

# Lei & Lui

In cucina

## Una famiglia fra le stelle

*I piatti del papà, i prodotti giusti e l'innovazione: ecco i segreti dei fratelli C*

di PAOLO GALLIANI

**HA LA FACCIA** del bravo ragazzo, su un viso da cherubino che non conosce ancora rughe e brutti pensieri. Chicco Cerea muove forchetta e cucchiaino mentre assaggia un nuovo primo come fossero compasso e matita con cui disegnare il mappamondo della buona cucina assieme al fratello Bobo. Prepara l'ennesima giornata di lavoro nell'elegante ristorante 'Da Vittorio', perché «tre stelle Michelin una volta meritate vanno mantenute». E regala un sorriso adolescenziale quando si vede sottoporre un vecchio articolo del *Financial Times* dal titolo *One big happy family*. «Lo ricordo benissimo. Avevamo lasciato Bergamo e deciso di spostarci qui, a Brusaporto, paesino della provincia. E i fatti ci hanno dato ragione. Morto papà Vittorio nel 2005, i due



### La ricetta

RISOTTO AI MORBIDI FRUTTI DI MARE  
CON ZUPPA DI PESCE



**Ingredienti per 4 persone**  
Per il risotto:  
160 g Riso Carnaroli,  
1/4 cipolla tritata, 200 cl brodo  
di pesce, 4 gamberi

1 spicchio aglio,  
1/2 bicchiere vino bianco  
brandy  
Per la zuppa:  
2 cucchiaini olio extra ve