



Enrico Cerea

A tu per tu con le stelle di casa nostra

Ha cucinato per la regina Elisabetta d'Inghilterra, Juan Carlos I di Spagna e la regina Rania di Giordania. Innumerevoli politici e personaggi dello spettacolo italiani si sono leccati i baffi assaggiando i suoi piatti e lo stesso hanno fatto star hollywoodiane come Brad Pitt, Benicio del Toro, Leonardo di Caprio e Robert De Niro. Perché Enrico Cerea, executive chef - insieme al fratello Roberto - dello storico ristorante bergamasco da Vittorio inaugurato nel 1966 dai genitori Vittorio e Bruna, è uno cuochi più esperti e apprezzati di tutta la scena internazionale. Primogenito di cinque figli, Enrico è cresciuto nelle cucine del ristorante di famiglia (dove tutt'ora anche i suoi fratelli portano avanti con professionalità ed eleganza gli insegnamenti del papà, mancato nel 2005) e ha affinato il suo talento lavorando con il gotha della ristorazione: da Jacques Cagna a Parigi a Rovere Verger sulla Costa Azzurra, passando per Heinz Winkler a Monaco, El Bulli a Rosas, fino a Jean Gorge Vongherichten e Sirio Maccioni a New York. Una sfolgorante carriera che qualche mese fa è stata ulteriormente premiata con l'ingresso nell'olimpo dei sei locali italiani illuminati da tre stelle Michelin e la soddisfazione di essere l'unico chef del 2010 ad aver ottenuto la terza stella.

Il suo primo impatto con la cucina.

Ero giovanissimo, andavo alle medie. All'inizio è stata dura, mio padre aveva un carattere tosto e mi mandava un po' allo sbaraglio. A ripensarci mi viene da ridere ma la prima volta che ho preparato un catering per duecento persone ho trascorso settimane a studiare le entrate e le uscite dei camerieri e a chiedermi quante pentole mi sarebbero servite. Per me era un evento.

La prima cosa che ha cucinato.

Sinceramente non mi ricordo. Ma ho iniziato con i primi piatti, quindi probabilmente fu un risotto o un piatto di pasta. In compenso ricordo benissimo tutto il pesce che mi è toccato pulire prima che i miei mi permettessero di cucinare, casse e casse di calamaretti spilli.

Lei è anche un grande pasticciere, come mai si è specializzato proprio nei dolci?

La verità è che il dolce è la mia passione, sono goloso. Ma è stata anche un'esigenza a spingermi in quella direzione: all'inizio il reparto in cui il nostro ristorante peccava maggiormente era proprio quello dei dessert e così, nei miei stage in giro per il mondo, mi sono dedicato molto alla pasticceria, per imparare tutti i segreti. Ho avuto anche due grandi maestri pasticceri italiani: Achille Brina di Ponte San Pietro e Gino Massari di Brescia.

Il suo dolce preferito.

Un classico, il tiramisù. Se fatto bene è un ottimo dolce, tutto il mondo ce lo invidia. E grazie a mio cognato abbiamo creato un tiramisù moderno, rivisitato. È fatto come una torta, con una delicatissima mousse al caffè, molto fresco e leggero.

Enrico Cerea a cena fuori. Quanto è esigente?

Non molto, mi adatto. Ritengo che ognuno abbia il suo stile e le sue conoscenze e apprezzo tutto. Certo è che se trovo qualcuno che non ha rispetto per il cliente o per la sua professione allora mi arrabbio molto. Ma uscire a cena mi piace, è un momento di confronto con i colleghi, mi arricchisce sempre.

In pratica lei lavora anche mentre mangia.

Sì, deformazione professionale, uno chef analizza più attentamente quello che mangia. Ma non mi pesa e anzi quando esco a cena con la mia famiglia mi piace trasmet-



Enrico Cerea



Il piatto che detesta.

Le cervella.

Il cliente più prestigioso per cui ha cucinato.

Senz'altro la regina Elisabetta, in occasione della sua visita a Milano nel 2000, le preparammo il risotto al milanese e ricevemmo grandi apprezzamenti. Ho cucinato anche per il re Juan Carlos, che si trovava all'isola d'Elba per una regata, e per la regina Rania di Giordania. E quando a Los Angeles curai il catering per l'inaugurazione della nuova boutique di Prada su Rodeo Drive a Beverly Hills si presentarono anche Brad Pitt, Benicio del Toro, Leonardo di Caprio e Robert De Niro.

Le piace la cucina etnica?

Sì, ne sono molto affascinato. Amo particolarmente la cucina thailandese, quella spagnola e quella francese. Non ho ancora provato la cucina vietnamita ma mi attira tantissimo.

C'è qualche ristorante italiano all'estero che consiglierebbe?

tere ai miei figli quello che so, cerco di insegnargli come degustare un piatto, a scegliere il menu.

Sfatiamo il luogo comune dello chef sovrappeso che, "poverino", è costretto ad assaggiare i piatti. Lei non è grasso, forse non assaggia?

Insomma, io qualche chilo in più ce l'ho e i piatti li assaggio, eccome. Prima di tutto perché l'occasione fa l'uomo ladro e se vivi in cucina e ti passano sotto il naso dei gamberi freschi o un dolce appena fatto, come fai resistere? E poi assaggiare è una buona regola, ti evita di mandare un piatto sbagliato in sala. Ma per farlo non è necessario mangiarlo tutto, basta la punta di un cucchiaino.

Il suo piatto preferito.

Ce ne sono tanti. Sono un goloso globale, importa solo che sia fatto bene.

Più che altro c'è un personaggio che ha fatto da portabandiera della cucina italiana in tutto il mondo ed è Sirio Maccioni, con cui ho avuto l'onore di lavorare. Consiglierei il suo ristorante di New York, Le Cirque.

E le sue vacanze, etniche o italiane?

Italiane. Sono stato a Laigueglia, vicino ad Alassio, dove abbiamo una casa. Due settimane di riposo totale, quello è il mio vero rifugio.

Ci regala una ricetta a tre stelle per smaltire gli stravizi dell'estate?

Propongo un'insalatina verde con delle fette d'arancio, un filetto di vitello leggermente grigliato tagliato a fettine, due nocciole. Condire con un goccio di olio, aceto bianco e qualche goccia di limone. Leggera ma gustosa. ■