

Da Vittorio, ristorazione e relax

*A Brusaporto, la garanzia
di un soggiorno esclusivo*



eugenio farina e pierantonio ambrosi

Una giornata di sole e di traffico intenso sulla rete autostradale. L'appuntamento per la partenza è come sempre dal piazzale della Vecchia Lugana, a Sirmione.

Arriviamo in un tempio della ristorazione italiana, oggi due stelle Michelin molto strette. Grande, Grande, Grande. Non è la famosa canzone di Mina, ma la cucina del ristorante da Vittorio.

Da Vittorio nasce nel 1966 per opera di una giovane coppia, Bruna e Vittorio Cerea, con la grande passione per la cucina.

Il ristorante diventa subito meta fondamentale per i gourmet che vanno da Vittorio a gustare una cucina ba-



sata sulla qualità e stagionalità della materia prima. Le guide e i critici lo consacrano e nel 2000 entra a far parte della famosa guida relais gourmand. Con il trasferimento nella prestigiosa villa con camere immersa nel verde a Brusaporto, nelle immediate vicinanze della splendida città di Bergamo, può giustamente essere annoverato nei relais e Château come uno dei migliori d'Italia.

Come definire la cucina dei fratelli Cerea... Nitida, pulita, di grandissima personalità. I sapori vengono rispettati: emergono i dettami della tradizione lombarda, ma anche tanta creatività. Le proposte sono stagionali e sono basate sulla fondamentale qualità della materia prima. Ne sono artefici Enrico e Roberto, affiancati da una imponente brigata formata da una ventina di collaboratori.

Il primogenito Enrico si è formato sotto l'attenta guida del padre, il grandissimo Vittorio. Inoltre ha fatto alcune importanti esperienze: da Cagna a Parigi, Verge a Cannes, Winkler a Monaco, El Bulli a Rosas, Maccioni a New York. Tutti stage di prestigio che, uniti alle sue innate capacità e professionalità, lo hanno fatto diventare uno chef eccezionale, particolarmente "innamorato" della pasticceria.

La nostra esperienza non può che confermare questa sua passione. Abbiamo infatti degustato dolci a dir poco favolosi.

Anche Roberto è cresciuto grazie all'attenta guida di papà Vittorio. Lui è particolarmente attento ai primi piatti. È stato bello vedere con quanto amore ha preparato davanti a noi i paccheri alla Vittorio, pomodoro e basilico, mantecati con parmigiano: eccellenti.

Numerosissime le partecipazioni di Vittorio a manifestazioni e festival della cucina italiana organizzati in ogni angolo del mondo. E poi Rossella e Francesco contribuiscono ad affermare nel mondo il suo successo svolgendo mansioni, non meno importanti, più legate all'organizzazione e alle pubbliche relazioni. Ma dopo aver parlato dei fratelli Cerea presentiamo questo "nuovo" Vittorio. Si trova a Brusaporto nella curata campagna bergamasca e nei suoi dieci ettari sono dislocati campo da tennis, campo per il calcetto e due laghetti naturali. Oltre ad essere un fantastico ristorante è anche una locanda di charme, con dieci camere, ognuna diversa, dove nulla è lasciato al caso e ogni particolare è curato in modo impeccabile.

Tutto per offrire ai clienti un soggiorno di totale relax. Al mattino la prima colazione viene servita in una sala con una

grande vetrata, da dove domina il bel vigneto. Si tratta in realtà di una colazione-degustazione composta da tante micro porzioni a base di delizie dolci e salate, succhi freschissimi, composte, infusi e caffè d'autore. Affiancata al Relais ma del tutto indipendente, anche una struttura che può ospitare banchetti ed eventi.

Vittorio è famoso per la capacità di esportare la sua cucina in tutte le parti d'Italia e del mondo grazie a una struttura "da esportazione" appositamente studiata. Una cucina elaborata direttamente in loco, con attrezzature di altissimo livello che rendono indimenticabili feste e matrimoni. Vittorio: un ristorante Grande, Grande, Grande.

Il servizio del prossimo mese sarà dedicato interamente a Carmine Gazineo, il cuoco, l'anima del Ristorante Vecchia Lugana, che ci proporrà alcuni aneddoti e storie di trent'anni di lavoro.

Per info: eugenio.farina@dentrocasa.it

