COSTOLETTA DI VITELLO RIPIENA CON FINFERLI E ORZO PERLATO

"OGNI ANNO, IN AUTUNNO, DEDICHIAMO UNA SERATA, E UNA RICETTA NUOVA, AI FUNGHI"

L'insegna del nuovo *da Vittorio*, relais con 10 camere e ristorante, nella campagna bergamasca. Sotto. Gli chef Enrico e Roberto Cerea, alias Chicco e Bobo; uno scorcio del bar e del ristorante.

Se pensavate, come recita il vecchio detto (e chiunque si atteggi a grande chef), che troppi cuochi rovinino la cucina, dovrete ricredervi. Certo, sono ben note le coppie di fratelli o marito&moglie o amici che ai fornelli creano a quattro mani. Ma *da Vittorio* le mani sono tante e tutto è dichiarato, molto democraticamente, di tutti. Persino i guru della Michelin hanno dovuto arrendersi, e concedere le ambitissime due stelle alla Famiglia Cerea, con la "f" maiuscola, proprio molto all'italiana.

Nessun mistero, ti ripetono qui in coro. Prova ne è la bellissima cucina a vista nella nuova sede - un Relais&Chateaux immerso in un parco di 125 ettari nella campagna bergamasca. I piatti si vedono proprio nascere dietro la grande vetrata: gli ormai blasonati cannelloni di patate con zola, la zuppa di pesce al profumo d'arancia e anice, il tortino caldo al cioccolato con gelato al pepe rosa. Ma, se provate a chiedere chi fa cosa, sarete avvolti e storditi da una nube (profumatissima) di omertà gastronomica. Perché sì, è vero, dei cinque figli dei fondatori di *da Vittorio* (Vittorio e la moglie Bruna), Enrico e Roberto sono i più conosciuti, e quelli che confessano di gestire la cucina, il primo con un penchant per i dolci, il secondo per i primi. Ma poi c'è Francesco, ufficialmente "solo" sommelier e responsabile del catering; tuttavia, senza di lui, si inventerebbero (purtroppo) solo piatti analcolici. E poi c'è Paolo, il cognato, il marito di Rossella, che è lo specialista delle carni - e certo non si strappano due stelle ai francesi se non con una sorprendente anatra allo spiedo con salsa di fichi e caffè. Dulcis in fundo - è proprio il caso di dirlo - come dimenticare l'altra sorella, Barbara, e il marito che sovrintendono quel luogo fiabesco che è il laboratorio della pasticceria e che sforna tutto il lievitato e il dolce, dal pane ai cioccolatini, sia per il negozio di Bergamo che per il relais.

La Famiglia è la famiglia, ti ripetono. E infatti, dopo quarant'anni (Vittorio aprì il primo ristorante in Città Bassa, a Bergamo nel 1966), ancora li vedi - dopo il round del pranzo e della cena - sedersi tutti insieme a uno dei tavoli del locale e mangiare, e commentare soprattutto, quello che ha battezzato oggi la cucina. È sempre qui, racconta Enrico, «che ci si passa l'un l'altro, oltre i piatti, le idee, le critiche, i complimenti». Tanto che, di tutte le lodi raccolte intorno al mondo, non sono quelle dei maître à penser come Ferran Adrià, che gli piace ricordare, ma «quelle di papà»: del suo gusto in-

"MAI MISCHIARE TROPPI INGREDIENTI. TOGLIERE SEMPRE, PIUTTOSTO CHE AGGIUNGERE"

