

RISTORANTE AI RAGGI X

Da Vittorio

Far sentire il cliente come a casa
Da 60 anni la *mission* dei Cerea





Da sinistra Bobo e Chicco Cerea

Una cucina di alto livello con un servizio informale, che faccia sentire il cliente "coccolato". È solo uno dei segreti del successo di Da Vittorio, 3 stelle Michelin, una colonna della ristorazione bergamasca e italiana

di *Lucio Tordini*

Da Vittorio non è un ristorante come tutti gli altri. È prima di tutto una grande famiglia, quella dei Cerea, che in quasi 60 anni ha saputo costruire un vero e proprio tempio della cucina di alta qualità e dell'accoglienza e che, anche dopo il raggiungimento della terza stella Michelin, non è mai venuta meno al suo primo obiettivo: far sentire il cliente come a casa.

Vittorio Cerea e la moglie Bruna, animati dalla grande passione per la cucina, nel lontano 1966 aprirono a Bergamo il primo ristorante. La cucina di pesce, diventata uno dei fiori all'occhiello del locale, all'epoca faticava a trovare spazio nei menu, oscurata dal primato delle carni. Fu una scommessa grande, vinta grazie ad approvvigionamenti quotidiani ed elaborazioniquisite. Bergamo divenne rapidamente una tappa imprescindibile per gli appassionati del buon cibo, e insieme al successo arrivò anche la prima stella Michelin (1970), raddoppiata poi, insieme al crescere di votazioni e giudizi dei più prestigiosi critici gastronomici italiani e stranieri, nel 1996.

Negli anni 2000 si è anche realizzato il sogno di entrare nella superguida dei migliori locali del mondo. Prima con l'iscrizione ai "Relais Gourmand" (ovvero, la sezione ristoranti), poi, nel 2005, a pochi mesi dal trasferimento nella prestigiosa villa con camere af-

fondata nel verde della Cantalupa, a Brusaporto (Bg), con l'ingresso nei circuiti Relais & Châteaux e Les Grandes Tables du Monde. Ed infine, nel 2010, la tanto ambita terza stella Michelin.

Oggi Da Vittorio è una realtà con quattro facce diverse, tutte straordinarie: il ristorante stellato; la Dimora, hotel di charme con 10 camere che rispecchiano i criteri rigorosi dei Relais & Châteaux; la Cantalupa, struttura dedicata a banchetti ed eventi, con sale e giardini che possono ospitare fino a 300 persone; e infine il Caffè Pasticceria Cavour 1880, a Bergamo Alta, appartenente alla catena dei Locali Storici d'Italia.

Dopo la scomparsa, quasi 10 anni fa, del patriarca, oggi ad occuparsi di Da Vittorio, sono Bruna Cerea e i cinque figli, che negli ultimi anni hanno saputo integrare la tradizione con le tecniche più moderne. Un'armonia che si traduce nella massima valorizzazione di materie prime di qualità assoluta, reperite dalle migliori aree di produzione.

Enrico (Chicco) e Roberto (Bobo) sono responsabili delle cucine. La passione per il buon cibo si è manifestata in loro sin da quando erano piccoli. Con il tempo hanno saputo creare uno stile personalissimo, miscelando le ricette della cucina di Vittorio con la propria sensibilità e la tecnica appresa negli anni. I piatti sanno essere sempre golosi e suadenti, e si richiamano alla più alta tradizione della cucina mediterranea.

Francesco ha la responsabilità della cantina e della ristorazione esterna, si occupa delle pubbliche relazioni, dello sviluppo, del coordinamento e della supervisione di tutti gli eventi ed è direttore del personale. È l'artefice della carta dei vini Da Vittorio, superba scelta di oltre mille etichette eccellenti da tutto il mondo, tra cui il Faber, un rosso di particolare pregio ottenuto dalle uve dei vitigni della famiglia Cerea.

Rossella è responsabile dell'ospitalità nel Ristorante e nella Dimora, ben miscelando professionalità e calore familiare. Coordina il lavoro dei due staff, armonizzando i ritmi della cucina con ➡

CUCINA	Attrezzatura	Azienda
	15 frigoriferi	Mareno
	3 abbattitori	Irinox
	2 sottovuoto	Minipack-Torre
	4 piani cottura (piastre + fuochi)	Rosinox
	4 affettatrici	-
	1 impastatrice	Monferrina
	4 frullatori	KitchenAid
	1 macchina da caffè	Wega
	2 microonde	-
	3 fabbricatori ghiaccio	-
	Coltelleria di proprietà	Misono
	Pentole	Agnelli
	3 Pacojet	Pacojet
1 forno	Lainox	



il servizio dei camerieri. Gift e specialità alimentari sono tra le sue specialità: le sue raffinate confezioni regalo e i famosi cesti di Natale Da Vittorio hanno ormai raggiunto ogni angolo del mondo.

