

Gentleman

MF Italia Oggi
il quotidiano
dei mercati finanziari
QUOTIDIANO
ECONOMICO, GIURIDICO
E POLITICO

★
SPECIAL ISSUE
MOUNTAINS
Lifestyle
2018-2019
★

BIENSALE PER GLI UOMINI CHE AMANO LA VITA - NUMERO 219 - SERIE ORO 2018

Franco Loro Piana,
fondatore di Sease,
fotografato da
Alfonso Catalano
in Valsesia.

PIACERI
PER IL CAVIALE,
VODKA O BOLLICINE?

SARTORIAL SKI
PEZZI UNICI PER
VIVERE LA NEVE

FRANCO LORO PIANA

IN CIMA ALL' ELEGANZA

SOSTENIBILITÀ, MATERIALI TECH E RITORNO
ALLE ORIGINI. È LA FILOSOFIA DI SEASE, NUOVO
MARCHIO D'ABBIGLIAMENTO OUTDOOR

PTE CONT. 6,50 € - USA 9,50 \$ - Da abbinare obbligatoriamente ed esclusivamente nei giorni feriali con il giornale "Italia Oggi" e con "Italia Oggi" a euro 4,00 (MF 2,00 + Gentleman 2,00) e con "Italia Oggi" a euro 4,00 (MF 2,00 + Gentleman 2,00). In tutti gli altri giorni Gentleman a euro 4,00 - Spediziona in abbonamento postale L. 46/2004 art. 1, C. 10/88 Milano



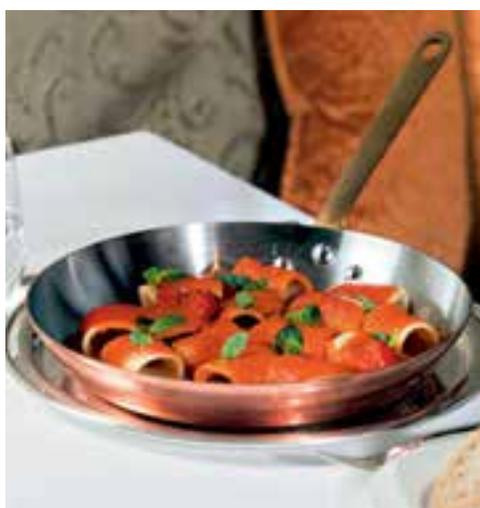


Da sinistra, Enrico Cerea, executive chef del ristorante Da Vittorio di Brusaporto (Bergamo), con i fratelli Francesco, responsabile del ristorante esterno e degli eventi, e Roberto, co-executive chef.

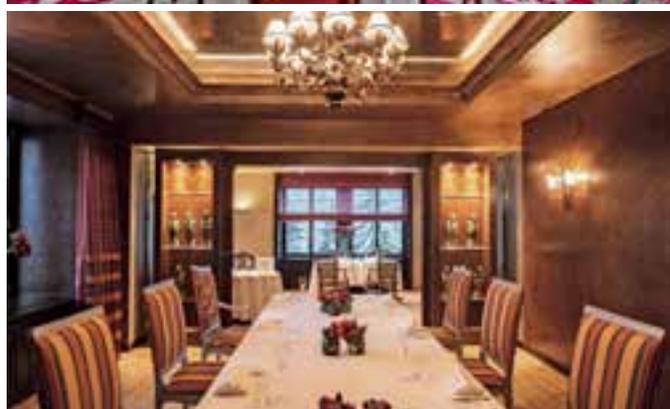
Prenderci
GUSTO

UNA FAMIGLIA UNITA,
I CERA. UN RISTORANTE,
DA VITTORIO, PREMIATO
DA CRITICA E PUBBLICO.
QUI OGNI PRANZO
È UN'ESPERIENZA CHE
RISVEGLIA I SENSI,
RICHIAMA I RICORDI
E SORPRENDE

DI LUCIA GABRIELA BENENATI
FOTO DI LAILA POZZO



A destra, due ambienti del ristorante da Vittorio al Carlton Hotels di Sankt Moritz, aperto per la stagione invernale. Sopra, i famosi Paccheri e, in alto, White cod, sedano rapa e tartufo nero.



«L'ESPERIENZA DEL GUSTO È ASSOLUTA E COINVOLGE TUTTI I CINQUE SENSI». Per Enrico Cerea, executive chef del ristorante gourmet Da Vittorio, assaporare una pietanza è un tempo puro, che sospende da ogni occupazione e preoccupazione. Da Vittorio è uno dei dieci ristoranti a 3 stelle Michelin d'Italia e uno dei Tre Forchette del Gambero Rosso; Cerea, il cognome dell'alta cucina per antonomasia. Prima, con il fondatore Vittorio, che insieme con l'inseparabile moglie Bruna aprì il suo ristorante di pesce nel centro di Bergamo nel 1996, portando in via Papa Giovanni XXIII tutto lo iodio del Mediterraneo. Poi, con i figli Enrico, Francesco, Barbara, Roberto e Rossella, capaci di costruire un regno culinario in un'amena collina di Brusaporto, alle porte di Bergamo, coronato dalla terza stella Michelin nel 2010. «Papà Vittorio ebbe l'intuizione **di far conoscere ai bergamaschi il pesce**, fondendo tutte le sfumature del mare alla conoscenza dei monti. Quella cucina è ancora la nostra», racconta Roberto Cerea, anche lui executive chef. «È stato il papà a trasmetterci la passione e ha avuto la visione di mandarci nei migliori ristoranti del mondo a imparare: io, per esempio, ho

