

I fratelli Cerea, 3 stelle di solidarietà e passione

Enrico e Roberto, da tutti conosciuti come Chicco e Bobo, sono fratelli d'arte: figli di Bruna e Vittorio, sono nati e cresciuti tra le pentole di casa, diventando oggi direttori d'orchestra del ristorante di famiglia tre stelle Michelin "Da Vittorio", da oltre 50 anni riferimento per la ristorazione.

Chicco, lo Chef Executive del ristorante e il maggiore dei cinque fratelli Cerea, tutti a vario titolo coinvolti nell'attività di famiglia, da ragazzo frequenta il liceo linguistico, ma al termine degli studi parte per un "Grand Tour" culinario in giro per il mondo: Francia, dove collabora con Jacques Cagna a Parigi e con Roger Vergé sulla Costa Azzurra, Germania, dove lavora con Heinz Winkler, Spagna, dove entra nel mitico El Bulli di Ferran Adrià, e infine USA, a New York, nelle cucine di Jean Gorge Vongerichten e Sirio Maccioni. Esperienze che lo hanno fatto crescere come persona e professionista, insegnandogli disciplina, tecnica, capacità di lavorare sotto stress e a contatto con culture ed esigenze diverse. Un bagaglio che Chicco ha portato a casa, arricchendo la tradizione con esperienza, curiosità, creatività.

Bobo, fin dall'infanzia partecipe nell'attività di famiglia, inizia a lavorare giovanissimo con passione e professionalità sotto l'esperta guida paterna, imparando rapidamente le tecniche e le basi della cucina di alta qualità. Professionalmente si forma tra Lucerna e Parigi, maturando esperienze tra le cucine d'Europa e Asia. La sua passione nonché "firma d'autore" sono i primi piatti, da sempre oggetto di stuzzicanti variazioni di sapori.

Legatissimi alla loro terra, nel momento più nero della pandemia hanno messo a disposizione il loro talento, cucinando per l'ospedale da campo di Bergamo e distribuendo cibo a chi ne aveva bisogno. In questi mesi difficili si sono inoltre fatti interpreti e portavoce delle esigenze del settore, proponendo ad esempio la creazione di un commissario ad hoc per la ristorazione e rafforzando l'alleanza tra piccolo produttore, territorio e chef.

Non poteva esserci dunque scelta migliore da parte dei 4 Consorzi di Tutela per valorizzare altrettante eccellenze Made in Italy quali il *Vino Chianti DOCG*, la *Pasta di Gragnano IGP*, il *Provolone Valpadana DOP*, l'*Asti DOCG*, dell'affidare ai fratelli Cerea il menu per l'incontro "Metti una sera a cena", occasione per riflettere sul futuro del nostro agroalimentare e lanciare un segno forte di ripartenza per un universo che, dall'agricoltura alla ristorazione, genera oltre 64 miliardi di euro di valore aggiunto (*Rapporto "La Roadmap del futuro per il Food&Beverage", The European House Ambrosetti).