fallibile ha ancora soggezione. Anche il gelato ai funghi - l'audace dessert proposto per il nostro servizio, nuova ricetta del 2005 per la serata a tema che ogni anno *da Vittorio* dedica ai funghi - ha dovuto ottenere prima il suo imprimatur.
Seguire la tradizione non significa certo essere tradizionalisti, men che mai in cucina. «Mi ha fatto fare la classica gavetta - a 11 anni pelavo già chili di scampi in cucina, grande disciplina - ma assoluta libertà di pensiero...». E qui Enrico dà saggio di una fantasia che si monta come panna, descrivendo irresistibili soufflé alla vaniglia (l'afrodisiaco dessert: così conquistò la moglie), creme di fichi con gelato alle mandorle, mozzarelle (sì, proprio mozzarelle) con canditi. Ma anche di un rigore quasi gesuitico nella concezione dei piatti. «Detesto le mode, sono affascinato invece dalla creatività. Non sopporto la "ricchezza" che si traduce in confusione: mai mischiare troppi ingredienti. Togliere sempre, piuttosto che aggiungere». Comandamenti che passerà alla terza generazione Cerea (dieci nipoti, presto dodici) che già si prepara, ovvio, a mettere le mani in pasta. Così i cuochi in cucina diventeranno tredici... quindici. Chi farà cosa? Sarà un gran pasticcio. Ma se lo faranno i ragazzi di Vittorio, sai che buono...

Alessandra Pon

RISOTTO AI FUNGHI CON CAPPELLE

RELAIS E RISTORANTE DA VITTORIO LA CANTALUPA, V. CANTALUPA 17, BRUSAPORTO (BG). TEL. 035 681024, WWW.DAVITTORIO.COM.

I CONSIGLI "DA FUNGHI" DI ENRICO E ROBERTO CEREA

1) Non accontentarsi di pulire i funghi con il semplice spazzolino: i residui di terra potrebbero "riaffiorare" poi. Lavarli bene - sotto acqua corrente, non in ammollo - dalla parte impermeabile della cappella.
2) Evitare di preparare piatti con il porcino crudo (che contiene tossine). Preferirgli, per le insalate, l'ovulo.
3) Non "innaffiare" di limone i funghi. Il suo uso è consentito solo nelle insalate. E con parsimonia.
4) Mantecare il risotto rigorosamente con parmigiano e burro, non con l'olio, variante pseudosalutista.
5) Non lasciarsi tentare da abusi di condimento, tipo l'onnipresente panna. Meglio la semplicità: funghi, un goccio d'acqua, un ottimo extravergine.

GELATO AI FUNGHI PORCINI

per 4 persone:
500 ml latte
5 tuorli
125 g zucchero
5 cucchiai panna
100 g funghi
scagliette di tartufo

***Preparazione:* 15 minuti + raffreddamento**

IL VINO PIÙ ADATTO: essendo una preparazione fredda e a base di crema, con inoltre gusti forti come il fungo e il tartufo, è sconsigliato qualsiasi abbinamento.

Scaldare il latte con la panna e i funghi, precedentemente puliti. Portare a ebollizione, spegnere subito e lasciare in infusione. A parte montare i tuorli con lo zucchero e poi, una volta stiepidito, unire il composto di latte e funghi. Frullare il tutto e riporlo nella gelatiera. Procedere secondo le istruzioni della macchina. Prima di servire, decorare con qualche scaglietta di tartufo.

PAPPARDELLE AI PORCINI

per 4 persone:
1/2 kg farina
4 uova intere
300 g funghi freschi
60 cl acqua
2 cucchiai olio extravergine
1 mazzetto di prezzemolo
foglie di basilico
1 spicchio d'aglio
1 noce di burro
3 cucchiai parmigiano
sale, pepe

***Preparazione:* 30 minuti**
***Cottura:* 15 minuti**

IL VINO PIÙ ADATTO: rosso come *Dolcetto di Dogliani*, Az. Gillardi (Piemonte), da servire a 16 gradi di temperatura.

Preparare le pappardelle impastando la farina e le uova. Tirare una sfoglia e tagliarla con il coltello in losanghe larghe circa 3 cm e lunghe 15 cm.
Pulire i funghi e tagliarli. Metterli a freddo in una padella con l'acqua e l'olio, sale e pepe.
Far saltare per soli 5 minuti.
Cuocere le pappardelle in acqua bollente salata, scolarle e unirle ai funghi nella padella. Mantecare con il burro, il parmigiano e il trito di prezzemolo, basilico e aglio.