

SAPORI & PIACERI

Ciaspolando con gusto in Val Brembana



Riprendono gli appuntamenti con «Ciaspolando con gusto», passeggiate sulla neve con le apposite racchette alla scoperta di paesaggi incantati e cose buone. Nei prossimi giorni Kairos Emotion, la società che le organizza, darà il via alla kermesse accompagnando gli appassionati da Cusio ai Piani dell'Avaro. Durante le soste nelle malghe e nei rifugi si potranno conoscere, degustare ed acquistare i prodotti tipici della Val Brembana e della bergamasca. Info al 333.2858655. ■

«Ciaspolando con gusto» fa tappa da Cusio ai Piani dell'Avaro

Ai Burattini con Slow Food e il Calepino



La condotta Slow Food delle Valli Oroliche fa visita giovedì prossimo all'insegna che quest'anno ha esordito sulla Guida delle Osterie d'Italia, Ai Burattini di Adrara San Martino. Il menu sarà un percorso tra i piatti più tipici del locale che si contraddistingue anche per l'originale carta dei vini «scaffale». In abbinamento i vini de Il Calepino tra i quali il nuovissimo Terre del Colleoni Doc Spumante Blanc de Blanc. Costo 35 euro (30 per i soci Slow Food). Info al 335.336334. ■

L'interno del locale «Ai Burattini» di Adrara San Martino

Ristorante Pizzeria CAVALLINO BIANCO
Auguriamo Buon 2015!
TREVIGLIO (BG) Via F. Magellano, 10
tel. 0363.43070
Chiusura il martedì
cavallinobiancotrevi@libero.it

Identità e ideali Da Vittorio cresce anche a Singapore

Nuove iniziative del marchio della famiglia Cerea Sbarco in un notissimo albergo di Milano Da Brusaporto all'Engadina: 100 dipendenti

ELIO GHISALBERTI

Da Vittorio, dal nome di colui che aprì l'insegna nel 1966 sul centralissimo viale Papa Giovanni XXII di Bergamo (allora viale Roma), è il marchio più famoso e prestigioso della ristorazione italiana. E lo è senza l'esposizione mediatica della tv o i clamori di invenzioni gastronomiche stravaganti: lo è per la sostanza che la famiglia Cerea sa esprimere al di là degli apprezzamenti della critica e della clientela, per l'impegno e la qualità delle prestazioni che si possono misurare in tutte le attività di un gruppo di lavoro che non ha eguali nel settore dell'alta ristorazione ed è l'unico che può paragonarsi ai colleghi stranieri più noti.

Li seguono, ma non da vicino, solo gli Alajmo di Padova e gli Iaccarino della costiera amalfitana, non a caso anche loro due grandi famiglie della ristorazione italiana. Proprio il nucleo familiare, rimasto coeso anche dopo la scomparsa del capostipite avvenuta quasi dieci anni fa ormai, ed

anzi ulteriormente allargatosi ai nipoti nel frattempo fattisi grandi, è la base del successo e dello sviluppo delle attività correlate. I rispettivi consorti dei cinque fratelli e sorelle che mamma Bruna continua a sorvegliare rivestono infatti ruoli chiave (vedi Paolo Rota in cucina e Simone Finazzi in pasticceria), ed alcuni dei figli cominciano a far capolino nelle

Nella ricerca di nuove strade sono impegnati i 24 Cerea

cucine tra i tavoli del ristorante. «In totale in casa Cerea adesso siamo in 24 - dice il primogenito Enrico (Chicco) - ed è venuto naturale ingegnarsi nella ricerca di nuove opportunità di lavoro». Lo dice mentre si sta avviando per raggiungere St Moritz dove da due stagioni i Cerea gestiscono il ristorante gourmet del più bell'al-

bergo dell'Engadina, il Carlton Palace. Va a dare il cambio al fratello Francesco e dopo di lui sarà la volta di Roberto (Bobo) mentre Rossella rimane stabilmente a sorvegliare sul Relais di Brusaporto e Barbara gestisce il Caffè Cavour in Città Alta. Ecco, la presenza di qualcuno di famiglia è un fattore fondamentale per i vostri successi. Ma sarà sempre possibile se gli impegni continuano ad aumentare? «Abbiamo anche una squadra ben collaudata di fidati collaboratori: però certo, la nostra forza sta soprattutto nel fatto che nei ruoli chiave e di responsabilità c'è sempre la supervisione di qualcuno di noi». A proposito dei dipendenti, la squadra di Vittorio di quanti elementi si compone? «Siamo vicini al centinaio di unità, esclusi noi di famiglia naturalmente». L'insegna storica del ristorante dopo il trasferimento alla Cantalupa di Brusaporto si è arricchita del Relais & Chateaux (10 camere), della location dedicata ai banchetti e del laboratorio di pasticceria Cavour. «La società