Barbara, infine, dirige il Cavour 1880, il caffè pasticceria di Bergamo Alta, approdo storico dei buongustai bergamaschi, mentre suo marito Simone Finazzi è lo chef pasticcere di Da Vittorio.

Tra i punti di forza della cucina di Da Vittorio c'è senz'altro anche la capacità di incontrare i gusti più diversi. L'offerta, mai casuale e sempre frutto di precise scelte degli chef, copre le paste e i risotti, le carni e i pesci, la selvaggina e i frutti di mare, i tartufi e i funghi, ma anche piatti di verdure declinati con uno stile originale e sensibile alle nuove tendenze della cucina del benessere. L'espressione che racchiude la filosofia di cucina è "tradizione lombarda e genio creativo". Ciò che conta è rivoluzionare il menu, ma sempre rispettando e attenendosi alla stagionalità delle materie prime.

SALA	Prodotti	Azienda
	Posateria in argento	-
	Bicchieri	Venini (per l'acqua) Riedel e Spiegelau (per il vino)
	Tovagliato in lino	-
	Divise del personale	Luca Rovetta
	Menu e carta dei vini	Europack - Andrea La Monaca
	Accessori	Christofle
	Arredo e arte	Quadri di artisti della scuola del Caravaggio
	Climatizzazione	Siemens
	Piatti in porcellana di Limoges	Bernardaud - Dibbern
	Illuminazione	Siemens - Lampade e lampadari A.V. Mazzega





«Il nostro scopo - spiega Chicco Cerea - è quello di cercare di offrire la migliore cucina possibile, con la migliore professionalità e il miglior servizio possibili, cercando però di “svecchiare” l’idea del ristorante troppo “formale”, dove non c’è nulla fuori posto. L’ambiente che vogliamo creare è invece più sereno, tranquillo, rilassato. Il complimento più bello che un cliente ci possa fare è che si è sentito come a casa, coccolato, accudito, servito al meglio».

E a dimostrazione dell’estremo dinamismo e della grande versatilità dei Cerea, a partire dall’inverno 2012 ha preso vita una nuova realtà, questa volta sulle vette innevate della Svizzera. Lo stile inconfondibile della cucina di Da Vittorio ha incontrato l’accoglienza e la classe del Carlton Hotel di St. Moritz: è nato così l’esclusivo ristorante “Da Vittorio St. Moritz”, con un menu speciale nato dall’abilità degli chef Chicco e Bobo. Tanti i riconoscimenti, dalla stella Michelin fino ai 17 punti sulla guida francese Gault-Millau. [▶](#) [👁](#) [cod 38106](#)

Da Vittorio

via Cantalupa 17 - 24060 Brusaporto (Bg)
Tel 035 681024 - www.davittorio.com

SERVIZI

- 100 coperti interni, 50 coperti esterni
- giardino esterno
- parcheggio privato
- carte di credito e bancomat
- prenotazione: anche online
- quotidiani e riviste specializzate
- servizio lenti per la lettura del menu
- musica in sala
- animali: ammessi
- lingue straniere: inglese, francese, tedesco

Vino	1.400 etichette, provenienti da tutto il mondo
Distillati	1.000 etichette, provenienti da tutto il mondo
Acqua	10 marchi tra cui Sanpellegrino, Panna, Valverde, Plose, Ferrarelle
Birra	10 marchi tra cui Brat, Menabrea, Augustiner, Brugge Tripel
Olio	10 marchi tra cui Valentini, Ornellaia, Montecroce, Gradassi, Podere Forte

I vini premium, interessante rapporto qualità/prezzo

Franciacorta Dosage Zéro Vintage Collection 2009

Az. Ag. Cà del Bosco - € 70,00

Trento Ferrari Brut Perlé 2007 Flli Lunelli - € 50,00

Colli Tortonese Timorasso “Fausto” 2011 Marina Coppi - € 65,00

Venezia Giulia “Lis” 2011 Az. Ag. Lis Neris - € 55,00

Valtellina Superiore Sassella San Lorenzo 2010

Az. Ag. Mamete Prevostini - € 60,00

Mormoreto Toscana Rosso 2009 M. Dè Frescobaldi - € 65,00

Moscato Nero Passito “Faber”

La Cantalupa Az. Ag. Monzio Compagnoni - € 50,00

Malvasia Di Salina Tenuta Capofaro 2013

Conte Tasca d’Almerita - € 60,00

CANTINA



Dislocazione: al piano
2 toilette donne - 1 toilette uomini e disabili

Attrezzatura	Azienda
Wc	Ideal Standard - Geberit
Lavabi	Ideal Standard
Rubineria	DMP
Asciugamani	di proprietà, con logo del ristorante
Saponetteria	Relais & Châteaux

BAGNO