



DAVITTORIO

Eccellenza Tre Stelle Michelin

Excellence Three Michelin Stars

di Stefania Buscaglia

Oltre mezzo secolo di storia per uno dei ristoranti italiani tre stelle Michelin più rinomati al mondo. Una saga familiare e un esempio virtuoso di imprenditoria, emblema di un Made in Italy di qualità assoluta.

Over half a century of history for one of the most renowned three Michelin star Italian restaurants in the world. A family saga and a virtuous example of entrepreneurship, emblem of a Made in Italy of absolute quality.



In

In Italia sono solo undici i ristoranti tri-stellati Michelin. E tra questi, ve n'è uno che da oltre mezzo secolo, porta avanti con onore una tradizione familiare che con cura e dedizione, ha saputo tenere alta la propria reputazione, innovandosi con eleganza e proponendo una cucina raffinata mai scontata e in continua evoluzione. È il Ristorante Da Vittorio della famiglia Cerea. Un ristorante che non ha bisogno di presentazioni e che nel tempo, ha collezionato numeri e riconoscimenti senza pari: prima stella Michelin conquistata nel 1978, sino al raggiungimento della terza nel 2010. Tre Forchette Gambero Rosso, Tre Cappelli de L'Espresso, immanicabile la sua presenza in tutte le principali guide mondiali: da Taste the World, a Les Grandes Tables du Monde; da Relais & Châteaux alla francese La Liste.

Una storia iniziata nel gennaio del 1966 quando Vittorio Cerea e la moglie Bruna decisero, in un misto di convinzione e paura, di aprire un ristorante di proprietà in una delle vie principali di Bergamo. Un locale inizialmente modesto e con pochi coperti, ma con un'evidente missione innovativa per la città: quella di portare e servire in tavola il pesce di mare, materia ancora misconosciuta nel capoluogo orobico, e paradossalmente introdotta e proposta da un giovane ristoratore che aveva mosso i primi passi della sua carriera lavorativa in una macelleria.

Un progetto fondato sul sacrificio e sulla convinzione di Vittorio e Bruna Cerea che, un passettino per volta, hanno saputo concepire una proposta unica, fatta di qualità, eleganza e innovazione che oggi vive il suo massimo splendore nell'incantevole location di Brusaporto, sulle colline bergamasche, dove il ristorante traslocò nel 2005 – poche settimane prima dell'improvvisa scomparsa del suo Patron.

Ma la figura di Vittorio Cerea non ha mai smesso di essere onorata attraverso il lavoro della sua famiglia e di una proposta in continua evoluzione e che ha dato vita – giorno per giorno, anno dopo anno - a un esempio virtuoso nella ristorazione e non solo. Dai più conosciuti come ristorante tri-stellato, Da Vittorio è infatti un sistema di offerta food e di accoglienza ampio e articolato, che spazia dal Relais & Château, ai servizi esterni, ai grandi eventi, al Risto Golf, alla pasticceria Cavour di Bergamo alta, alla ristorazione collettiva e allo stellato di Shangai. Una famiglia grande e unita di ventisette anime. Chicco e Bobo ai fornelli, Rossella in sala e all'accoglienza, Francesco agli eventi esterni, Barbara alla Pasticceria Cavour di Bergamo alta, mamma Bruna al "controllo di gestione", anche degli equilibri familiari, mogli, mariti e nipoti che aiutano in cucina, in sala e in pasticceria. Da Vittorio è un'azienda sana, con una reputazione di altissimo livello, con alti valori etici, che nascono da un racconto d'amore. E che, economicamente parlando, vanta il fatturato più importante dell'Alta ristorazione italiana e dà lavoro a centinaia di persone.

Oggi ai fuochi ci sono due dei cinque figli di Vittorio e Bruna: il primogenito Enrico e il quarto di casa - Roberto, al secolo Chicco e Bobo, affiancati dal fedele Paolo – marito della ultimogenita Rossella.

La cucina del ristorante Da Vittorio è iconica e celebrativa da un



lato, e votata all'innovazione dall'altro: fil rouge di questo dialogo tra passato e presente l'eccellenza e la ricerca intono alla materia prima e all'esecuzione dei piatti. Doveroso sedersi al tavolo e vivere l'esperienza dei classici: dai Paccheri "alla Vittorio", all'Orecchia d'elefante" alla milanese. Il primo, piatto iconico del ristorante, nato da un'idea di Vittorio durante un viaggio con la moglie a Orlando: i due si trovavano a Disneyland e in uno dei ristoranti italiani all'interno del parco, il cuoco Alfredo serviva tagliatelle in bianco mantecate al tavolo. Cerea tornò a Bergamo e ripropose la stessa ricetta con le mezzemaniche (ora i paccheri) in rosso. Per il sugo sono utilizzati tre diversi pomodori: San Marzano, datterini di Pachino e pelati. È una delle ricette interattive, che ancora oggi è ultimata al tavolo, creando quel dialogo con l'ospite che è diventato un segno distintivo per Da Vittorio. Altro piatto simbolo (per alcuni vale il viaggio) l'orecchia d'elefante, impanata nel pane e nei grissini, è sontuosamente servita con pomodorini di Pachino e patate. Croccante all'esterno e morbidissima all'interno. È enorme e proprio per questo è suggerita per due persone.

