



# GLI INCREDBILI

Il menu take-away, gli ospiti che tirano tardi. I peccati di gola personalizzati, gli auguri in cucina. Il Natale dei fratelli Cerea ha un sapore speciale: quello dei riti di famiglia. A cominciare dalla tacchinella di papà Vittorio

di SARA TIENI, foto MAURIZIO CAMAGNA

«**M**i scusi, un attimo e sono da lei: prima devo salutare il mio presidente». Francesco Cerea mi liquida cortesemente nella hall del ristorante di famiglia, Da Vittorio, tre stelle Michelin a Brusaporto, sui colli sopra Bergamo. Siamo in piena frenesia natalizia, il ristorante è pieno (come sempre) e immagino che ci sia qualche personalità ad attenderlo. Lui e i suoi fratelli di presidenti ne hanno serviti diversi, compresi Barack Obama e Bill Clinton. Senza contare la Regina Elisabetta d'Inghilterra. Ma ho equivocato: «Il presidente in questione è mia madre Bruna», mi spiega tra l'ironico (poco) e il serio (molto). D'altronde, se questa **impresa familiare** della ristorazione dai numeri esorbitanti (con 17,9 milioni di fatturato i Cerea sono in testa alle dieci società di proprietà di chef stellati italiani) funziona così bene, il merito è in gran parte di una straordinaria matriarca. Lei, cardine di un ingranaggio perfetto, è l'autorità suprema da quando è mancato il marito, Vittorio Cerea, fondatore del primo ristorante, a Bergamo, 52 anni fa. Da allora quel ristorante si è spostato in campagna, si è aggiunto un hotel (La Dimora, nel circuito Relais & Chateaux), un altro ristorante stellato (da Vittorio St. Moritz, all'interno del Carlton



A sinistra, l'antipasto Uovo all'uovo, con uova di gallina, salmone, storione e quaglia. Sotto, Chicco in cucina. In basso, da sinistra, foto di famiglia nella sala da pranzo del ristorante; panettoni decorati; Francesco nel caveau della cantina; Rossella e Chicco. Nella pagina accanto, la famiglia Cerea nel ristorante Da Vittorio a Brusaporto (Bergamo): da sinistra, Bobo, Bruna, Chicco, Rossella e Francesco.



Hotel). E il loro mondo non si ferma qui: c'è lo storico Caffè Cavour 1880 a Bergamo Alta, gestito da Barbara Cerea con il marito Simone Finazzi, il Vicook Bistrot a Malpensa, un ormai leggendario catering (tra i clienti più affezionati c'è anche Brunello Cucinelli), consulenze esterne (da Milano a Singapore) e addirittura una borsa di studio per nuovi talenti dei fornelli. Qui non ci si ferma mai. «Siamo una bella squadra di cui vado orgogliosa», chiosa Bruna, «funzioniamo bene. Il segreto è che ognuno fa il suo. Abbiamo coinvolto anche i miei generi e le nuore. Cerco di tenere un equilibrio tra tutti».



### Natale con i tuoi. Ovvero clienti e parenti

Già, che cosa fanno a Natale i Cerea? «A mezzogiorno siamo sul chi va là», continua Bruna, «poi verso le tre o le quattro ci si rilassa. Ognuno va a trovare le rispettive famiglie. La sera è uno dei rari momenti in cui siamo tutti insieme. Ci si mette a tavola in ventiquattro. Poi si aprono i regali: bellissimo. Ho tredici nipoti, sa? Due dei maggiori, di tanto in tanto, aiutano già in cucina». A proposito di cucina, quella dei Cerea è a vista sulla sala da pranzo. Dentro ci sono Chicco (primogenito) e Bobo (il più →

«L'ospite per noi è sacro. È capitato che un Natale dei clienti si sono trovati così bene da fermarsi dal pranzo fino a sera. Noi cenavamo in una sala. Loro giocavano a carte in un'altra»



giovane). «A Natale si inizia a lavorare alle 6 del mattino», dice Chicco. «Molte famiglie bergamasche prenotano da anni lo stesso tavolo: facciamo 120 coperti. Altrettanti sono quelli che prepariamo per il nostro servizio d'asporto. Proponiamo un menu unico. Ma non manca mai la tacchinella ripiena: una ricetta di famiglia che mio padre lanciò 40 anni fa. Per preparare il ripieno, con mandorle, marroni, fegatini di pollo, ci vuole un giorno».

