

GOLA

«DA VITTORIO», MEZZO SECOLO DI SAPIENTE E ARISTOCRATICA CUCINA DI PESCE

Nel cuore di Bergamo, per decenni è stato il locale capace di dare piena soddisfazione alla voglia di mare bresciana. Oggi a Brusaporto è un «3 stelle» tra i più apprezzati d'Italia

GIANFRANCO BERTOLI
gf.bertoli@giornaledibrescia.it

Mezzo secolo d'alta ristorazione italiana con un inizio di coraggiosa originalità ed una graduale, ininterrotta crescita, fino all'approdo gratificante delle tre stelle Michelin e dei voti lusinghieri su tutte le altre più diffuse guide gastronomiche italiane.

Condensata in una frase potrebbe essere forse questa la sintesi della intensa vicenda umana, familiare e professionale aperta da Bruna e Vittorio Cerea giusto cinquant'anni fa, quando decisero di dar vita al ristorante «Da Vittorio». Ma un traguardo tanto raro, qualche meritato bell'aggettivo e i riconoscimenti costanti dei gourmet non traducono che in parte cosa è stata, cos'è e cosa verosimilmente sarà ancora per molti anni questa solida istituzione della cultura gastronomica italiana.

Il coraggio dell'avvio. Val la pena infatti di ricordare che negli anni Sessanta, all'inizio di quest'avventura, la ristorazione, tanto a Brescia come a Bergamo, non brillava certo per originalità e distinzione. Le tavole raccomandabili erano poche ed ancorate al tritico di tradizione più ripetitivo (salumi-casoncelli-arrostato o spiedo). Per un menù diverso, ad esempio per mangiar pesce, s'andava in Riviera, in Laguna e sull'Adriatico, magari al mitico (almeno allora) Casali di Cesena. L'intuizione di Vittorio in quella primavera del 1966 fu di aprire un ristorante di tono, elegante ed esclusivo, dove proporre una cucina basata in gran parte proprio su pesci e crostacei di qualità indiscussa, con arrivi praticamente giornalieri, aggiungendovi perle pregiatissime come i tartufi.

Un azzardo e subito un successo: una società che viveva il suo primo benessere economico trovava finalmente il luogo dove celebrare il rito laico del gusto. Una piccola rivoluzione che vide anche la migrazione di famiglie e comitive bresciane a Bergamo dove Vittorio, perfetto anfitrione, conduceva per mano ogni commensale alla scoperta d'un mondo in gran parte sconosciuto.

L'impresa-famiglia. Negli anni poi Vittorio non smise mai di coltivare l'idea forte ed anche qui originale di ampliare l'attività legandola però sempre alla famiglia. Oltre alla moglie coinvolse così uno dopo l'altro i figli (Enrico, Roberto, Francesco, Rossella e Barbara), trasferendosi nel 2000 appena fuori Bergamo, nella tenuta verdissima del relais&chateaux di Brusaporto. Proprio qui, alla «Cantalupa», il percorso tracciato da Vittorio (salito al cielo nel 2005) si è impresiosito delle «3 stelle», con una proposta orgogliosamente fedele ancor oggi al mare, ai suoi sapori, alla sua freschezza, alla sua ricchezza. Dentro una storia di impresa e famiglia che si è già attrezzata per affrontare con più d'una idea vincente almeno un altro mezzo secolo di sfide. //



La location. Il cuore di «Da Vittorio», con ristorante gourmet ed area banchetti, è «La Cantalupa», splendida tenuta verde a Brusaporto poco fuori Bergamo



Il gruppo. A gestire tutte le attività di «Da Vittorio» è oggi la famiglia Cerea, qui riunita attorno a mamma Bruna



Il fondatore. Vittorio Cerea

Nel 2017 Lombardia Orientale Regione gastronomica europea

BERGAMO. Cinquant'anni è un traguardo da celebrare. E cosa c'è di meglio che ritrovarsi a tavola e, per un ristoratore, mettere a tavola gli amici. E la festa è ancor più riuscita se a prepararla ed a viverla ci sono i colleghi che in questi anni hanno condiviso le gioie e le difficoltà d'una professione in continua evoluzione.

