



QUANDO L'ALTA CUCINA È UNA QUESTIONE DI FAMIGLIA

Monica Omnis



**A POCHI CHILOMETRI
DA BERGAMO,
IN PIENA CAMPAGNA,
IL RELAIS & CHÂTEAUX
"DA VITTORIO" È UN'OASI
DI PACE E DI SILENZIO,
DOVE L'ALTA RISTORAZIONE
SI SPOSA CON L'ELEGANZA
DELL'ACCOGLIENZA.
IN CENTRO CITTÀ, INVECE,
LA PASTICCERIA CAVOUR
È LO STORICO LOCALE COCOTTE
DELLA FAMIGLIA CEREÀ**

Un nome, Vittorio. E una famiglia, i Cereà, divenuta marchio d'eccellenza nel mondo della ristorazione e dell'ospitalità. Era il 1966 quando il primo "da Vittorio" fu inaugurato nel centro di Bergamo: allora erano in due, Vittorio e la moglie Bruna. Oggi sono in 23, tra figlie, nuore e generi, tutti impiegati nell'attività, e con una terza generazione che sta avanzando. Dopo 40 anni trascorsi in città, il ristorante cambia veste e *location*: si trasferisce a Brusaporto, in una tenuta di dieci ettari, e vi affianca 10 camere di tale confort che gli meritano l'ingresso nella catena dei Relais & Châteaux. Accanto, ma del tutto indipendente, è la Cantalupa, che ospita banchetti ed eventi, con disponibilità di sale e giardini. Un complesso invidiabile di alta ristorazione, con 60 dipendenti, una cucina a vista, una cantina con circa 20.000 bottiglie, per 2.000 etichette, e il tutto sotto l'egida di un'unica grande famiglia. Vittorio ha insegnato ai bergamaschi, e non solo, a mangiare il pesce, facendo della cucina di mare uno dei suoi punti forti. Una tradizione che i figli portano avanti con passione e creatività. Basta pensare al trionfo di crostacei e molluschi al vapore, alla zuppa di pesce al profumo d'arancia e anice, al gran fritto in extra vergine o al merluzzo nero dell'Alaska, con purea di marroni e riduzione di succo d'uva. Senza però trascurare le paste, fresche e secche, i risotti e la robusta linea di terra con carni, funghi e tartufi tra i più pregiati. Una ricchezza di toni che culmina nella pasticceria che viene trattata con i guanti bianchi. Non i soliti dolci, né tanto meno le proposte della pasticceria di famiglia trasportate in locanda, ma una vera e propria linea pensata per la ristorazione.

Enrico, il più grande dei cinque figli, gestisce la cucina insieme al fratello Roberto. Prima di fermarsi nel locale del padre lavora nelle cucine di mezzo mondo: a Parigi da Jacques Cagna, a New York a Le Cirque, in Spagna da Ferran Adrià, oltre che da George Blanc e Roger Vergé. Arricchito da queste esperienze porta avanti una cucina creativa, senza dimenticare il legame con la tradizione italiana e locale. E si racconta in questa nostra intervista.

Come descriverebbe se stesso e la sua cucina?

Sono una persona concreta, amante delle belle cose e tendenzialmente "sintetico". La mia cucina è alla continua ricerca della materia prima eccelsa servita in un ambiente familiare e accogliente. L'uscita a cena deve rappresentare una valida alternativa al cinema, al teatro o a quant'altro. Aggiornamento costante e qualità: queste le nostre parole d'ordine. Siamo attenti a tecniche e materiali nuovi e a tutto ciò che l'innovazione e la ricerca ci offrono.

L'amore per la cucina si tramanda nella sua famiglia da generazioni. Essere chef è scritto nel vostro dna o è una scelta ragionata?

Ricordo che già all'età di 8 anni, appena rientravo da scuola, correvo in cucina a dare una mano ai miei genitori. La cosa, con il passare degli anni, si è trasformata in passione e, con le prime soddisfazioni, è nato un amore inscindibile per il mio lavoro.

Dal ristorante in città alla locanda in campagna: cosa vi ha spinto a questa scelta?

