

# Da Vittorio, 50 anni di piatti stellati

**6 aprile 1966.** Domani l'anniversario di apertura del locale in viale Papa Giovanni, poi trasferito alla Cantalupa. La famiglia di chef bergamaschi ha scritto la storia della cucina italiana e anche internazionale. Tre stelle Michelin

ELIO GHISALBERTI

Era il 6 aprile del 1966, cioè 50 anni domani. Vittorio Cerea apriva nel cuore di Bergamo, su viale Roma ora viale Papa Giovanni XXIII, la sua insegna. Con lui naturalmente l'inseparabile moglie Bruna, già mamma da un paio d'anni del primogenito Enrico (Chicco, nato nel '64) e in dolce attesa del secondo figlio maschio Francesco (nato nell'agosto del '66). Ironia della sorte per uno che da ragazzino era stato avviato a fare il «pinela» in macelleria, da subito Vittorio si segnalava per l'originalità delle scelte in cucina: vicino ai classici dell'epoca diventa infatti protagonista il pesce di mare, allora praticamente sconosciuto ai bergamaschi (l'apertura dell'Orobica Pesca è praticamente contemporanea, chissà quale delle due insegne è stata prodromica all'apertura dell'altra). Ma non solo, assoluto innovatore per quei tempi, riuscì a conquistare la clientela andando a scovare i prodotti migliori che poi venivano mostrati ai tavoli ma anche ai passanti - chi ha una certa memoria certamente la «parata» di funghi che in stagione allietavano vista e gola - prima di prendere la strada delle cucine per essere valorizzati in piatti che hanno fatto storia. Sotto l'ala protettrice ma non troppo dei genitori, affettuosa ma al tempo rigorosa nel rispetto dei valori del lavoro e dell'impegno, tutte e cinque i figli (fatto più unico che raro) sono rimasti legati all'attività familiare divenendo a loro volta motore di un'evoluzione che ha portato l'insegna ad essere un punto di riferimento nel panorama della ristorazione italiana di qualità ed eccellenza. Oltre ai già citati Chicco e Francesco, completano il quadro di famiglia Barbara (69); Roberto (Bobo, '72); Rossella ('76). Ed ora, a garanzia della

stirpe, già si affacciano sul palcoscenico del ristorante alcuni dei 13 nipoti della signora Bruna. A seguire ripercorriamo le tappe salienti di una straordinaria storia di successo.

**1970.** A soli quattro anni dall'apertura, Vittorio e Bruna Cerea ottengono la stella dalla guida Michelin, primo grande riconoscimento della qualità della cucina del ristorante da Vittorio.

**1972.** È l'anno del debutto del servizio di catering, anzi del fuori casa come amano definirlo i Cerea. Il primo ad avvalersene fu il già sindaco di Bergamo Tino Simoncini nell'occasione del matrimonio della figlia. Seguirono altri personaggi della Bergamo bene che fecero anche da trampolino di lancio per «sdoganamento» nei salotti buoni di Milano prima e nel resto d'Italia e perfino del mondo poi. Tra i ricevimenti più importanti si segnalano quelli per la Regina Elisabetta in visita a Milano; Tina Turner in Costa Azzurra; Prada a Los Angeles.

**1994.** Con l'acquisizione dello storico Caffè Cavour di Città Alta, affidato a Barbara Cerea, inizia anche l'organizzazione e l'evoluzione del settore pasticceria. Ad affiancare Chicco Cerea, supervisore anche delle «dolcezze» di Vittorio, il cognato (marito di Barbara) Simone Finazzi.

**1995.** Dopo una lunga trattativa condotta personalmente da Vittorio Cerea, viene acquisita la residenza della Cantalupa a Brusaporto con l'intenzione di utilizzarla come location esclusiva per banchetti e cerimonie. Negli anni successivi, nonostante i dubbi e il grande attaccamento al locale storico, inizia a maturare l'idea di trasferire tutta l'attività all'interno della tenuta alle porte di Bergamo.

**1996.** Con l'entrata in scena dei figli ormai grandi, capeggiati dal

primogenito Chicco affiancato da Bobo con il contributo del cognato Paolo Rota, aumentano in modo altrettanto significativo anche la qualità e la creatività della proposta. La Michelin ne prende atto assegnando a Vittorio nel 1996 la seconda stella.

**2002.** È l'anno della prima consulenza all'estero, molte ne sarebbero seguite. I fratelli Cerea volano alternativamente fino a Giacarta, in Indonesia, per dettare le linee guida del ristorante del Mandarin Oriental Hotel.

**2005.** Dopo lunghi e accurati lavori di ristrutturazione, è l'anno del trasferimento definitivo di Vittorio dal centro di Bergamo al verde della Cantalupa. Con la creazione di una decina di camere da sogno da Vittorio diventa anche Relais & Chateaux, unico presente sul territorio provinciale. Ma è anche l'anno funesto della scomparsa del fondatore: dopo avere completato l'opera Vittorio Cerea lascia questa terra nel novembre del 2005.

**2007.** Nasce la Vicook, società che si occupa di ristorazione collettiva. Al fianco della famiglia Cerea entra in campo Corrado Leoni, già collaboratore nelle cucine di Vittorio. Anno dopo anno la Vicook cresce acquisendo nuove mense aziendali. Ad oggi conta 250 dipendenti per alcune migliaia di pasti serviti ogni giorno.