Così per festeggiare i 50 anni del ristorante Da Vittorio - nel-

la serata di domenica 29 maggio al monastero bergamasco di Astino - si mobileranno i 21 ristoranti stellati della Lombardia Orientale, ovvero di quel lembo di regione costituito dalle province di Bergamo, Brescia, Cremona e Mantova. Una terra dove la buona tavola è un'eccellenza riconosciuta e dove non mancano prodotti protetti con Doc, Docg, Igp ed altri marchi di qualità.

Per questo la festa, ché di questo innanzitutto si tratta, servirà anche a Regione Lombardia e ai 4 Comuni dell'Est lombardo per lanciare, in anteprima internazionale, un ambizioso progetto: quello della Lombardia Orientale quale «Regione europea della gastronomia per l'anno 2017».

Ogni anno infatti vengono scelte in Europa alcune aree che per la loro ricchezza in campo gastronomico meritano un titolo d'eccellenza ed essere indicate ai tanti turisti-gourmet come luoghi da visitare e scoprire, con prodotti

assolutamente da assaggiare. Un premio che aiuta anche ad orientare i flussi vacanzieri sempre più sensibili al richiamo della gola e delle tipicità (anche per questo motivo l'«European region of gastronomy 2017», rientra più ampiamente ed è parte dell'Anno del turismo in Lombardia).

A questo progetto promozionale possono aderire tutte le aziende della Lombardia orientale (agricole, alimentari o di ristorazione e accoglienza) che rientrano nei requisiti di eccellenza previsti dal bando su www.eastlombardy.it. // G.F.B.

Svolta verde sulla tavola italiana E il «gluten free» cresce del 50%

PARMA. Dall'aumento del 50% degli acquisti di alimenti senza glutine (l'ormai ben noto e sempre più richiesto gluten free) all'incremento del 20% di quelli biologici senza l'uso della chimica, fino al boom dei consumatori che chiedono la garanzia «Ogm free», per non parlare degli oltre 15 milioni di italiani che cercano prodotti a cosiddetto chilometro 0: pare proprio che sia svolta «green» per gli italiani a tavola nel 2015.

Cresce infatti ed in maniera rapidissima la ricerca dei consumatori dello Stivale per di alimenti salubri e naturali.

È emerso nei giorni scorsi a Parma durante Cibus. Un exploit che secondo Coldiretti è da ricondurre all'attenzione per il benessere, la forma fisica e la salute, oltre che la crescente diffusione di intolleranze alimentari. Una tendenza in forte ascesa nonostante il sovrapprezzo in quanto il 70% degli

italiani è disposto a pagare di più un alimento del tutto naturale, il 65% per uno che garantisce l'assenza di Ogm, il 62% per un prodotto bio e il 60% per uno senza coloranti, secondo l'ultimo rapporto Coop.

Se gli acquisti di prodotti biologici confezionati fanno registrare un incremento record del 20 per cento, con più di un italiano su 3 che dichiara di acquistare cibi bio o naturali, sono 15 milioni le persone che mettono nel carrello prodotti locali a km zero, mentre ad acquistare regolarmente prodotti tipici legati al territorio sono due italiani su tre. //



Tradizione e salubrità. Cibus conferma la tendenza bio dei consumatori

LA CURIOSITÀ

La guerra del Tiramisù. Periodicamente torna a divampare tra Veneto e Friuli la «guerra del Tiramisù», ovvero su chi abbia ideato il dolce. Ma stavolta a scendere in campo sono «pezzi da novanta» a cominciare dal governatore del Veneto, Zaia, che ha chiesto per il dessert lo status di «Stg», ovvero Specialità tradizionale garantita. Il Friuli ha subito reagito. E lo scontro ha lasciato le pasticcerie per prendere la via amara delle carte bollate.