Esigenze di spazi, di costi e di ottimizzazione del lavoro, visto che la metà della struttura di Brusaporto, la Cantalupa, è adibita a ristorazione esterna e banchetti.

Siamo a pochi chilometri dalla città, immersi nel verde, in un luogo tranquillo e silenzioso, dove il cliente, oltre a mangiare, può anche alloggiare in una delle nostre stanze.

Qual è la filosofia che anima il progetto?

Il rispetto del cliente è il nostro punto di partenza. L'ospite deve sentirsi come a casa: coccolato e servito in un'atmosfera familiare. Niente è lasciato al caso, ogni minimo dettaglio – dall'arredo al servizio, dal cibo alle bevande – è studiato in modo da rendere il soggiorno indimenticabile.

Frontiera benessere. Negli ultimi anni è sempre più forte

l'interesse rivolto alla salute e all'alimentazione. La collaborazione con il medico-endocrinologo Mauro Defendente Febrari va in questa direzione?

Con il dottore e amico Febrari, abbiamo messo a punto una *remise en forme* che va da pochi giorni ad una settimana. Ciò che vogliamo dimostrare è che si può mangiare bene diminuendo di peso. È una questione di educazione alimentare, di approccio corretto e salubre nei confronti del buon cibo, spesso demonizzato.

Ci spiega in poche parole cosa si intende per bromatologia e come la applica?

È la branca della chimica che si occupa dello studio degli alimenti approfondendone gli aspetti relativi la caratterizzazione qualitativa e quantitativa, le trasformazioni biochimiche a cui vanno incontro, più o meno spontaneamente, e i metodi di condizionamento e conservazione. In poche parole è la tracciabilità estrema dei cibi nel loro rapporto con l'assorbimento e la nutrizione, quindi con la salute. Il concetto può apparire complicato ma la sua applicazione è semplice: si fa attenzione all'abbinamento dei cibi e alla loro cottura e si favoriscono determinati connubi a seconda delle esigenze del cliente. Si impara a conoscere le proprietà di ogni alimento, cercando di sfruttarne e valorizzarne le potenzialità.

Quanto è importante la materia prima?

È alla base della nostra filosofia. Mio padre mi ha insegnato a comprare e richiedere ai fornitori solo il meglio sul mercato. Occorrono anni di esperienza, di conoscenza e un pizzico di malizia ma il risultato è incomparabile.

E quanto influenza il suo lavoro?

La globalizzazione, con il diffondersi degli scambi culturali, ci ha permesso di usare materie prime sconosciute, con sapori e profumi inusuali che ci aiutano a realizzare piatti in grado di suscitare sensazioni e stimoli nuovi nella clientela. Per noi è importante co-



Nella pagina accanto, gli esterni del Relais Châteaux da Vittorio. Enrico Cerea, detto Chicco, Chef Executive del Relais Gourmand da Vittorio. Qui sopra, il ristorante Relais Gourmand da Vittorio. La cantina a volte del Relais Châteaux da Vittorio.



Da sinistra Roberto, Barbara, Rossella, Enrico, i genitori Bruna e Vittorio, e Francesco Cerea. A destra, Enrico al lavoro e la frittura di pesce e i lecca lecca all'eucalipto e pepe rosa.

noscere le farine di nuova produzione per apprenderne al meglio salubrità e potenzialità nei diversi impasti e cotture. Stesso discorso vale per gli zuccheri e per il sale. Nella mia cucina ho almeno sei diversi tipi di sale grosso: uno dolce, l'altro piccante, uno che si scioglie velocemente e l'altro, ancora, che si mantiene più croccante. Esiste una varietà infinita di materie prime, bisogna conoscerle bene per sfruttarle al meglio. È una ricerca continua e accurata che si alimenta con la voglia di viaggiare e di conoscere.

Passiamo alla pasticceria, lei ha ideato una vera e propria linea per ristorazione. Com'è nata l'idea e perché?

Dall'esigenza di riproporre nell'alta ristorazione una pasticceria "espressa", realizzata all'ultimo minuto. Un aspetto che implica costi maggiori, più attenzione, ricerca continua, ma risultati assolutamente migliori.

Che importanza assume la pasticceria nel menu?

