

## Michelin 2010, novità al vertice Da Vittorio conquista le **3 stelle**

*L'edizione 2010 della "rossa" ha rinnovato l'Olimpo delle 3 stelle. Confermando le nostre ipotesi, la Guida Michelin ha assegnato il prestigioso riconoscimento al "Da Vittorio" di Brusaporto (Bg) della famiglia Cerea (cuochi Chicco e Bobo) che si aggiunge così agli altri "3 stelle", che salgono a 6*



*foto Giulio Ziletti*

Con la voce rotta dall'emozione **Chicco Cerea**, a nome di tutta la famiglia, ha dedicato il riconoscimento al papà **Vittorio** (nella foto sotto), fondatore del noto ristorante bergamasco. Questo il suggello di un giusto riconoscimento per uno dei più grandi ristoranti italiani, dopo che l'edizione 2010 della "rossa" ha rinnovato l'Olimpo delle 3 stelle. Confermando le nostre ipotesi, la Guida Michelin ha in particolare assegnato il prestigioso riconoscimento al "Da Vittorio" di Brusaporto (Bg). Il ristorante gestito dalla **famiglia Cerea** (nella foto, da sinistra: Francesco, Raffaella, Bobo, il direttore di Italia a Tavola Alberto Lupini, Chicco e Bruna Cerea) si aggiunge così agli altri "3 stelle", che salgono a sei.

Anche se nella classifica generale - da noi realizzata comparando i giudizi delle principali guide della ristorazione



(L'Espresso, Touring club italiano e Gambero Rosso) - il Da Vittorio non è nelle posizioni più alte, le 3 stelle Michelin costituiscono in ogni caso il riconoscimento più importante per la famiglia Cerea, che onora ulteriormente il merito del grande Vittorio dopo essere entrata nel gruppo de "Les Grandes Tables du Monde", che include i 150 più bei locali del mondo

(metà dei quali francesi). Per l'Italia sono presenti l'Albereta di Gualtiero Marchesi (il grande Maestro così bistrattato dalle Guide), Del Pescatore, Don Alfonso 1890, La Pergola e Le Calandre. Un ristorante che con le 3 stelle diventa fra l'altro il più prestigioso locale nell'area metropolitana fra Milano, Bergamo e Brescia, affiancandosi al mantovano Il Pescatore che finora era l'unico stellato lombardo.

Da Vittorio è un locale fra i più interessanti d'Italia, ma finora le guide italiane, come nel caso de "Al Sorriso" di Soriso (No), lo hanno ritenuto degno di una posizione solo in zona medaglia d'argento. Un motivo in più per rendere merito alla Michelin, nella strada che sta intraprendendo per recuperare credibilità, che ha scelto di puntare sul ristorante di Brusaporto per segnalare che fa valutazioni più attente che in passato sulla situazione italiana. Un riconoscimento fra l'altro ampiamente meritato per la signora Bruna e i suoi figli che già da una decina d'anni si portavano con onore le due stelle. Da sottolineare fra l'altro, a conferma dell'unità di questa famiglia, come nella guida siano segnalati i nomi dei due fratelli cuochi (Chicco e Bobo).

Nella Rossa mancano ancora locali di assoluta importanza, come Don Alfonso o Aimo e Nadia, per citare solo alcuni capisaldi della Cucina italiana, ma il passo fatto coi Cerea è già qualcosa. Speriamo si vada avanti.

ARTICOLO DA ITALIA A TAVOLA  
Primo Piano del 24/11/2009 10.45.00