

**GENTE ALL'EXPO CON GLI CHEF STELLATI**

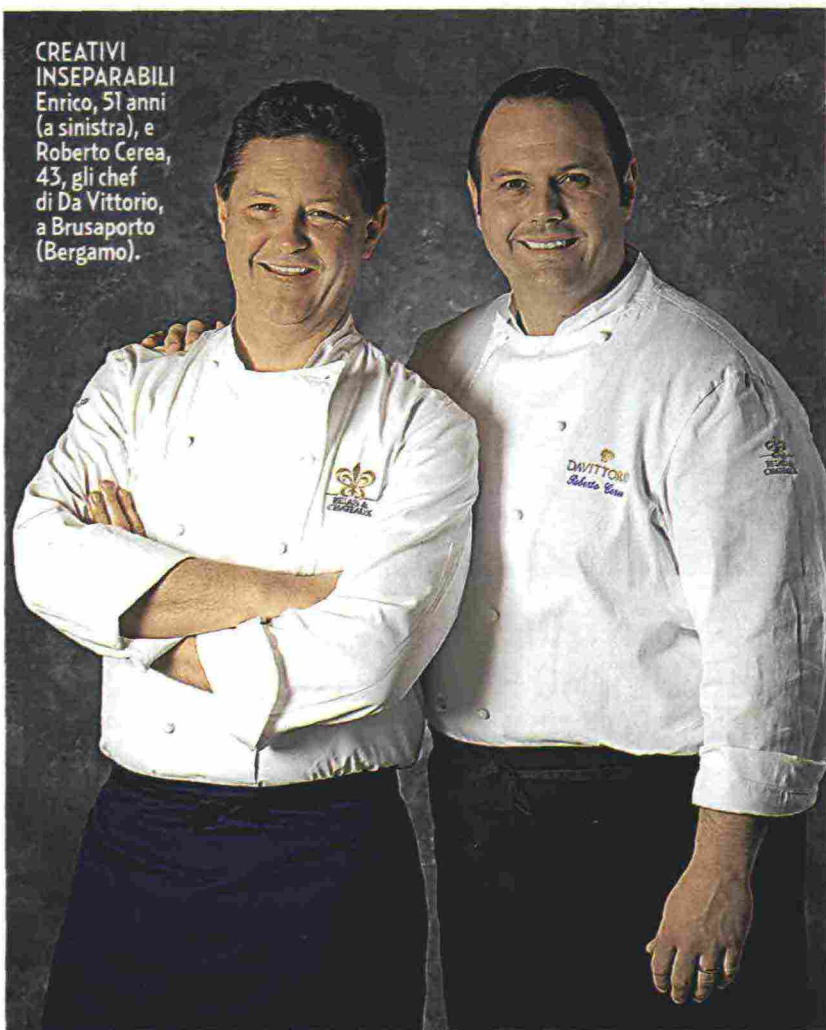
# Fratelli Cerea

## LA BONTÀ È DI CASA

Da 50 anni l'arte culinaria della loro famiglia incanta l'Italia: 3 stelle Michelin ne testimoniano l'eccellenza. Buon appetito con i maestri di Bergamo



CREATIVI  
INSEPARABILI  
Enrico, 51 anni  
(a sinistra), e  
Roberto Cerea,  
43, gli chef  
di Da Vittorio,  
a Brusaporto  
(Bergamo).



di Alessandra Vuga

**S**orprese, sorprese! Il menu è ancora segreto e lo staff del ristorante Da Vittorio a Brusaporto, poco lontano da Bergamo, non si sbilancia, ma gli chef di questo tre stelle Michelin sono molto attesi, dal 30 settembre al 4 ottobre, al temporary restaurant di Identità Expo: Enrico, 51 anni, e Roberto Cerea, 43, sono i fratelli cuochi di uno dei ristoranti d'eccellenza assoluta sulla scena italiana.