Ricopre un ruolo fondamentale. Abbiamo una carta separata per i dessert, nella quale, oltre la piccola pasticceria, trovano posto 9 dessert tra caldi e freddi.

Quali sono i dessert che proponete e quali i più richiesti?

Tra i dessert, divisi in frutta, crema e cioccolato, si spazia dalla trilogia di marroni al carpaccio di ananas alla torta paradiso e gelato al mascarpone; dalla colata di pistacchio con gelato alla nocciola e gelatina al whisky al dolce di frutti secchi; dal cioccolato soffiato con spuma al Philadelphia e aria di lampone alla degustazione di cioccolato. Le piccole dolcezze, ovvero le 7 degustazioni di pasticceria mignon, frutta e pre-dessert che ogni commensale riceve a fine pasto, sono servite secondo un preciso ordine. Si inizia con la pasticceria fredda fatta di tartellette al Baileys, smeraldini al pistac-

BROMATOLOGIA la tracciabilità estrema dei cibi nel loro rapporto con l'assorbimento e la nutrizione, quindi con la salute. Il concetto può apparire complicato ma la sua applicazione è semplice: si fa attenzione all'abbinamento dei cibi e alle esigenze del cliente. Si impara a conoscere le proprietà di ogni alimento, cercando di sfruttarne e valorizzarne le potenzialità.

chio e creolini al cocco e passione, per passare a quella calda con i cannoncini di crema allo zabaione e alla frutta con il lampone ripieno di gelatina al passito. Si prosegue con il lecca-lecca di after eight gelato alla menta ricoperto di cioccolato, il macaron al lime e basilico, i cornetti croccanti e fritti con sorbetto ai frutti rossi e crema chantilly, per concludere con il pre-dessert: uno spumone di gelato con mandorle cristallizzate e salsa al cioccolato calda.

Cos'è il pre-dessert?

È una porzione ridotta, sfiziosa e accattivante che annuncia l'arrivo di un dolce più composito e completo. Tecnicamente dà al pasticciere il tempo per preparare il dessert principale, ingannando così l'attesa del commensale.

L'ingrediente dolce che preferisce lavorare?

Il cioccolato e i lievitati.

Il cioccolato anche in cucina?

È una materia duttile che si può utilizzare con tutto e in tutti i reparti della cucina. La più elevata espressione del dolce e di ogni dessert. Strepitoso, ad esempio, è l'accostamento con la terrina di fegato grasso, con il filetto di cervo o con una semplice polpetta di polenta bergamasca.

Dolce, salato, amaro e acido: cosa preferisce e come si mescolano?

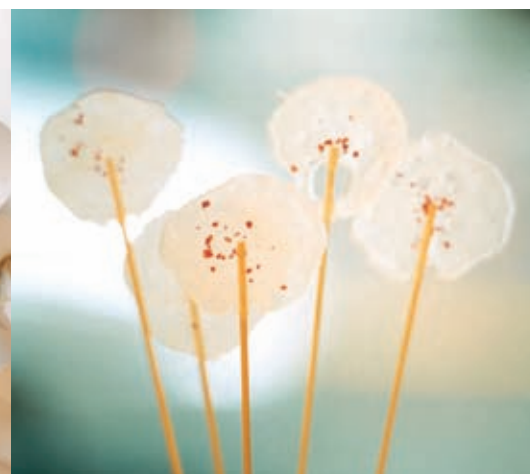
Nessuna preferenza, si completano a vicenda. Non c'è esaltazione senza acidità, non c'è contrasto senza l'amaro. Dolce e salato, poi, fanno parte delle nostre golosità.

Nei suoi piatti è più il dolce ad aver contaminato il salato o viceversa?

Non c'è prevalenza dell'uno sull'altro, è piuttosto un equilibrio costante di entrambi.

Ai clienti della locanda è riservato il "Buongiorno da Vittorio": di cosa si tratta?

