

Un angolo di mondo dove l'atmosfera è fascinosa e dove la tavola non lascia indifferenti

INSERITO IN UN MAGNIFICO PARCO, SI ERGE LA DISCRETA ED ELEGANTE COSTRUZIONE CHE OSPITA IL RISTORANTE "DA VITTORIO" CHE DA ANNI SI PUÒ FREGIARE DELLE TRE STELLE MICHELIN, E L'ANNESSO RELAIS & CHATEAU, SEMPRE CON IL NOME "DA VITTORIO".



DI **GIACOMO NEWLIN**

Sul colle che sovrasta l'abitato di Brusaporto, piccolo paese appena fuori Bergamo, nel basso medioevo esisteva un castello di cui oggi rimane la cinta muraria e poco più. La storia che da allora è stata tramandata di generazione in generazione e che ha ovviamente il sapore della leggenda, vuole che nel castello abitasse un signorotto

che sfruttava i paesani facendoli lavorare con pochissima retribuzione, così che un giorno la popolazione insorse e una notte prelevò lo sfruttatore portandolo nella piazza e mettendolo al rogo. Sembra che da questo episodio si debba l'etimologia del nome del paese "brüsa porco" che con gli anni si trasformò in Brusaporto. Oggi questa piccola e tranquilla località è conosciuta in tutto il mondo grazie ad una bella e numerosa famiglia, quella dei Cerea, che ivi ha costruito un regno, quello dell'eccellenza gastronomica e dell'ospitalità, secondo il miglior stile italiano del buon gusto. Un cenno di storia è necessario, perché bisogna sapere che Vittorio Cerea insieme alla moglie Bruna, nell'ormai lontano 1966, aprirono un ristorante a Bergamo che divenne ben presto famoso perché fu il primo ad introdurre nell'operosa e fiorente città di Donizetti la cucina di pesce. La dedizione e la passione di Vittorio non hanno fatto tardare i meritati risultati: la prima

stella Michelin nel 1970 e la seconda nel 1996. Poi il 2005 è una data cruciale, che cambia e amplia la storia della famiglia Cerea, infatti viene a mancare Vittorio e i cinque figli, insieme alla mamma Bruna, si trasferiscono nella Cantalupa a Brusaporto e nel 2010 si guadagnano la terza stella Michelin e il Platinum King of Catering, si perché i cinque fratelli Cerea con le rispettive mogli e mariti e il centinaio di dipendenti, riescono ad organizzare un po' in tutto il mondo una ristorazione all'esterno di alto livello, che può arrivare fino ad alcune migliaia di coperti. I compiti dei cinque fratelli sono così suddivisi: Enrico e Roberto sono gli chef che possono avvalersi di una brigata di cucina di 28 persone, Francesco ha la responsabilità della stupenda cantina con 1500 etichette e 15.000 bottiglie e della ristorazione esterna, Rossella ha la responsabilità dell'ospitalità nel Ristorante e nel "Relais", mentre Barbara dirige il caffè pasticceria Cavour 1880 in



01	Famiglia Cerea
02	Relais & Chateau Da Vittorio
03	La sala del camino
04	Le colazioni
05	La dimora, il bar, il ristorante

Bergamo Alta. Il fiore all'occhiello resta tuttavia il ristorante Da Vittorio insignito delle tre stelle, ampiamente meritate, innanzitutto per le materie prime utilizzate in cucina, che provengono giornalmente dai luoghi di produzione, due esempi: le carni da scelti allevatori piemontesi, gli scampi da Mazara del Vallo. Per descrivere il tipo di cucina dei fratelli Cerea c'è il rischio, soprattutto dopo averla provata, di cedere all'emozione e allora basta dire che

01



03

il concetto è rappresentato, da una parte dalle tradizioni lombarde e dall'altra dal genio creativo, che vede i menù rinnovarsi in base alla disponibilità del mercato e alla stagionalità. Naturalmente concorre poi alla sublime riuscita di un piatto, la sua esecuzione magistrale. Per dare un'idea delle proposte cito alcuni esempi: Granchio alla diavola e saba al peperone dolce o Scaloppa di fegato grasso all'uva tra gli antipasti. Passando ai primi: Risotto alla parmigiana con pernice alla bergamasca o Linguine "all'amatriciana di pesce" tra i primi. Nei secondi di pesce: La Bouillabaisse o White Cod e tuorlo trasparente con crema alla senape. Tra le carni: Piccione alla Rossini con tartufo bianco o "Orecchia d'elefante" alla milanese, sorprendente! Per chi non è pago c'è un'accurata selezione di formaggi, mentre i dessert sono il vanto della cucina. Chi dopo cena si ferma in una delle 10 deliziose ed eleganti camere del "Relais" potrà gustarsi al risveglio la golosissima colazione che assomiglia ad un sontuoso banchetto. Le sorprese di questo luogo che pare incantato, direi fiabesco, non sono di certo finite. Prose-

04



guo con l'American Bar per un drink o un after dinner consigliati da Alessandro Zana, il barman. Poi non si può certo dimenticare la cura con cui Fabrizio Sartorato accompagna gli ospiti nella scelta dei più riusciti abbinamenti cibo-vino. Da rilevare inoltre il successo di due libri, per ora, dei fratelli Cerea: "Peccati di gola" dedicato ai dolci e "Damare" per apprezzare meglio il pesce crudo e le sue

ricette. I bergamaschi sono conosciuti per essere degli infaticabili lavoratori e allora ecco la scuola di cucina "Da Vittorio" per trasmettere in modo professionale ma anche familiare, quelle conoscenze che hanno portato al successo il ristorante. Accanto al Ristorante si trova inoltre una struttura chiamata la Cantalupa, specializzata in banchetti ed eventi sia privati, sia aziendali, con una disponibilità di sale che possono ospitare fino a 300 persone e usufruire, nella bella stagione, dei curatissimi giardini. Chi poi, al termine di una memorabile esperienza da ricordare, desidera portarsi a casa un souvenir, può scegliere tra diverse specialità alimentari prodotte in casa: dal foie gras al tonno all'olio d'oliva, dalle confiture di frutta alle gocce di rosolio, dai panettoni alle colombe pasquali. Come finale può sembrare un luogo comune dire che: dove c'è famiglia c'è casa, c'è passione, c'è professione, c'è cura del dettaglio, c'è buon gusto, c'è raffinatezza ecc. ecc., ma è la pura verità, poiché il baricentro delle tante eccellenze offerte dai Cerea a Brusaporto è la loro grande e bella famiglia.

RISTORANTE DA VITTORIO

Relais & Chateau
Via Cantalupa 17
I - 24060 Brusaporto (BG)
Tel. 0039-03568.10.24
www.davittorio.com

05



«Chi assicura me, deve conoscere la mia attività.»



Più di una PMI svizzera su tre si affida ad AXA /

AXA.ch/pmi

AXA winterthur
ridefiniamo / la protezione finanziaria