

## La tavola

Nudo e crudo  
il pesce è servito

di Enzo Vizzari

Il trionfo di crostacei e molluschi al vapore è davvero trionfale (anche nel prezzo), ma non gli è da meno, perfetto per tagli e marinature, il nudo e crudo di pesci e crostacei. La zuppa di pesce al profumo di arancia e anice e il gran fritto misto in extravergine si confermano grandiosi; le paste, fresche e secche, come i risotti, sono varie e tutte a regola d'arte. Ma sarebbe un delitto trascurare il capretto allo spiedo, il guanciale di manzo stufato con polenta e salsiccia, il sandwich di porcini e foie gras, il tripudio di funghi di tutte le specie e in tutte le preparazioni possibili e, fra qualche settimana, tartufi come piovesse, ma solo selezionatissimi. Pasticceria, pani compresi, che da sola meriterebbe un pranzo, così come lo spetta-

colare carrello dei formaggi. Per accompagnare, vini di una cantina (bellissima la struttura) ai massimi livelli. Insomma, Vittorio è sempre più grande, più ghiotto, più bello, nella nuovissima sede inaugurata a fine agosto, a Brusaporto (a sei chilometri dal casello autostradale di Bergamo, superstrada per Orio al Serio-Lovere, uscita per Brusaporto, indicazioni per Cantalupa): per il ristorante che negli ultimi quarant'anni ha insegnato a mangiare il pesce, e non solo il pesce, ai bergamaschi, ai bresciani, ai cremonesi e ai padani tutti, una sede spettacolare, quasi hollywoodiana, su un'area di oltre 20 ettari, immenso parco con alberi

d'alto fusto, eliporto, vigneto, grande piscina (ma non per il bagno), elegante sala ristorante e saloni vari, ben separati, per meeting e banchetti, cucina modernissima, sfavillante e spaziosa, più 11 suite all'insegna del lusso. Di tutto, di più, nel comfort, nell'accoglienza, nella generosità della cucina, secondo la scuola - parole e complimenti pochi, sostanza tanta - di Vittorio e Bruna Cereo che, all'età

nella quale altri scelgono la pensione, si mettono oggi in discussione con un investimento e un impegno impressionanti: sono (quasi) tranquilli, perché con i loro cinque figli, tutti coinvolti nell'impresa (Enrico-Chicco in testa, cuoco completo di prima, Francesco, Rossella, Roberto e Barbara) costituiscono la più bella famiglia della ristorazione italiana.

[guide@espressoedit.it](mailto:guide@espressoedit.it)

L'Hotel Milano di Bratto e, sotto, una cliente nella Spa. In alto: tavoli del ristorante Da Vittorio di Brusaporto, Bergamo



## Dove &amp; quando

Da Vittorio  
Brusaporto (Bg)  
Via Cantalupa 17  
Tel. 035 681024 - 218060  
Chiuso: mercoledì

## Vini e ristoranti: le scelte de L'espresso

## BIANCO SCATTANTE

Molti si lamentano dei prezzi troppo elevati dei vini italiani (e se ne creano anche un facile alibi per non acquistarli), ma è giusto segnalare che non è poi così difficile scovarne di buoni senza ridursi sul lastrico. È il caso del Kerner della Cantina di Toblino (tel. 0461 564168), che si può trovare in enoteca a circa 7 euro o pochi centesimi di più. Si tratta di un bianco nitido, profumato, fresco, scattante, decisamente piacevole anche se di impostazione semplice. È un vino ideale per accompagnare antipasti e primi piatti di mare.

Ernesto Gentili

## FINALE DI NOCCIOLA

Arriva da Amelia (tel. 0744 989721) una smentita a quanti ritengono datato il modello produttivo della Cantina Sociale, non più in grado di offrire vini interessanti, se non in qualche caso in Alto Adige. Questa piccola realtà cooperativa umbra ribadisce quello che gli appassionati verificano in tutt'Italia, da Santadi a Cupramontana, dalla Valpolicella al Salento. Provare per credere l'Orvieto 2004, bianco dal carattere sapido e contrastato, con un lungo finale di nocciola tostata. A neanche 4 euro in enoteca.

Giampaolo Gravina

13  
CILIEGIO

Monterosso al Mare (Sp)  
Località Beo 2  
Tel. 0187 817829  
Chiuso: lunedì (mai in estate)  
La sala offre un doppio panorama, sul golfo di Monterosso e sulla cucina, da cui escono piatti saporiti. Tra gli antipasti di mare spiccano tonno affumicato e acciughe ripiene. Tra i primi, per minimo due persone, buone le trofie al sugo di scampi portate in tavola nel coccio. Gustosi involtini di pesce spada e dolci casalinghi. Carta dei vini variegata, ma attenta alla Liguria. Sui 33 euro.

Maria Luisa Basile

LE GUIDE DE L'ESPRESSO  
I RISTORANTI  
D'ITALIA  
2005  
2500 RISTORANTI  
SCELTI PER IL GUSTO E IL COSTO  
IN TUTTA ITALIA



## WEEKEND DI ACQUA E FUOCO

Nell'alta Valseriana, ai piedi del massiccio della Presolana, c'è una casa del benessere disegnata dalla bioarchitettura, dove rigenerarsi e trascorrere momenti di relax. È l'Hotel Milano di Bratto (tel. 0346 31211), resort, campo da golf, centro benessere, che propone weekend "dell'acqua" e "del fuoco": (da 90 euro a persona in mezza pensione). Proposte last minute su Internet ([www.hotelmilano.com](http://www.hotelmilano.com)). Per chi resta a Bergamo, il comune propone sei itinerari, per riscoprire la città da prospettive nuove: dai percorsi nei luoghi di Donizetti a quelli rinascimentali di Lorenzo Lotto, per musei o antichi borghi ([www.comune.bergamo.it](http://www.comune.bergamo.it)). S. M.

