

## I Cerea si raccontano in un libro

Mezzo secolo di ricette, aneddoti e scatti restituiscono la storia del ristorante Da Vittorio



I tristellati fratelli Cerea hanno messo nero su bianco 50 anni di ristorazione a Bergamo. Nel volume “Da Vittorio - storie e ricette della famiglia Cerea” edito da Mondadori Electa, raccontano ricette e aneddoti sulla famiglia che da più di mezzo secolo è alla guida del ristorante tre stelle Michelin Da Vittorio, a Brusaporto. Nel libro si racconta il vanto ma anche la responsabilità che nasce dalla gestione di un ristorante con più di mezzo secolo di storia familiare.

Mamma Bruna, insieme ai figli Chicco, Francesco, Barbara, Rossella e Bobo hanno deciso di ripercorrere la storia dell'attività in occasione del cinquantésimo anno di attività. Un anniversario già festeggiato lo scorso anno ad Astino con la parata di chef stellati che hanno tra l'altro inaugurato East Lombardy.

Il ricordo di Vittorio è sempre presente e anche il volume testimonia l'impronta e la grande eredità del grande imprenditore che prima di tutti ha capito qual era la strada da percorrere per soddisfare con qualità e classe i palati più esigenti. Una stella fenomenale che si è fatta ben volere da tutti, tanto che anche oggi continua ad essere ricordata con grande affetto e riconoscenza da tutti i suoi collaboratori e clienti.

“La dedica del libro va sicuramente ai nostri genitori - afferma orgoglioso Chicco Cerea -. Papà si è fatto notare positivamente e ben volere da tutti, nostra madre è fantastica e sempre presente”

Alla Cantalupa, a fianco delle decine di guide che citano “Da Vittorio” come uno dei migliori ristoranti al mondo, c'è anche questo nuovo volume, autobiografico da un lato, libro di cucina tra virgolette con capitoli dedicati a più di cinquanta ricette dove non mancano le portate delle tradizioni gastronomiche bergamasche. La famiglia Cerea, ritratta nel libro da Giovanni Castel, nella seconda parte del volume, in italiano e inglese, racconta e dona al lettore alcune delle più famose ricette del ristorante, illustrate attraverso gli scatti del fotografo Paolo Chiodini.