È una colazione studiata, sia dal punto vista nutrizionale che sensoriale, per iniziare la giornata in modo piacevole e stimolante. Quasi tutti i sensi sono coinvolti: il gusto, l'olfatto (i profumi dei lievitati appena sformati), la vista (un susseguirsi di vassoi carichi di prelibatezze) e il tatto (il contatto con i cibi e la loro consistenza). I prodotti sono serviti secondo una precisa successione che va dal semplice cappuccino ai pesci crudi, passando da brioche, cen-



DAMARE Pesce Crudo. 40 ricette di Enrico Cerea, Roberto Cerea, Paolo Rota - Montagud Editores - prefazione di Vittorio Feltri, postfazione di Mauro Defendente Febbrari - fotografie di Simone Casetta ed illustrazioni a china - 176 pag. - distribuito in Italia da Vandenberg Edizioni (www.vandenbergedizioni.it) - €85,00

Da un gioco di parole tra “mare” e “amore” scaturisce il titolo del nuovo libro dedicato al pesce e proposto da Enrico e Roberto Cerea, unitamente al cognato Paolo Rota. Tre cuochi nati e cresciuti a Bergamo che dedicano 40 ricette ai frutti del mare e all'essenzialità del pesce crudo, elemento principe del ristorante da Vittorio, aperto da Vittorio Cerea negli anni Sessanta. Il desiderio di portare avanti questa

lunga tradizione ha condotto alla sfida più recente: il pesce nella versione crudo. Una sfida perché impone una conoscenza perfetta della materia prima e un rigore assoluto nella manipolazione, affascinante perché lascia libertà assoluta negli accostamenti. “Con il crudo – spiega Enrico Cerea – si arriva all'essenza, alla sopraffina naturalità, al centro della materia”.



che ogni settore dell'azienda sia seguito e curato da un membro della famiglia, sempre affiancati da ottimi collaboratori.

La sua cucina, strutturata per blocchi, è un esempio di tecnologia e avanguardia: come l'avete studiata?

Abbiamo cercato di dividere nettamente le preparazioni delle varie partite, mentre il centro cottura, se pur ampio, permette di lavorare a stretto contatto in modo da intendersi e coordinare al meglio l'uscita contemporanea di più piatti.

È da poco uscito “Damare”, la vostra ultima fatica editoriale: come è nata l'idea e perché?

Abbiamo deciso di fare questo libro in occasione del 40° anniversario dell'apertura del ristorante. La casa editrice Montagud di Barcellona, che pubblica libri firmati da grandi chef e pasticciere del mondo, ci è sembrata l'opzione migliore. La scelta monotematica del volume, dedicato al pesce crudo, è dovuta al fatto che è uno dei piatti più richiesti da noi, nonché il prodotto che forse meglio ci ha contraddistinto negli anni. Speriamo in futuro di poter proporre altri temi come il tartufo e i funghi.

La sua più grande soddisfazione?

I miei tre figli. Professionalmente, invece, è gestire un posto tra i più belli d'Italia, a conduzione familiare e completamente privato.

Sperimentazione ed esplorazione: secondo lei fin dove si può arrivare?

Mai come in questi ultimi anni sperimentazione ed esplorazione hanno accompagnato la nostra professione con risultati chiaramente visibili. Non tutti sono inclini a queste tendenze, quindi ritengo sia doveroso fare attenzione e, soprattutto, essere preparati nell'affrontare il nuovo. Tolti pochi colleghi che, secondo me, sono all'avanguardia, vedo sempre più persone che, in nome dell'innovazione, stravolgono anche le cose più semplici e codificate.

In che direzione andrà la ristorazione nei prossimi anni?

Credo che la globalizzazione generale farà sì che le cucine si influenzeranno a vicenda. È importante, quindi, mantenere di base una nostra cultura culinaria, ricca di tradizione e di sapere. In campo gastronomico la ricerca si evolverà ulteriormente e si andrà verso una cucina sempre più leggera e salubre.

Monica Onnis

trifughe, torte, marmellate, burri, salumi, formaggi e frutta. A richiesta si possono avere anche caviale e terrina di fegato grasso.

Passione e talento per l'arte bianca si sviluppano, da anni, nella vostra pasticceria Cavour nella Bergamo Alta: come gestite le due realtà?