E allora merita di essere raccontata la storia di questa famiglia, con papà Vittorio e mamma Bruna, giovani sposi, che nel 1966 aprono il loro locale, allora nel centro di Bergamo. Con grande passione e talento si dedicano alla cucina di pesce, in una zona dove la clientela è dichiaratamente appassionata di carni e cacciagione. È un successo. Perché all'amore per questo lavoro uniscono la sapiente scelta nel rifornirsi e nel preparare al meglio ogni delicato dono del mare. In soli quattro anni ottengono la prima stella Michelin e, nel 1996, la seconda. Nel frattempo, cinque figli sono cresciuti assieme al locale, illuminati dalla creatività e dall'impegno dei genitori. Il primo a prendere la via della cucina è ►



## PACCHERI CON PUREA VIOLA

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 400 g di mezzi paccheri
- 20 g pomodorini confit
- 200 g di crosta di pane d'Altamura
- 20 g di nocciole
- 20 g di pistacchi
- 150 g di fonduta di robiola di Rocca Verano DOP
- 100 g di purè di patata viola
- 100 g peperonata
- 100 g di fonduta di cipolla
- 100 g melanzane alla parmigiana
- 100 g di spuma di piselli e menta
- 50 g di burro
- 30 g di Grana Padano
- 50 g di fiori di zuccina
- 10 foglie di menta
- 4 cipolle
- olio extravergine d'oliva q.b.
- Purea viola:**
- 100 g di patata viola
- 20 g di panna
- Spuma di piselli e menta:**
- 1/2 cipolla tritata
- 200 g di piselli freschi
- 20 foglie di menta
- 150 g di panna fresca
- sale e pepe
- Peperonata:**
- 1 peperone rosso
- 1 peperone giallo
- 1 cipolla tagliata a julienne
- brodo vegetale
- Melanzane alla parmigiana:**
- 1/2 melanzana
- pomodoro fresco
- mozzarella
- basilico

**F**onduta di cipolla: tagliate le cipolle a julienne e stufatele 2 h circa con un filo di extravergine, mescolando ogni tanto. Purea viola: lessate la patata in acqua, scolate, pelate, frullate con panna e un po' d'acqua di cottura. Passate al colino e sifonate. Spuma di piselli: soffriggete la cipolla, unite i piselli e la menta, cuocete con la panna per 10'; salate, impepate, frullate e sifonate. Peperonata: tagliate a piccoli cubetti i peperoni, stufate la cipolla, unite i peperoni, cuocete 2 h circa, unendo in cottura del brodo vegetale. Parmigiana: frigate la melanzana a cubetti; spadellateli con pomodoro, basilico e mozzarella. Preparazione: macinate la crosta di pane con nocciole e pistacchi, e create un fondo in ogni piatto. Cuocete i mezzi paccheri e mantecateli in pentola con burro e Grana Padano. Posatene 5 su ogni piatto verticalmente, ciascuno farcito con un tipo di verdura. Guarnite con pomodori confit, crema di robiola, fiori di zuccina e foglie di menta fritti.

## MIDORI

### PER 10 PERSONE:

- 8 avocado maturi
- 400 g di yogurt intero
- 4 limoni, la scorza e il succo
- 160 g zucchero a velo
- Crema di rafano:**
- 1 mela golden
- radice di rafano grattugiata
- 100 g di panna montata
- Noci caramellate:**
- 200 g di noci macadamia
- 100 g di zucchero
- Gelatina ghiacciata al limone:**
- 200 g di succo di limone
- 220 g d'acqua
- 2 limoni, la scorza
- 180 g di zucchero
- 16 g di colla di pesce
- Gelato allo yogurt:**
- 1,5 kg di yogurt
- 750 g di latte
- 120 g di panna
- 5 g di stabilizzante
- 90 g di latte in polvere
- 60 g di destrosio
- 60 g di zucchero invertito
- Spugna di cocco:**
- 300 g di albume
- 3 g di sale
- 20 g di farina
- 30 g di isomalto
- 20 g di zucchero
- 150 g di purè di cocco

**C**rema di avocado: mixate tutti gli ingredienti. Crema di rafano: sbucciate e cuocete al forno la mela spolverata di zucchero e qualche goccia di limone. Frullatela con la radice di rafano; incorporate la panna. Noci caramellate: sciogliete lo zucchero con 1 goccio d'acqua, unite le noci, caramellate; fatele raffreddare. Gelatina ghiacciata al limone: bollite acqua e zucchero, unite il succo di limone, la scorza grattugiata e la colla di pesce ammollata in acqua e ghiaccio. Fate raffreddare e montate in planetaria, stendetene 1 strato di 1,5 cm su 1 teglia, fate consolidare in freezer e tagliate a cubetti. Gelato: in una pentola unite latte, panna, latte in polvere e i 3 zuccheri. Quando bolle spegnete il fuoco, unite lo stabilizzante e lasciate raffreddare. Unite lo yogurt, miscelate bene, mettete in gelatiera. Spugna di cocco: montate in planetaria gli ingredienti, riempite del composto 1 sifone e sifonatelo in 1 o più contenitori da microonde, dove lo cuocerete 1' circa a media potenza; fate poi seccare in forno a 50°. Infine, stendete la crema d'avocado sul piatto e disponete a piacere gli ingredienti.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



