

DA VITTORIO A BRUSAPORTO

Ristorante d'eccellenza assoluta nel panorama italiano e internazionale, tre stelle Michelin, offre un percorso gustativo e sensoriale unico e irripetibile

[di Rossella Esposito]

D

ra il 1966 quando Vittorio Cerea e sua moglie Bruna aprirono nel centro di Bergamo il ristorante "Da Vittorio". La cucina di pesce, diventata uno dei fiori all'occhiello del locale, all'epoca ancora faticava a trovare spazio nei menù che privilegiavano le carni. Fu una grande scommessa vinta grazie ad

approvvigionamenti giornalieri e prelibate elaborazioni. Bergamo divenne ben presto una meta da non perdere per gli appassionati gourmet. Insieme al successo arrivò nel 1970 la prima stella Michelin, raddoppiata nel 1996. Nei primi anni 2000 l'azienda si trasferì nella prestigiosa residenza di Cantalupa, villa e dieci ettari di tenuta a Brusaporto, a pochi minuti d'auto da Bergamo, con l'ingresso nei circuiti Relais&Chateaux e Les Grandes Tables du Monde. Infine, nel 2010, arrivò la tanto ambita terza stella Michelin. Oggi ad occuparsi di Da Vittorio sono la signora



卓越的米其林三星餐厅 Da Vittorio 在意大利和国际上都享有盛誉, 在这里您将享受到一次独一无二且不可错过的味觉和感官之旅。餐厅位于 Brusaporto, 距离 Bergamo 贝加莫约 10 分钟车程, 行政主厨 Enrico 和 Roberto Cerea 先生将为您烹制肉类, 鱼类, 各式海鲜, 松露, 蘑菇和 蔬菜等菜肴, 用创新性的天才品味重新审视伦巴第地区的传统烹饪。



Bruna e i suoi cinque figli. Enrico e Roberto sono gli Executive chef, Francesco ha la responsabilità della cantina, della ristorazione esterna e delle pubbliche relazioni, Rossella è responsabile dell'ospitalità nel Ristorante e nella Dimora, locanda di charme, mentre Barbara dirige Cavour 1880, il caffè pasticceria di Bergamo Alta. "Tradizione lombarda e genio creativo" è il filo conduttore dei menù che i fratelli Cerea aggiornano continuamente secondo le stagioni e le offerte del mercato: carni e pesci, selvaggina e fruits de mer, tartufi e funghi ma anche piatti di verdure, tutti declinati con uno stile originale e sensibile anche alle

nuove frontiere della cucina del benessere. Materie prime di altissimo livello, scelta di tecniche ricercate e rigore assoluto nella manipolazione sono le caratteristiche della cucina dei fratelli Cerea. Ma ora veniamo alla ricetta che Enrico e Roberto propongono ai nostri lettori.

INSALATA TIEPIDA DI PESCE

PESCE: 4 scamponi, 4 gamberoni rossi, 12 gamberetti
4 noci di capesante, 4 tranci di salmone, piovra
calamaretti spillo, 4 tranci di branzino.

VERDURE AL VAPORE: fagiolini verdi, taccole, carote, zucchine, broccoli, pomodori canditi. Olio, limone, spicchi di limone candito
crema di cipolle e patate, pesto gentile, maionese.

Cuocere i pesci in acqua bollente ben salata e acidulata, scegliendo l'ordine di cottura: prima il branzino, dopo qualche minuto gli scampi e gamberoni, infine i gamberetti e i calamaretti. Il salmone va cotto per pochi minuti in olio extra vergine di oliva a 55°. La piovra viene cotta in pentola a pressione con erbe aromatiche e olio extra vergine di oliva. Comporre il piatto con tutti i pesci, le verdure, condire con olio e limone, qualche spicchio di limone candito ed accompagnare il tutto con 3 salse: pesto, maionese, crema cipolle e patate.

Vino consigliato dallo chef sommelier Fabrizio Sartorato:
Isonzo Sauvignon Picol Az Ag Lis Neris 2012

FROM VITTORIO TO BRUSAPORTO

It was in 1966 when Vittorio Cerea and his wife Bruna opened in the center of Bergamo the restaurant "Da Vittorio". The seafood cuisine, that became one of the flagships of the place, was still struggling to find space in the menus then that favored meats. It was a big bet won thanks to daily supplies and delicious processing. Bergamo soon became a must destination for the gourmet lovers. Along with the success in 1970 came also the first Michelin star, doubled in 1996. In the early 2000s the company moved into the prestigious residence of Cantalupa, villa and ten hectares of land in Brusaporto, a few minutes' drive from Bergamo, with the entry into the circuits Relais & Chateaux and Les Grandes Tables du Monde. Finally, in 2010 came the much-coveted third Michelin star. Today to run Da Vittorio are Ms. Bruna and her five children. Enrico and Roberto are the Executive Chef, Francesco has responsibility for the cellar, outdoor catering and public relations, Rossella is responsible for hospitality in the restaurant and in the Dimora, a charming inn, while Barbara directs Cavour 1880, the pastry coffee of Bergamo Alta. "Lombard tradition and creative genius" is the fil rouge of the menus that the brothers Cerea continually update according to the seasons and the offers of the market: meat and fish, game and fruits de mer, truffles and mushrooms as well as vegetable dishes, all declined with an original style and also sensitive to the new frontiers of the healthy cuisine. Raw materials of the highest level, choice of sophistication and absolute rigor in the handling are the characteristics of the cuisine of the Cerea brothers. But now let's see the recipe that Enrico and Roberto propose to our readers.

WARM SALAD OF FISH

FISH: 4 prawns, 4 red prawns, 12 shrimps, 4 scallops, 4 salmon steaks, octopus squid, 4 slices of sea bass.

STEAMED VEGETABLES: green beans, snow peas, carrots, zucchinis, broccolis, candied tomatoes.

Oil, lemon juice, candied lemon wedges, cream of onion and potato, pesto kind, mayonnaise.

Cook the fish in boiling water well salted and acidulated, choosing the heating order: first the bass, after a few minutes the prawns, then the



Этот ресторан, считающийся престижным как в Италии так и на мировом уровне, имеющий три звезды Мишлена, предложит вам уникальное и неповторимое по вкусу меню. "Brusaporto" находится в десяти минутах езды от Бергамо, Здесь шеф-повара Enrico и Roberto Cerea предложат вам блюда из мяса и рыбы, дичь и морские продукты, трюфеля и другие грибы, а так же блюда из овощей. Все это приготовлено руками искусных поваров из отборных продуктов по рецептам Ломбардии.



shrimps and finally the squids. The salmon should be cooked for a few minutes in extra virgin olive oil at 55°. The octopus is cooked in a pressure cooker with herbs and extra virgin olive oil. Assemble the dish with all the fishes, the

vegetables, season it with oil and lemon, a few cloves of candied lemon and accompany it all with 3 sauces: pesto, mayonnaise, onion cream and potatoes.

Wine recommended by the sommelier chef Fabrizio Sartorato:
Isonzo Sauvignon Picol Az Ag Lis Neris 2012

In apertura a sinistra: particolare della sala ristorante; a destra: vista del parco con la splendida piscina
In alto: Enrico e Roberto Cerea in primo piano, alle spalle Paolo Rota e Simone Finazzi; sotto: l'insalata tiepida di pesce