A fianco dei master-piece, i nuovi classici dei Cerea's Brothers come il Rombo in casœula, l'Uovo all'Uovo, il Bellini di gamberi, gli spaghetti di tonno con Bagna caôda e pistacchio e le spettacolari nuvole di zucchero filato di fine pasto, in accompagnamento alle petit four.

Il servizio di sala, coordinato dalla splendida Rossella, rappresenta un fiore all'occhiello senza pari in cui la qualità (e l'abbondanza!) del carrello dei formaggi e del "cestino" del pane non temono confronti così come la ricca Cantina dei vini curata con passione e assoluta professionalità da Francesco Cerea.

Photo Credits © Lucio Elio, Fabrizio Pato Donati





ENG.

In Italy there are only eleven three-star Michelin restaurants. And among these, there is one that for over half a century, has carried on with honor a family tradition that with care and dedication has been able to keep its reputation high, innovating with elegance and offering refined cuisine that is never predictable and in continuous evolution. It is the Da Vittorio restaurant of the Cerea family. A restaurant that needs no introduction and that over time, has collected unparalleled numbers and awards: first Michelin star won in 1978, until reaching the third in 2010. Tre Forchette Gambero Rosso, Tre Cappelli de L'Espresso, the inevitable its presence in all the main world guides: from Taste the World, to Les Grandes Tables du Monde; from Relais & Châteaux to the French La Liste. A story that began in January 1966 when Vittorio Cerea and his

wife Bruna decided, in a mixture of conviction and fear, to open their own restaurant in one of the main streets of Bergamo. An initially modest place with few seats, but with an evident innovative mission for the city: that of bringing and serving sea fish to the table, a subject still unknown in the Orobian capital, and paradoxically introduced and proposed by a young restaurateur who had taken the first steps of his career in a butcher's shop. A project founded on the sacrifice and conviction of Vittorio and Bruna Cerea who, one step at a time, were able to conceive a unique proposal, made of quality, elegance and innovation that today lives its maximum splendor in the enchanting location of Brusaporto, on the hills Bergamo, where the restaurant moved in 2005 - a few weeks before the sudden death of its patron. But the figure of Vittorio Ce-

rea has never ceased to be honored through the work of his family and a constantly evolving proposal that has given life - day by day, year after year - to a virtuous example in catering and beyond. From the best known as a three-starred restaurant, Da Vittorio is in fact a wide and articulated system of food and hospitality offers, ranging from the Relais & Château, to external services, to major events, to Risto Golf, to the Cavour pastry shop in upper Bergamo, to collective and starred restaurants in Shanghai. A large and united family of twenty-seven souls. Chicco and Bobo in the kitchen, Rossella in the dining room and at the reception, Francesco at the external events, Barbara at the Pasticceria Cavour in upper Bergamo, mother Bruna at the "management control", also of family balance, wives, husbands and grandchildren who help in the kitchen, in

the dining room and in the pastry shop. Da Vittorio is a healthy company, with a reputation of the highest level, with high ethical values, which arise from a love story. And which, economically speaking, boasts the most important turnover in Italian haute cuisine and employs hundreds of people.

Today at the fires there are two of the five children of Vittorio and Bruna: the eldest son Enrico and the fourth of the house - Roberto, aka Chicco and Bobo, flanked by the faithful Paolo - husband of the youngest daughter Rossella. The cuisine of the Da Vittorio restaurant is iconic and celebratory on the one hand, and devoted to innovation on the other: the fil rouge of this dialogue between past and present is excellence and research around the raw material and the execution of the dishes. It is a duty to sit at the table and experience the classics: from

the Paccheri "alla Vittorio" to the "Orecchia d'elefante" alla Milanese. The first, iconic dish of the restaurant, born from an idea of Vittorio during a trip with his wife to Orlando: the two were in Disneyland and in one of the Italian restaurants inside the park, the chef Alfredo served creamed white tagliatelle at the table. Cerea returned to Bergamo and proposed the same recipe with the mezzemaniche (now the paccheri) in red. Three different tomatoes are used for the sauce: San Marzano, Pachino datterini and peeled tomatoes. It is one of the interactive recipes, which is still completed at the table today, creating that dialogue with the guest that has become a hallmark for Da Vittorio. Another symbolic dish (for some it is worth the trip) the elephant ear, breaded in bread and breadsticks, is sumptuously served with Pachino tomatoes and potatoes.

Crunchy on the outside and very soft on the inside. It is huge and for this reason it is recommended for two people. Alongside the master-pieces, the new classics of Cerea's Brothers such as Turbot in casœula, Egg Egg, Shrimp Bellini, tuna spaghetti with Bagna caôda and pistachio and the spectacular clouds of cotton candy at the end of the meal, to accompany the petit four. The dining room service, coordinated by the splendid Rossella, represents an unparalleled flagship in which the quality (and abundance!) Of the cheese trolley and the bread "basket" are unmatched, just like the rich wine cellar, curated with passion and absolute professionalism by Francesco Cerea.