## RISOTTO AL BACCALÀ

### PER 4 PERSONE:

- 240 g di riso Carnaroli
- 2 l di brodo vegetale
- burro q.b.
- Grana Padano q.b.
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- sale, pepe
- olio extravergine d'oliva

### Per la crema di fagioli:

- 1/2 kg di fagioli borlotti
- 50 g di carota
- 50 g di sedano
- 50 g di cipolla
- brodo vegetale
- 50 g di pomodorini
- 1 mazzetto aromatico

### Per il baccalà mantecato:

- 1 kg di stoccafisso ammollato
- 700 g di olio di semi
- olio al peperoncino q.b.
- olio all'aglio q.b.
- 250 g di latte
- 1 l d'acqua
- alloro, ginepro, grani di pepe, aglio q.b.

**C**rema di fagioli: in una casseruola rosolate una dadolata di sedano, carota e cipolla, unite i fagioli e tostate qualche minuto. Sfumate con vino bianco e lasciate evaporare. Aggiungete il brodo, il mazzetto d'aromi, sale, pepe e cuocete 40' circa. A cottura finita togliete una parte di fagioli, frullate la restante e passatela al colino ottenendo una crema. Baccalà mantecato: tagliate il baccalà a pezzi, mettetelo in casseruola e copritelo con acqua e latte. Profumate con 1 foglia d'alloro, ginepro, pepe in grani e 1 spicchio d'aglio. Portate a bollore e cuocete 30' circa e, a fuoco spento, lasciate intiepidire nel brodo di cottura. Spolpate il pesce attentamente e tritate la polpa con un robot da cucina. Montate poi il tutto in planetaria o direttamente nel cutter aggiungendo l'olio, parte dell'acqua di cottura e insaporendo con gli oli aromatizzati, sale e pepe: deve risultare spumoso e soffice. Infine, per il risotto: in una casseruola rosolate 1 cucchiaino di cipolla tritata in poco olio. Unite il riso e tostatelo; sfumate con il vino e fate evaporare. Unite poco brodo caldo alla volta e continuate la cottura, a 3/4 unite la crema di fagioli e aggiustate di sale e pepe. Mantecate con brodo, Grana Padano e fagioli borlotti. Impiattate il risotto con al centro una quenelle di baccalà mantecato.

## INSALATA PESCE E CROSTACEI

### PER 4 PERSONE:

- 4 tranci di branzino
- 4 scamponi
- 4 gamberoni rossi
- 12 gamberetti
- 200 g di calamaretti spillo
- 4 noci di capesante
- 4 tranci di salmone
- 200 g di piovra
- verdure di stagione al vapore (fagiolini, taccole, carote, zucchine, broccoletti, pomodori canditi...)
- olio extravergine d'oliva
- limone
- spicchi di limone candito
- pesto gentile (ricetta dell'Artusi)
- maionese
- crema di cipolle e patate

**C**uocete i pesci in acqua bollente ben salata e acidulata, in ordine di cottura: prima il branzino, dopo qualche minuto gli scampi, i gamberoni e le capesante, infine i gamberetti e i calamaretti. Il salmone va cotto pochi minuti in olio extravergine a 55°, mentre la piovra si cuoce in pentola a pressione con erbe aromatiche e olio extravergine di oliva. Componete il piatto con tutti i pesci e le verdure, condite con olio e limone, qualche spicchio di limone candito e accompagnate il tutto con 3 salse: pesto, maionese e una crema di cipolle e patate.