**2010.** E tre, con l'edizione del 2010 da Vittorio entra nel gotha assoluto della ristorazione: la Michelin gli assegna la terza stella, il massimo del riconoscimento ottenibile, condiviso ad oggi solo con altre sette insegne in tutta Italia.

**2011.** Inizia la collaborazione con Esselunga. La pasticceria fresca servita al banco di alcuni supermercati bergamaschi del gruppo è appannaggio dei pasticceri di Vittorio. Il progetto va avanti ed



Mamma Bruna con i cinque figli alla Cantalupa di Brusaporto



Il presidente Renzi con i fratelli Cerea



Il locale chiuso in città (sopra) e l'attuale a Brusaporto

è proprio di questi giorni la notizia che la produzione e la distribuzione si estenderà a tutta la Lombardia.

**2013.** Apre la prima insegna di Vittorio lontana da Bergamo. È a St Moritz, all'interno del Carlton Hotel, il più lussuoso albergo della capitale dell'Engadina in Svizzera. A distanza di un anno dall'apertura, Michelin gli assegna la stella.

Sempre nel 2013, all'interno dell'area accessibile dell'aerostazione di Orio al Serio apre Vicook Bistrot, un locale per viaggiatori con offerta gastronomica multilingue di qualità.

**2015.** A Milano si apre il capitolo del Gallia. Dopo faraonici lavori di ristrutturazione la proprietà affida alla famiglia Cerea la supervisione del ristorante gourmet

la Terrazza.

**2016.** Esiamo all'oggi, con altri progetti che stanno per materializzarsi. Il primo vedrà la luce il prossimo 20 aprile a Singapore presso il World Sentosa Resort (una sorta di Disneyland d'Oriente). Consulenza e start up del ristorante italiano «I Fratelli» è appannaggio appunto dei fratelli Cerea.

## Menu celebrativo con la Gioconda dolce dedicato alla mamma Bruna

Già da qualche giorno, in concomitanza con il riavvio dell'iniziativa di Ingruppo.bg.it, sui tavoli di Vittorio alla Cantalupa di Brusaporto viene servito il menu celebrativo «50 anni e non sentirli». Un percorso scanzionato per decenni tra i piatti che hanno scritto la storia gastronomica del ristorante.

**La crocchetta di gamberi**

La ricetta più datata è quella messa a punto da papà Vittorio all'inaugurazione del ristorante, la crocchetta di gamberi con salsa al peperone (1996); la più recente è frutto del lavoro d'équipe di cucina attuale capitanata dai fratelli Chicco e Bobo Cerea con il contributo importante di Paolo Rota, il black code (è un merluzzo con carni bian-

che e burrose) con declinazione di carota. Nel mezzo altri piatti che sono divenuti dei classici come le fragoline di mare al verde con polenta bergamasca, altra straordinaria intuizione del fondatore eletto dalla famiglia Cerea simbolo del 50° divenuto patrimonio comune delle cucine italiane (1976); il risotto alla parmigiana con involtino di sogliola al limone (1996); la tartare di salmone e avocado (2006); chiusura in dolcezza d'antan con le mele calde con gelato al caramello (1986).

Lo speciale menu per la ricorrenza, che rimarrà probabilmente in lista tutto l'anno (per la cronaca per Ingruppo.bg.it è servito a 110 per persona vini e bevande comprese) non rimarrà certo l'unica iniziativa messa in pi-



Vittorio Cerea con la moglie Bruna all'esterno del primo locale in città

sta dalla famiglia Cerea per celebrare il 50° compleanno. Una si è già materializzata nei giorni scorsi all'interno di Identità Golose, il congresso che raduna a Milano i più grandi cuochi italiani. Nell'occasione i fratelli Cerea hanno dedicato a mamma Bruna la Gioconda, un nuovo dolce che riprende il nome mai utilizzato della registrazione anagrafica. Un lievito, una sorta di veneziana, arricchito da cioccolato gianduia e scorze d'arancia.

**Il libro delle ricette**

Tornando alle ricette storiche, è già iniziato il lavoro di editing per la realizzazione del libro che presumibilmente chiuderà l'anno celebrativo: 50 ricette per i 50 anni. Tra i vari editori importanti interessati alla pubblicazione è in vantaggio la Mondadori. Sono già pronti invece una serie di gadget da omaggiare alla clientela che da domani e per tutto l'anno a seguire farà visita al Relais & Chateaux. Ce n'è per tutti i gusti e per tutte le età: dai divertisse-

ment per bambini come le allegre bavaglie celebrative, a quelli per le signore con il rossetto al gusto di cioccolato, per finire con la bottiglia griffata del Faber, il vino di casa prodotto con le uve del vigneto della Cantalupa.

**Un evento stellato**

In cantiere, ma non ancora ben definita, una giornata o più probabilmente una serata all'insegna di un reunion di alto profilo «stellare» cui daranno il loro contributo le altre insegne italiane di gran blasone. Secondo le intenzioni dei Cerea non dovrebbe però essere la Cantalupa ad ospitare l'evento bensì una sede istituzionale, si pensa ad esempio ad Astino.

Infine, ma in cima alla lista dei desideri di una famiglia che ha fatto dello spirito di gruppo uno dei valori fondamentali del successo, verrà organizzata una giornata di festa per tutti i collaboratori stabilmente impiegati nelle varie attività, ormai oltre le cento unità.

E. Gh.