Per esigenze particolari, a Brusaporto, c'è anche una saletta privata. «Un Natale dei clienti si trovarono così bene che alle 9 di sera erano ancora con noi. Giocavano a carte mentre noi cenavamo. L'ospite per noi è sacro», racconta Rossella. Penultima dei fratelli, è responsabile di sala e dell'imponente carrello dei formaggi.

### Paccheri vs tacchinella

«Il 25 è bello perché inizia con gli auguri allo staff. Poi passano i fornitori, ci portano dei regali. Di solito sono cose buonissime che gustiamo durante la nostra cena di famiglia, insieme agli ingredienti usati per il menu», svela Chicco Cerea. In carta c'è anche un bel filetto alla Rossini (omaggio ai 150 anni della morte del compositore), «ma la tacchinella di papà resta un simbolo: morbida, caramellata. La serviamo con la polenta bergamasca». Al di là di una (sana) ossessione per questo volatile, Chicco sottolinea l'importanza dei valori. «I miei ci hanno insegnato a stare uniti, tesi verso un unico obiettivo. Da piccoli, dopo la scuola, mollavamo gli zaini per andare in cucina».

Intorno a me intanto **lo show ha inizio**: al tavolo arrivano i celebri paccheri al pomodoro fresco della casa. E così, un semplice piatto di pasta diventa un esercizio di stile gastronomico. Un cameriere li manteca al tavolo su un fornellino, unendo a pioggia tanto parmigiano «giovane», spiega Rossella. «Fu ancora una volta un'idea di papà. Era in vacanza in un'isola esotica con mamma e al ristorante finirono di cuocere degli spaghetti al tavolo, su un fornello da campo. Questo piatto piace così tanto che vendiamo anche il kit per replicarlo a casa: è uno dei nostri regali più richiesti. Spediamo delizie a migliaia, tutto l'anno, in tutto il mondo».

Tra le tradizioni private Rossella elenca quella del centrotavola: «Tutti gli anni i dipendenti ce ne regalano uno personalizzato. Ognuno di noi, invece, si dedica il suo peccato di gola personale. Il mio sono gli gnocchetti al tartufo. Mamma adora il foie gras, Chicco il caviale con le



Sopra, la mantecatura al tavolo dei paccheri al pomodoro. Rossella Cerea e la madre Bruna si concedono una merenda natalizia. Sotto, Chicco Cerea al lavoro nella cucina con vista sulla sala del ristorante di Brusaporto, tre stelle Michelin. Un classico del menu dei dolci, La nuvola: unuscino di zucchero filato su cui è servita la piccola pasticceria. Nella pagina accanto, il filetto alla Rossini.



patatine fritte». Manca una sorella all'appello, Barbara, che si occupa con il marito della pasticceria, ma il menu di famiglia la cita. «Per lei», spiega Chicco, «ci sono i Tagliolini alla Barbara. Conditi con sugo di arrosto e un cucchiaino di mascarpone. Davvero peccaminosi».

### Capodanno a Shanghai

A completare questa tavolata lussureggiante non poteva mancare il panettone, semplice o decorato. «È preparato con il nostro lievito madre. Lo serviamo insieme alla Gioconda, un dolce con cioccolato e arance candite», svela Chicco. «L'abbiamo dedicato a nostra madre per i nostri 50 anni di attività. Gioconda è il vero nome di Bruna, ma guai a chiamarla così: in bergamasco "gioconda" vuol dire credulona». È il momento del brindisi. Ci

pensa Francesco, responsabile della cantina. «Le bollicine, sia italiane sia francesi, sono le più richieste in questi giorni: sono conviviali. Ma a fare la differenza per me è un bel rosso. Magari il nostro Faber (*acronimo dei nomi dei Cerea*, ndr), dedicato ai clienti». Francesco, il più birichino del gruppo secondo sua madre, si occupa anche di risorse umane. «I collaboratori devono avere i nostri valori nel cuore».

Il 2019 già regalerà soddisfazioni e partenze. «Io sarò alle Maldive», anticipa Chicco, «ma per lavoro», precisa. C'è grande eccitazione nell'aria. «Tutti insieme stiamo preparando la grande apertura, in primavera, di Da Vittorio Shanghai, e nuove suite nella città alta a Bergamo». Quelle del relais, dieci, portano i nomi dei nipoti. «Ecco», scherza Rossella, «allora ne mancavano almeno tre». ■