



Sapori

IN EVIDENZA



VINO

RISTORANTI

TRATTORIE

RICETTE

ITINERARI

Da Vittorio a Brusaporto: la Versailles della cucina italiana, tra l'eleganza della gentilezza e la perfezione dei dettagli



La famiglia Cerea, la grande tradizione dell'accoglienza, la super cantina e novità e classici che hanno oltre 50 anni. [Seguici anche su Facebook](#)

di ELEONORA COZZELLA

[cucina gourmet](#) [lombardia a tavola](#) [chef](#) [ristoranti](#)

[bobo cerea](#) [chicco cerea](#)

ABBONATI A



Quando un ristorante è meta di voli internazionali (in fondo le tre stelle Michelin vogliono dire questo: “vale il viaggio”) come di abituali pranzi della domenica di clienti locali, si può dire che ha raggiunto il massimo successo: di critica e di pubblico, ed è sia appagante dal punto di vista dell’edonismo gastronomico, sia porto sicuro per l’atmosfera familiare. Si entra in sala e si trovano gourmet giapponesi in tour nell’Italia dell’eccellenza e, al tavolo accanto, riunioni di nonni, figli e nipoti.

Che la famiglia Cerea del ristorante [Da Vittorio](#) – nome del papà fondatore della dinastia e precursore che ha portato il pesce (per di più crudo!) in quel di Bergamo oltre 50 anni fa – sia un grande esempio di “arte dell’accoglienza” è cosa risaputa. Forse a volte anche data per scontata, perché si rischia di usare questa formula in modo astratto, senza riuscire a rendere davvero la sensazione di essere abbracciati dal loro calore vero: l’estrema gentilezza che mai sfiora la piaggeria è encomiabile perché epidermicamente spontanea. Non sta nei modi costruiti (anche se occorre tanta scuola per rendere elegante un moto d’istinto), ma in uno stato d’animo.



Condividi

Di questo è permeata la sala della piccola Versailles dei Cerea, in quel di Cantalupo, a Brusaporto. Un vero e proprio Palazzo reale, che, varcato l'alto cancello in ferro battuto, presenta un vasto parco verde, stradine e parcheggi, area più easy per eventi – matrimoni, compleanni ecc. – e corpo centrale del ristorante vero e proprio, cantina scavata nel sottosuolo, stanze del resort con tanto di piscina.

L'accoglienza inizia col sorriso della signora Bruna Gritti Cerea, portamento nobile e occhi vispi da ragazzina, che lavora da Vittorio fin dal primo giorno di apertura nel 1966. Lei è l'emblema del modo in cui la famiglia gestisce l'azienda: con classe e lavoro sodo. Nulla sfugge al personale – guidato da Francesco e Rossella - tra i tavoli, come nulla in cucina a Enrico e Roberto (alias Chicco e Bobo).

Il menu degustazione è un percorso coerente tra sapori e abbinamenti del territorio (con strizzatina d'occhio ai must dell'haute cuisine internazionale, dal caviale al foie gras) confezionati con tecniche raffinate in forme non digiune di design.



Condividi

Si parte con il Marshmallow di parmigiano, gin e pere, versione ipercontemporanea di formaggio con le pere. Per poi tuffarsi in un Bellini di gamberi, ossia il cocktail presentato come un soave gazpacho alla pesca, e, al posto del prosecco, i gamberi crudi. Se qui consistenze e aromi conquistano con la delicatezza, ecco uno sprint giocato sui sapori più decisi e una non indifferente prova tecnica: gli Spaghetti di tonno – non con tonno, proprio trafilati – arrivano in una salsa di bagna cauda e preparano al trancetto di ricciola (scottato fuori e ben rosa dentro) con salsa di prezzemolo e alghe (ingentilito da un lieve tocco di vaniglia e scorza d’arancia) con tapenade d’ostrica.



Condividi

A ricordare la storia del ristorante c'è l'Uovo all'uovo, evoluzione di una ricetta di cinquant'anni fa: in coppa Martini si alternano strati di composta di mela, uovo strapazzato, uova di quaglia pochè, uova di salmone, crema di patate e caviale iraniano. Una sinfonia di sapori al cucchiaino.



Condividi

Ancora pesce (in fondo è ciò che ha reso famoso Vittorio) col Moro antartico arrostito al latte e yuzu, in cui il Black cod della Patagonia è bagnato da latte e brodo di vitello, profumato di cipolla, uvetta e pinoli. Un croccantino al pepe per corredare il tutto. Gli abbinamenti non sono mai banali, mai facili, mai indulgenti al déjà vu. Lo conferma la Coda di scampo di Mazara del Vallo con spennellata al melograno.



Condividi

Poi pausa comfort col più rassicurante (con ode alla cottura perfetta del riso) il Risotto mantecato alla parmigiana con crumble di nocciole e tartufo bianco di Alba.

Quasi a dimostrare che anche con la carne qui si fa sul serio, arriva “Tutto il buono del piccione”, cioè il petto con un ketchup di barbabietola, il filetto crudo e la coscia panata con panko, e i suoi fegatini, guarnito da crema di patate al prezzemolo e tapioca alla barbabietola.



Condividi

E, se il carrello dei formaggi è una lezione di geografia casearia – con i tipici Salva, Taleggio, Robiola e Camisou – i dolci sono un vero e proprio luna park.

Vi diranno che il conto è un po' caro (mai quanto un pari livello in qualunque altra parte del mondo), ma nessuno si è mai lamentato del prezzo dei biglietti al concerto di capodanno a Vienna. Ecco la musica a volte è quella per il palato.

*L'approfondimento quotidiano lo trovi su Rep:
editoriali, analisi, interviste e reportage.
La selezione dei migliori articoli di Repubblica
da leggere e ascoltare.*

Rep: *Saperne di più è una tua scelta*

Sostieni il giornalismo!
Abbonati a Repubblica

Mi piace Piace a 39.658 persone. [Iscriviti](#) per vedere cosa piace ai tuoi amici.

© Riproduzione riservata

19 febbraio 2019

ARTICOLI CORRELATI



Medaglie ai migliori bistrot, così Parigi salva la sua storia

DALLA NOSTRA CORRISPONDENTE ANAIS GINORI



La cucina verde e millimetrica di Franco Aliberti, lo chef-scultore

DI ELEONORA COZZELLA



Ceresio 7, come essere modaioli senza rinunciare alla qualità

DI ELEONORA COZZELLA



Deborah Corsi, il sorriso gourmet sul mare di San Vincenzo

DI ELEONORA COZZELLA