiano. Lo serviamo con barba dei frati e tartufo nero di Norcia». Piatti must del ristorante sono anche i paccheri alla Vittorio (ultimati al tavolo), l'orecchia di elefante alla milanese (50 centimetri di diametro, impanata con otto uova, mezzo chilo di pane bianco grattugiato e un etto di grissini piemontesi), l'uovo all'uovo (uova di gallina, quaglia, salmone e caviale servite con una spuma di patate, crema acida all'erba cipollina e composta di mele), il bianco di branzino alla clessidra... Tutti nella carta «senza licenza alcuna, perché è universalmente noto che sono marchio Cerea», sottolinea Bobo.

La terza stella Michelin è arrivata nel 2010, a cinque anni dal trasferimento della famiglia a Brusaporto e dalla perdita del patron Vittorio. «Ne sarebbe stato orgoglioso», sospira la signora Bruna. La figlia Rossella ricorda ancora gli ultimi giorni trascorsi insieme per dar vita alla Cantalupa: «Mi ha insegnato a essere leader senza perdere mai la calma. Papà è ancora con noi, puoi sentire nell'aria il suo amore per la cucina. Lasciato ai fratelli l'onore e l'onere della cucina, Rossella Cerea ha imparato l'arte dell'accoglienza dai gesti dei genitori. «Da bambina facevo la guardarobiera», scherza, oggi è lei ad armonizzare i ritmi della cucina con il servizio dei camerieri e a gestire la Dimora, curando l'arredamento delle camere e miscelando stile impeccabile e calore familiare. «Mi alzo



Mamma **Bruna** insieme con la figlia **Rossella**, responsabile dell'ospitalità nel ristorante e nella Dimora.

per imparare, scoprire, rubare il mestiere. Io ho lavorato da Jacques Cagna a Parigi, da Sirio Maccioni a New York, da Ferran Adrià a Roses, da Georges Blanc a Vonnas, da Heinz Winkler a Monaco di Baviera», elenca Chicco. Anche Bobo dopo il diploma volò in Francia, in Spagna, negli Usa per studiare arti e tecniche culinarie. «Tornavano carichi di idee rivoluzionarie e noi ci lasciavamo contagiare dal loro entusiasmo e dalle novità», ricorda Bruna Cerea.

«In ogni nuova esperienza cercavo di concentrarmi sul-

tutte le mattine sapendo di dover correre, soprattutto quando Chicco e Bobo sono in giro per il mondo. A breve partiranno i lavori di ampliamento di un'ala della Cantalupa, per esigenze organizzative interne. Entro febbraio sarà ultimato il nostro eliporto, che inaugureremo con una festa nel vigneto. Il mio sogno è di riuscire ad ampliare la Dimora con altre camere e una piccola spa». Lavori di ristrutturazione sono previsti anche per il Cavour 1880, il caffè pasticceria di Bergamo Alta gestito da Barbara, famoso per le delizie dolci e salate della cucina ►►

Eccellenze



GIOVANNI GASTEL

Ritratto della famiglia Cerea: da sinistra, **Roberto, Rossella**, la madre **Bruna, Barbara**, responsabile del Cavour 1880, storico caffè pasticceria di Bergamo, **Francesco ed Enrico**. Sotto, una delle sale del ristorante Da Vittorio.

► di famiglia (Simone Finazzi, marito di Barbara, è lo chef pasticciere di Da Vittorio).

Nella galassia di business dei Cerea, l'attività di ristorazione esterna, germogliata a fine anni Settanta, rappresenta oggi quasi metà del fatturato. Unisce catering, logistica, funzionalità delle cucine in dimore private e location prestigiose, allestimento, illuminazione, musica. È nelle mani di Francesco Cerea: «Organizziamo una cena romantica per due persone



ed eventi per 4mila partecipanti. Più grosse sono le difficoltà, più mi appassionano. Lo facciamo portando a casa dei clienti, o nei posti dove ce lo chiedono, prodotti che abbiano la stessa qualità, gli stessi sapori che trovano al nostro ristorante». Francesco Cerea è anche direttore dello staff, 300 fra dipendenti e collaboratori, che rendono unici Da Vittorio e la Cantalupa. C'è il marchio Cerea nei pranzi in onore della regina Elisabetta II, di Hussein di Giordania, di Clinton e degli Obama, come pure sugli eventi delle principali case del lusso, Prada, Cartier, Gucci, Armani. Francesco gestisce anche la cantina, costruita con materiali risalenti a oltre 4 secoli fa: custodisce 2mila etichette da Italia, Francia, Stati Uniti, Cile, Argentina, Libano, Germania, Austria, Svizzera. Su tutti spicca il Faber, un rosso nato sotto il marchio Da Vittorio che arriva dalle uve del vigneto che circonda la Dimora. «È un taglio bordolese ottenuto dalle uve Cabernet Sauvignon e Merlot, ne andiamo orgogliosi. Abbiamo anche impiantato sei o sette filari di Moscato nero con cui facciamo un Faber passito».

Molteplici le attività esterne: le consulenze ad aziende, l'ultima all'Esselunga per la pasticceria Elisenda; la ristorazione collettiva, per esempio in Gucci; la gestione della Terrazza Gallia a Milano e del ristorante Da Vittorio nel Carlton Hotel di St. Moritz, nel cuore chic dell'alta Engadina, dove hanno portato una stella della famosa Guida rossa. Il 2019 sarà un anno di ulteriore crescita, con l'inaugurazione di due insegne in Cina. «In aprile apriremo a Shanghai», anticipa Francesco. «Stiamo addestrando la squadra nelle cucine di Brusaporto, che restano il punto di riferimento per la formazione del nostro personale». Subito dopo Macao. «Dovremmo riuscire a inaugurarlo entro la fine di quest'anno», stima Rossella. Poi, il marchio Cerea volerà alla conquista degli Usa. «Siamo alla ricerca della location perfetta a New York», dice Bobo. «Prevediamo di aprire entro il 2021». ■