*Da Vittorio è uno dei dieci italiani
Tre Stelle Michelin. E il Gambero Rosso
lo ha premiato con le Tre Forchette*

lavorato da Jacques Cagna a Parigi, da Sirio Maccioni a New York, da Ferran Adrià in Catalogna... Esperienze altamente formative, che hanno irrobustito la mia tecnica e allargato i miei orizzonti», riferisce Enrico. Negli anni, i due fratelli hanno sviluppato il gusto del padre, a loro volta intrecciandolo con tocchi personali. «Le materie prime sono come le note, basta combinarle per ottenere melodie sempre diverse», afferma Roberto. **Partiture innovative**, che provengono da una robustissima tradizione e si mantengono nel grande classico, per esempio, con i paccheri alla Vittorio o con l'orecchia di elefante alla milanese (50 centimetri di diametro, impanata con otto uova, 500 grammi di pane bianco grattugiato e un etto di grissini piemontesi), oppure culminano nell'arte della variazione con il marshmallow di Grana Padano con crema di pere al gin, la ciliegia di foie gras, lo scampo di Sicilia con granita di foie gras e sorbetto di zenzero e zucca, tutto il mare nel risotto. «È un risotto alla parmigiana travolto da un'onda, fatta di schiuma di acqua di mare distillata, che scopre i frutti di mare e una salsa di ricci», spiega Roberto. I fratelli, conosciuti come Chicco e Bobo, si muovono in cucina come **due direttori d'orchestra**: il primo esprime il suo eclettismo soprattutto nella pasticceria, il secondo nei primi. Entrambi, affiancati dallo storico secondo Paolo Rota, condividono ogni fase della creazione, dalla ricerca sugli abbinamenti all'emozionalità estetica. Ogni cambio di carta, in ossequio alle stagioni, è una sinfonia in gusto maggiore. «Come nella musica, le portate hanno fasi scandite da ritmi in crescendo. Gli antipasti rappresentano il preludio», precisa Chicco, che crea il menù perfetto per *Gentleman*. «Affido l'apertura al tonno tagliato a spaghetti, con crumble di pistacchi e bagna cauda. Rappresenta l'Italia, dal Piemonte

In tavola



alle isole». La toccata è un pasto di mezzo, l'uovo all'uovo. «È l'unione di scrambled egg di gallina, uovo poché di quaglia, uova di salmone e caviale. Sono servite con una spuma di patate, una crema acida all'erba cipollina e una composta di mele in una coppa di cristallo. Il sapore e la consistenza sono unici». Con il primo, **la musica diventa più avvolgente**. «Lo gnocco di ricotta è la mia prima creazione ed è uno dei piatti a cui sono più affezionato», racconta Bobo. «È grande come una pallina da ping pong e ha un cuore di fonduta di fontina e parmigiano, servito con barba dei frati e tartufo nero di Norcia». Il secondo, trancio di rombo in cassoeula, «è presentato sotto una copertura di verza e servito con chips di polenta croccanti e un ristretto di cassoeula versato al tavolo», illustra Bobo. Il finale ha il soave fraseggio della finta mozzarella. «È fatto con la pellicola del latte», spiega Chicco, «riempita con gelato al mascarpone e spuma allo yogurt, grani di lamponi croccanti. Sembra proprio una mozzarella, servita con coulis di sottobosco e accompagnata da pomodorini dolci Piccadilly scottati nel succo d'arancia». Se Chicco e Bobo supervisionano le cucine, Francesco Cerea si occupa della sala e della cantina del ristorante e della

*Da Brusaporto, vicino a Bergamo,
a Milano, Sankt Moritz
e dal prossimo aprile a Shanghai*

ristorazione esterna con la Cantalupa, struttura specializzata in banchetti ed eventi. Un lavoro imponente che unisce catering, logistica, funzionalità delle cucine in dimore private e location prestigiose, allestimento, illuminazione, musica e così via. «Portiamo a casa dei nostri clienti, o nei posti in cui ci chiedono di farlo, prodotti che abbiano la stessa qualità, gli stessi sapori che trovano al nostro ristorante», afferma Francesco, sovrintendente dello staff, **300 tra dipendenti** e collaboratori, che danno vita alla magia del Da Vittorio e

della Cantalupa: due cucine e brigate separate, più gli angoli griglia e fritti attorno alla piscina e salette animate da private chef o adibite a corsi di cucina. «Il mio compito è quello di far funzionare all'unisono il back e il front, la cucina e la sala, sia che si tratti di una cena per due sia di un evento vip», dichiara Francesco. Come quelle in onore della regina Elisabetta, Bill Clinton, Hussein di Giordania e dei coniugi Obama. C'è il loro marchio sugli eventi di Prada, Armani, Cartier, Gucci, sul matrimonio di Gaia Trussardi all'isola d'Elba e di Chiara Ferragni e Fedez a Noto. Poi, c'è la gestione della Terrazza Gallia a Milano e del ristorante Da Vittorio al Carlton Hotel di St. Moritz, dove hanno portato una stella della Guida francese. Il 2019 vedrà l'inaugurazione del terzo ristorante Da Vittorio al di fuori dell'Europa. «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 personale». A Brusaporto c'è anche la cantina, **1.500 etichette** affidate al tastevin di Fabrizio Sartorato: tanta Italia e Francia, ma il suo vino preferito arriva dal vigneto che circonda il ristorante. «Si chiama Faber ed è prodotto con un uvaggio di cabernet sauvignon e di merlot». ■



Qui sopra e a destra, l'interno e la piscina del ristorante Da Vittorio a Brusaporto (Bergamo). In alto, L'uovo all'uovo, con scrambled egg di gallina, uovo poché di quaglia, uova di salmone e caviale.