La nostra fortuna, oltre la passione e la dedizione al lavoro, è il fatto di essere un gruppo numeroso, organizzato in modo tale che ognuno di noi abbia la sua precisa collocazione. Da anni la gestione diretta della pasticceria spetta a mia sorella Barbara e a mia cognata Paola. La supervisione della stessa e del laboratorio sono, invece, a carico di mio cognato Simone. Fondamentale è



FOIE GRAS ALL'UVA CON POLENTINA BERGAMASCA

Per quattro persone

fegato d'anatra	n.	1
uva nera	g	500
uva bianca	g	500
scalogni	n.	5
burro	g	50
salvia, foglie	n.	2
Porto rosso	cl	100
fondo di vitello	g	300
acqua	cl	500
farina per polenta	q.b.	

Salsa all'uva

Sbucciare ed affettare gli scalogni, stufarli in una casseruola con il burro e la salvia, aggiungere l'uva sgranata, cuocere per qualche minuto e sfumare con il Porto. Lasciare ridurre il vino quasi a secco e unire il fondo di vitello. Cuocere lentamente fino a che si riduca della metà.

Polenta

Bollire l'acqua salata, buttare la farina da polenta e rimestare con una frusta per evitare che si formino i grumi. Cuocere la polenta per almeno un'ora.

Composizione

Ricavare dal fegato 4 scaloppe, salarle, peparle, passarle in padella antiaderente ben calda e dorarle da ambo le parti per pochi minuti. Servire il fegato accompagnato alla polenta, irrorare il tutto con abbondante salsa e guarnire con acini d'uva precedentemente sbollentati e spellati.

TEGOLA ALLE NOCCIOLE ED ARANCIA

burro	g	100
zucchero	g	200
granella di nocciole	g	200
succo d'arancia	cl	100
farina debole	g	50
scorza d'arancia	n.	1
Grand Marnier	cl	50

Impastare il tutto il giorno prima. Cuocere a 180°C e presentare come da foto.





BICCHIERINI DESSERT

Flan allo zenzero con spuma di cocco

panna	g	350
latte	cl	125
zenzero	g	40
tuorli	g	100
zucchero	g	90

Mettere in infusione la panna, il latte e lo zenzero; aggiungere i tuorli e lo zucchero; infornare a 100°C a bagnomaria.

Spuma al cocco

cocco	g	300
latte	cl	200
gelatina	g	7
rum	g	25
limone	n.	½
zucchero a velo		q.b.

Impastare tutti gli ingredienti insieme.

Passione e mango con cioccolato bianco e lime

Per 1 litro		
frutto della passione	g	450
mango	g	550
gelatina in fogli	n.	4
ananas a pezzetti		q.b.
uova	n.	2
cioccolato bianco	g	200
lime		
Pampero bianco		
vaniglia		
panna montata	g	300

Tagliare l'ananas a pezzettini e metterli nel bicchierino. Preparare una gelatina con il frutto della passione e il mango, utilizzando i 4 fogli di gelatina, e aggiungerla nel bicchierino.

Per la mousse Sciogliere il cioccolato bianco e, in una bastardella, mettere le uova con vaniglia, Pampero bianco, lime grattugiato e montare il tutto a bagnomaria. Aggiungere il cioccolato sciolto e infine la panna montata. Appena la gelatina è solida, inserire la mousse al cioccolato bianco.

Fondente di gianduia

panna	g	400
latte	g	400
zucchero	g	80
tuorli	g	150
gianduia		q.b.

Fare una crema inglese e, quando è pronta, incorporarla setacciandola alla gianduia tagliata a pezzi.

Biscotto al cacao

tuorli	g	160
zucchero	g	50
farina	g	70
albumi	g	130
cacao	g	30
olio di semi	g	20

Montare i tuorli con lo zucchero e successivamente gli albumi con lo zucchero. Incorporare gli albumi ai tuorli, poi la farina e il cacao setacciati, infine l'olio. Stendere su Silpat e cuocere a 220°C per 5-6 minuti. Quando è pronto, rimuovere il composto dalla placca e lasciarlo riposare su un piano di acciaio.

Chicco Cerea
Relais & Chateaux "da Vittorio" - Brusaporto, Bg
www.davittorio.com
Foto Simone Casetta