

Milano, "Da Vittorio" sbarca alla Società del Giardino

È il circolo più antico (ed esclusivo) di Milano, club per «gentiluomini» fondato nel 1783: la Società del Giardino con sede a Palazzo Spinola, in via San Pietro all'Orto. Circa 500 soci, selezionatissimi. Incontri, convivi, feste. E un ristorante interno dove i soci ed eventuali ospiti possono pranzare e cenare. Tra qualche giorno, la gestione della cucina cambia. Punta più in alto, avendo il presidente del Circolo, Gaetano Galeone, ingaggiato uno dei più blasonati ristoranti italiani: Da Vittorio (3 stelle Michelin) di Brusaporto (Bg). «Qualcuno teme che i prezzi si impennino», sussurra il figlio di un socio, che ci ha anticipato la notizia. Confermata da Francesco Cerea, uno dei fratelli alla guida del ristorante bergamasco, fortissimo anche nel catering. «Sì, entriamo alla Società del Giardino dal 2 settembre – dice -. Rilanceremo la cucina, certo. Di conseguenza, anche i prezzi saranno ritoccati. Ma niente paragoni con il nostro ristorante gourmet. Nel menu, ci saranno piatti semplici, tradizionali, con materie prime di qualità. Andrea Ierardi, lo chef che manderemo nelle cucine del Club milanese, saprà proporre al meglio anche le pietanze apparentemente più semplici. In sala, ci sarà il maitre Roberto Cederna. Li abbiamo addestrati noi, sono persone di fiducia, preparate». L'idea del cambio di gestione del ristorante della Società del Giardino nasce dal fatto che la cucina, col tempo, era rimasta immobile nelle ricette dei piatti. Dunque, il presidente ha interpellato alcuni catering, chiedendo di fare un'offerta gastro-economica. Alla fine della selezione, l'hanno spuntata i fratelli Cerea: Enrico, Roberto (gli chef di Vittorio) e l'ecclettico Francesco. Del resto, la solidità e la qualità del loro servizio catering è nota. I Cerea sono presenti ovunque, quando si tratta di allestire cene importanti (anche per molti ospiti) per eventi e feste

private. Ma quale sarà il menu tipo dei pasti quotidiani per il Circolo milanese? Risponde Francesco Cerea: «Premesso che nei piatti non si imporrà il protagonismo dello chef e l'effetto ma la qualità e la freschezza dei prodotti, indicativamente verranno proposti antipasti all'italiana (pesce, salumi), risotti, paste variamente condite, carne e qualche piatto unico. Qui, citerei il classico risotto allo zafferano guarnito di cotolettine alla milanese». «Ovviamente – aggiunge Cerea – quando si tratterà di organizzare cene particolari, per serate come il dopo Scala, il menu avrà un tono decisamente più alto». La brigata di cucina del nuovo corso della Società del Giardino sarà composta da 12 giovani, sotto i trent'anni. «Per monitorare costantemente il servizio, ogni settimana faremo il punto con il presidente del Club».

Marisa Fumagalli

(Corriere della Sera)