

LA VOCE

RUBRICHE

Recensione

da Vittorio: l'Eden ci attende!

Per regalarsi un momento unico e indimenticabile non solo per il gusto



"Kitchen Garden with Trees in Flower, Pontoise", celebre dipinto di Pissarro Camille uno dei rappresentanti più tipici e coerenti del movimento impressionista, è stata la prima immagine apparsa alla mia mente all'ingresso "da Vittorio" la nuova **locanda** nonché **relais gourmand** della famiglia Cerea . In un clima da favola reso ancora più idilliaco dalla moltitudine di colori presenti nel parco che circonda la **elegante struttura**, passeggiando tra grandi spazi verdi e ammirando la dolcezza dei cigni dormienti, si percorre una **suggestiva scalinata** dove il benvenuto dello staff è subito offerto unitamente ad un aperitivo all'aperto.

La locanda di charme, in linea con i criteri dello statuto che regolano i relais & chateaux, comprende 10 camere disposte su due livelli, in ciascuna delle quali è manifesta **la ricercatezza di comfort e l'eleganza di stile** necessari a garantire agli ospite un caloroso relax. Il ristorante è molto bello, ricolmo di armonia sia di luci che di colori: i **gialli solari e i crema degli interni**, il candore dei piatti contrapposto al blu dei bicchieri per l'acqua, travolgono e arricchiscono le emozioni. Per gli amanti della riservatezza e tranquillità, **tappeti, luci soffuse e un grande camino**, creano l'ambiente ideale in una saletta appartata.

La cantina appare una struttura preziosa, costruita mattone su mattone, oggi accoglie circa 1500 etichette prevalentemente di **sentore nazionale**, non mancano Champagne francesi e qualche **buona etichetta** importata dalla Spagna e California. Un'area è dedicata ai distillati con Rhum, Grappe, Whisky, necessari per concludere un'ottima cena **roteando tra le dita sigari** di qualità presenti in loco.

Sulla veranda esterna, durante la stagione estiva, la presenza di alcuni tavoli, rigorosamente in stile con la locanda, offrono la possibilità di degustare particolari menu illuminati dalla luna che li rende ancora più appetitosi. Chicco, uno degli chef ma anche dei proprietari della location, mi propone il menu degustazione a base di pesce, **con piatti che sono stati superiori alla magnificenza di tutto il resto**. Gli antipasti di carpaccio di piovra con caviale, ananas e patate; tartare di tonno rosso con formaggio di capra, avocado e mousse di fragole e l'aragostina con crema di olive ma priva di uovo, mi hanno dato la certezza di trovarmi di fronte ad una cucina basata sulla continua **ricerca di abbinamenti gastronomici** e su una grande scrupolosità nella ricerca delle materie prime, obbligatoriamente di qualità. Il resto della cena è stato **un trionfo di armonia tra forme, colori e sapori**.

Ma il vero tocco da maestro di Chicco, ciò che distingue chi sa curare ogni **minimo dettaglio**, è la pasticceria, **un'esplosione di gusto** che spazia da biscotti, dessert al cucchiaino ai cioccolatini, il tutto come dimostrazione della passione nell'arte bianca di Casa Cerea. Il servizio è stato sublime, di notevole pregio la cura con cui lo staff di sala sia **attento e premuroso** ad ogni richiesta dell'ospite, naturalmente i gourmand affezionati non scelgono alla carta ma Chicco abbandona la cucina per consigliare

portate di qualità determinate dalla freschezza della materia prima.

Il classico ristorante "da Vittorio" annesso al relax & chateaux, che lavora con chi desidera trascorrere qualche giorno, ma anche ora, **coccolandosi**, è un luogo dove è possibile far emergere le emozioni anche più recondite grazie **all'eccellenza assoluta** per ogni sezione e la **cura "maniacale"** per ogni dettaglio e non solo un "posto dove mangiare bene". Certamente scegliere "da Vittorio" è come decidere di regalarsi una Ferrari, non è necessario pensare ai costi perché tra mille attenzioni potrete trascorrere **un momento unico**, magari irripetibile.

da Vittorio

Dimora in campagna e Relais Gourmand

Via Cantalupa, Brusaporto

Per informazioni: info@davittorio.com

Foto Simone Casetta

Claudia Logoluso

claudia.logoluso@voceditalia.it