Enrico, detto Chicco, primogenito di Bruna e Vittorio: «Ogni mio momento libero, a cominciare dalle vacanze scolastiche, è diventato un pretesto per seguire, curiosare, studiare i segreti delle cucine di tutto il mondo», racconta. Da allora, dichiara, non ha mai smesso di imparare. Lo segue pochi anni dopo il fratello Roberto, per tutti Bobo: anch'egli studia e segue numerosi *stage*, affidando tecnica e abilità. Predilige i primi e i suoi sono un'ode alla più alta tradizione della cucina mediterranea.

Ma due *executive chef* di tale bravura hanno bisogno di personale ben selezionato, di poter proporre piatti in abbinamento a vini di etichette eccellenti da tutto il mondo: se ne occupa il fratello Francesco, che segue anche ristora-



## COD E MELGOT, DECLINAZIONE DI MAIS

### INGREDIENTI PER 6 PERSONE:

- Bavarese al mais:**
- 240 g di panna semimontata
  - 5 g di sale
  - 20 g di colla di pesce
  - 20 g di burro
  - 1 scalogno tritato
  - 200 g di succo di mais
  - 20 g di succo di lime
  - 1 pizzico di peperoncino d'Espelette
- Per la bisque fredda di mais:**
- 500 g di chicchi di mais lessati e poi frullati
  - 1 l di brodo d'astice
  - 2 finocchi
  - 1/2 testa d'aglio
  - 1/2 radice di zenzero
  - 200 g di burro fresco
  - 200 cl di Vermouth dry
  - Cognac q.b.
  - 500 g di conserva di pomodoro
  - 6 stelle d'anice
  - paprika q.b.
  - zafferano q.b.
  - 1 limone, il succo
  - 3 cucchiaini di crème fraîche
  - 1 rametto di dragoncello
  - 1 rametto di timo
- Per completare:**
- 6 mini pannocchie
  - 6 tranci di pesce "black cod" da circa 100 g l'uno
  - 6 fette di pan brioche
  - 6 uova di quaglia fresche (crude)
  - sale nero q.b.
  - chicchi di mais q.b.
  - pop corn q.b.
  - foglie di finocchietto per guarnire

**B**avarese al mais: stufate lo scalogno nel burro, unite i succhi di mais e di lime e fate cuocere per 2-3'. Frullate finemente e passate allo chinoise (colino molto fine), quindi aggiungete la colla di pesce precedentemente ammollata in acqua fredda. Fate raffreddare e unite alla panna semimontata; fate riposare in frigo 2/3 h prima di servire. Per la bisque: stufate il finocchio e l'aglio in abbondante burro, sfumate con Vermouth e Cognac, fate ridurre, incorporate il mais, la conserva di pomodoro, lo zafferano, l'anice e la paprika e cuocete 30'. Unite il brodo d'astice, preparato prima usando gli scarti del crostaceo, cuocete ancora 10' tenendo in infusione i rametti di timo e dragoncello (che poi toglierete). Successivamente frullate tutto, aggiungendo succo di limone e crème fraîche. Per finire sbianchite le pannocchiette 2' in acqua bollette salata. Scottate il black cod sulla piastra e finitene la cottura in forno. In ogni fondina posate un disco di pan brioche con sopra un tuorlo d'uovo di quaglia condito con il sale nero. Disponete i chicchi di mais, le pannocchiette condite con vinaigrette e i pop corn; guarnite con finocchietto e 1 quenelle di bavarese. A parte in 1 teiera servite la bisque fredda da versare poi nel piatto, da un lato.

zione esterna, pubbliche relazioni ed eventi. E poi ci sono le due sorelle: Rossella è responsabile dell'ospitalità nel ristorante e nella Dimora, una locanda di charme targata Relais&Chateaux e inaugurata nel 2005, quando il ristorante si sposta nella Cantalupa a Brusaporto, mentre Barbara dirige Cavour 1880, il caffè pasticceria di Bergamo alta che appartiene all'insegna dei Locali Storici d'Italia. Oggi Vittorio non c'è più ma, come vedete, la saga conti-

nua. Con una Scuola di cucina, dove si possono frequentare corsi base e di approfondimento, con escursioni ai mercati e nei luoghi di produzione, degustazioni e confronti. Con la conquista della terza stella Michelin e il Platinum King of Catering nel 2010, e due anni dopo con l'apertura di Da Vittorio al Carlton Hotel di Sankt Moritz, che l'anno scorso ottiene la prima stella... Una famiglia dalla passione irrefrenabile.

**Alessandra Vuga**