Chicco Cerea abbracciato da mamma Bruna, alle spalle gli altri figli Rossella, Francesco e Bobo

appannaggio della famiglia che abbiamo chiamato Eredi Vittorio gestisce queste attività diciamo così stanziali, il servizio del catering esterno, la pasticceria Cavour più le consulenze che abbiamo messo in atto negli ultimi anni: oltre a quelle milanesi della Società del Giardino ed alla Fondazione Cariplo c'è appunto quelle del Carlton a St Moritz (già al primo anno stellato Michelin, ndr)». Altra cosa è la Vicook, della quale detenete la maggioranza ma che condividete con un socio. «È Corrado Leoni, con il quale abbiamo dato vita e sviluppato il servizio di ristorazione collettiva e l'apertura sotto la stessa insegna del bistrot all'interno dell'aeroporto di Orio al Serio. Ad oggi Vicook ha superato i 200 dipendenti per circa 8.000 pasti preparati giornalmente». In termini di forza lavoro ha doppiato Vittorio, ma nell'ordine di grandezza del fatturato annuale complessivo? «Il catering firmato Vittorio, interno ed esterno, è al primo posto; poi viene il ristorante con il Relais &

Chateaux; quindi Vicook (di cui gli Eredi Vittorio detengono il 51%) ed infine la pasticceria e le consulenze». Il peso di queste ultime però in crescita, e se ne prospettano altre. «Con Vicook abbiamo avviato con l'inizio dell'anno quello con lo Sporting Club di Monza; con Vittorio siamo in procinto di chiuderne altre due, una a Milano l'altra all'estero». Gira la voce che quella milanese sia un notissimo albergo nei pressi della stazione che la nuova proprietà che fa capo ad una società del Qatar ha ristrutturato investendo una fortuna... «No, meglio non fare nomi, non si sa mai, per scaramanzia». Bene, i lettori avranno capito ma per rispetto degli scongiuri il nome non lo facciamo così come per lo stesso motivo non anticipiamo fino alla sottoscrizione della firma quello dell'albergo di lusso di Singapore che dovrebbe essere la nuova meta gastronomica di Vittorio all'estero. Se tutto andrà in porto i locali che vedrà impegnata la famiglia Cerea in maniera diretta o indiretta, per

consulenze di vario genere, saranno quindi almeno una mezza dozzina. Un impegno gravoso anche per un gruppo numeroso... «Eppure quello che stiamo facendo e che faremo nel prossimo futuro è solo una piccola parte delle proposte che si sono arrivate in questi ultimi anni. Le ponderiamo bene e scegliamo solo quelle che sentiamo nostre, che ci danno garanzie, che appartengono al nostro dna, agli ideali gastronomici che ci hanno sempre contraddistinto. Credo che la gente del nostro lavoro apprezzi proprio la nostra identità ed i nostri ideali: dalle varie attività che abbiamo sviluppato fino ad ora il marchio da Vittorio ne è sempre uscito rafforzato. Ovunque andremo lavoreremo perché questa tradizione continui». Anche perché l'anno prossimo scatterà una ricorrenza molto importante, il 50° anniversario dalla nascita di un'avventura che, partita da Vittorio Cerea, è cresciuta nel nome dei figli che sotto l'occhio vigile e risoluto di mamma Bruna. ■

«B come Bontà», il sogno di Greta si realizza

Dalla B di Bourse (Frederic) alla B di Bontà che cela anche il cognome della giovanissima pasticciera che da pochi giorni ha rilevato l'Atelier del Gusto aperto alcuni anni or sono dal noto maître pâtissier di origine francese. A soli 21 anni Greta Bonomi corona il suo sogno che l'ha portata a lasciare gli studi di economia per seguire la sua vera e grande passione per la pasticceria. Cui dava sfogo a casa preparando le torte per gli amici.

«Dopo il diploma di Ragioneria ci ho provato, a proseguire con l'università, ma è stato più forte di me: dopo pochi mesi ho parlato con i miei genitori e grazie ad alcune conoscenze alcuni giorni dopo ero già nel laboratorio di pasticceria

Cavour alla Cantalupa di Brusaporto». Un apprendistato importante ma breve: sei mesi di esperienza sono bastati per trovare il coraggio di mettersi in proprio. «Le richieste degli amici aumentavano sempre più, con il forno di casa non riuscivo più a soddisfarle tutte. Così quando è capitata l'occasione di rilevare questa pasticceria non me la sono fatta scappare. Sempre contando sull'aiuto della famiglia ho preso la palla al balzo e pochi giorni prima di Natale abbiamo aperto». Parla al plurale Greta Bonomi perché nell'impresa ha coinvolto il coetaneo Roberto Cattaneo, per la cronaca anche



Greta Bonomi e Roberto Cattaneo

suo fidanzato. Per le esigenze e le richieste particolari meglio prenotare direttamente nel punto vendita con annesso laboratorio e zona degustazione con caffetteria «a la volée». Sempre disponibili ogni giorno la piccola pasticceria, alcune torte tra cui si segnalano le cheese cake ed in particolare quella al dolce de leche tipico dell'Argentina (la sorella di Greta vive a Buenos Aires), croissant e krapfen di notevole livello. Bcome Bontà è in via XXIV Maggio 35/c; tel. 035.250517; aperto tutti i giorni mercoledì escluso dalle 8 alle 13,30 e dalle 16 alle 19,30; la domenica dalle 9 alle 12,30. ■

RISTORANTE - PIZZERIA ARLECCHINO



dal 1967... come casa vostra

BERGAMO - PIAZZA SANT'ANNA 1H
TEL. 035.210303 - CHIUSO IL LUNEDÌ