

HRT

HOTEL RESTAURANT TRENDS

Vittorio Cerea

Un nome e una famiglia, simbolo di eccellenza
nel mondo della ristorazione e dell'accoglienza





Vittorio Cerea

Un nome e una famiglia, simbolo di eccellenza nel mondo della ristorazione e dell'accoglienza

A cura di Stefano Bonini

Era il 1966 quando Vittorio Cerea, insieme alla moglie Bruna, aprì il suo ristorante nel centro di Bergamo. Misero il pesce al centro della proposta, oscurando coraggiosamente il primato delle carni, tanto popolari nella bergamasca. Hanno fatto scuola, sono diventati un'istituzione, una tappa imprescindibile per gli appassionati del buon mangiare. Da allora sono passati 53 anni, Vittorio non c'è più ma sua moglie e i suoi quattro figli hanno continuato a tenere alto il nome e il brand, perché tale è ormai, di Vittorio e di tutta la famiglia Cerea.

Oggi il ristorante Da Vittorio non è più nel centro di Bergamo ma a qualche chilometro da lì, a Brusaporto sui colli della Valcavallina, dove brillano comunque le tre stelle Michelin e dove questo vero e proprio "Relais Gourmand", inserito nei prestigiosi circuiti Relais&Chateaux, Les Grandes Tables du Monde e Le Soste, è diventato un modello di alta ristorazione simbolo del migliore made in Italy gastronomico. Così come tutti gli altri progetti

portati avanti dalla famiglia Cerea, dalla signora Bruna e dai suoi cinque figli: Enrico e Roberto gli chef, Francesco il responsabile della cantina e della ristorazione esterna, Rossella la responsabile dell'ospitalità del Relais e Barbara che dirige Cavour 1880, caffè pasticceria a Bergamo Alta.

Per tutto questo, ma anche per i progetti di ristorazione in hotel su cui la famiglia Cerea sta lavorando, come il ristorante stellato Da Vittorio all'interno del Carlton Hotel di St. Moritz e la collaborazione con l'Excelsior Gallia di Milano (Terrazza Gallia), Master Meeting ha deciso di assegnare ad Enrico Cerea il prestigioso Premio Excellent 2019.

Il binomio alta ristorazione e hotellerie

Nell'occasione siamo riusciti ad intervistare Chicco Cerea e confrontarci con lui sul binomio alta ristorazione e hotellerie. E abbiamo iniziato proprio con il chiedergli quali sono i vantaggi prodotti dalla notorietà del ristorante per il loro Relais o



per gli hotel nei quali si trovano ad operare (Carlton di St. Moritz e Excelsior Gallia di Milano). «Innanzitutto ci sono più ospiti esterni di passaggio», attacca subito Chicco, «e, poi, ovviamente aumentano i gourmet che, scelto il ristorante, decidono di fermarsi anche ad alloggiare. Perché un ristorante stellato è simbolico di qualità, cosa che si riverbera positivamente anche sull'hotel in termini di comunicazione e promozione».

Il consolidamento della combinazione "alta ristorazione - hotellerie" del resto è strategico per la famiglia Cerea: «appoggiandoci a strutture alberghiere importanti e prestigiose», continua Chicco, «si crea una sinergia che va dal servizio alla comunicazione, dalla customer satisfaction al co-marketing in un'ottica di reciproca soddisfazione e vantaggio che ci consente di sfruttare queste collaborazioni per posizionare il nostro brand su mercati e target diversificati».

A questo proposito chiediamo a Chicco Cerea una valutazione sulla ristorazione degli hotel italiani e se ritiene economicamente sostenibile la presenza di un unico ristorante stellato in un albergo: «io credo che la ristorazione negli hotel italiani negli ultimi 10/15 anni sia notevolmente cresciuta a livello qualitativo», afferma Cerea, «si è finalmente compresa l'importanza di avere un ristorante che possa attrarre clienti esterni e trattenere gli ospiti alloggiati in hotel. E perché il ristorante a la carte abbia successo non è necessario trovarsi in una grande città, vale anche per una località turistica, un luogo ameno fuori dalle solite rotte. Basta che l'ospite possa vivere un'esperienza unica in termini di accoglienza, servizio e cibo».

E per fare questo è fondamentale aver i giusti collaboratori non solo in cucina ma soprattutto, e sempre più, in sala dove il personale opera a diretto contatto con gli ospiti: «per noi sono basilari non soltanto la professionalità, ma una profonda condivisione del nostro stile e della nostra filosofia di accoglienza e servizio», ci rivela Chicco.

Tifoso oltranzista della qualità e dell'importanza del breakfast in hotel, desidero sapere da un ristoratore di fama interna-



zionale come rende speciale la piccola colazione a "La Dimora" (il Relais a Brusaporto). «Fin da subito abbiamo voluto caratterizzare il nostro Relais dando un imprinting forte alla piccola colazione – ci dice Enrico – un segno preciso di quanto fosse importante per noi l'inizio giornata. Così è nato il "Buongiorno Da Vittorio", un breakfast-brunch nel quale tutto è possibile, dal dolce al salato, e dove qualsiasi richiesta può essere soddisfatta in modo espresso. Solo così il ricordo dell'hotel diventa indelebile».

Veri e propri maestri del catering

Ultimo tema quello dei meeting e degli eventi, rispetto ai quali Enrico evidenzia la loro strategicità aziendale, dal momento che Da Vittorio organizza decine di eventi, da quelli aziendali a quelli più ludici, dalle 10 alle 1.600 persone. E non solo nella propria location (la Cantalupa), ma anche in giro per il mondo e sempre ad altissimo livello tanto da essere diventati dei veri e propri "maestri del catering". Tra i clienti annoverano infatti Armani, Buccellati, Cartier, Gucci, Versace, Trussardi.

A proposito di mondo, la grande novità 2019 per il gruppo "Da Vittorio" e la famiglia Cerea è proprio l'apertura del loro terzo ristorante in Asia: con il brand "Da Vittorio" che questa primavera sbarca a Shanghai con uno staff tutto formato a Brusaporto. Aspettiamo fiduciosi la prima stella italo-cinese. Evviva il made in Italy!