

Faccio i bagagli e inizio una **SECONDA** vita

Dal centro di Bergamo i Cerea spostano la loro attività in collina e aprono La Cantalupa.

Vittorio non c'è più, ma la seconda generazione promette grandi cose. Ci scommettiamo.



tempo di lettura 4'

BERGAMO. Da Vittorio si cambia. La prima vita è durata 40 anni, la seconda, pensiamo, molto di più. Allora era il 1966, data di inaugurazione del primo Da Vittorio (www.davittorio.com) nel centro di Bergamo. Allora erano in due, Vittorio Cerea, ovviamente, e la moglie Bruna. Oggi sono in 23, con una terza generazione che sta venendo alla luce.

Nostro Signore ha detto: crescite e moltiplicatevi. Il Comandamento è stato preso alla lettera in una formulazione più ampia: crescite, moltiplicatevi e rimanete uniti. Da Vittorio e Bruna sono nati 5 figli, tre ma-

schì e due femmine e tutti sono impiegati nell'attività. È un'unità totale e assoluta: non solo sono insieme sul lavoro, ma vivono insieme sulle colline di Bergamo e rimangono uniti persino in vacanza.

SEDE. Ora Vittorio non c'è più, ma ha lasciato quando ha visto che la sua ultima opera era praticamente compiuta: il trasferimento del ristorante dalla sede storica di Bergamo alla Cantalupa di Brusaporto. Un luogo ameno, in cui in un primo tempo era stata trasferita l'attività della banchettistica e oggi tutta l'attività. La nuova Cantalupa segna la realizzazione di un complesso invidia-

CANTALUPA

catering vip

TARIFFE. I Cerea prendono in considerazione solo banchetti per a cifre superiori a 100 euro a testa. Salvo le basi, tutta la cucina è eseguita in loco.

TENDENZE. Piacciono i buffet in piedi, con isole di assaggi, come il "nudo e crudo", il fritto, il finger foods. Tornano le ricette tradizionali, in primis il risotto.

bile di alta ristorazione (con 60 dipendenti) come pochi ce ne sono in Italia. C'è una suggestiva cantina dove sono riposte circa 20 mila bottiglie per 2 mila etichette. Sopra, 10 nuove ca-

mere di tale confort che hanno meritato l'immediato ingresso nella catena Relais&Chateaux, mentre il ristorante fa parte da anni dei Relais Gourmands.

La nuova cucina merita una descrizione: il blocco fuochi della Rosières è il più grande d'Europa; di fronte c'è uno splendido tavolo visibile dalla sala, dove avviene l'assemblaggio del crudo. Dietro, fa bella mostra un doppio spiedo Bourgeois; intorno ci sono gli altri reparti, con una pasticceria che ha la zona "cioccolato" fisicamente separata e termoregolata.

MENU. La linea di cucina è quella di sempre, quella di Vittorio. È il ristorante dell'abbondanza, dove non mancano mai le primizie e i prodotti ricercati. Anche in tempi di crisi qui hanno continuato a proporre il caviale, l'aragosta, il foie gras. La carta si apre con il trionfo di crostacei e molluschi a vapore (280 euro), il menu suggerito di pesce del giorno costa 110 euro, quello al tartufo 200, senza parlare del ricarico del vino. I prezzi non sono lievi, ma non si è mai lesinato su quantità e

A lato: i bigné con crema di taleggio e tartufo proposti Da Vittorio. Sopra: la nuova generazione dei Cerea.

qualità. Gli scampi proposti qui sono tra i più grossi (e vivi) mai visti, il salmone è quello selvaggio, delicatamente affumicato nelle retrovie, il tartufo bianco è quasi sempre il migliore disponibile sul mercato. **QUALITÀ.** Puntare sempre al meglio e in anticipo sui tempi. Questo l'insegnamento di Vittorio. Quando aprì il suo ristorante, a Bergamo c'erano ristoranti famosi, ma nessuno cucinava il pesce; ancora oggi nessuno offre il pesce che si trova qui. E per non restare al palo, Vittorio ha sempre aggiunto qualcosa in più, e sempre della migliore qualità: il pane, i grissini, i dolci, i cioccolatini, la selezione di vini, i formaggi, gli affettati.

Ora la seconda generazione con Enrico (Chicco) in testa, è da tempo all'opera. Saprà continuare a farci sognare, a farci illudere che la vita è sempre gioiosa e ricca come Vittorio faceva? Noi crediamo di sì. ■

DOLCI E PANE, VOCE IMPORTANTE DI BILANCIO

FATTURATI. Fatto 100 il fatturato totale del gruppo, il ristorante pesa circa il 30%, i banchetti il 40%, la regalistica il 15% e la pasticceria il 15%. La pasticceria è quindi importante e fa capo alla Pasticceria Cavour, unico baluardo di famiglia rimasto in città e precisamente a Bergamo Alta. Il laboratorio principale di dolci e pane è però alla Cantalupa, dove sarà aperto un punto vendita.

