

## Milano Cortina 2026, paccheri alla Vittorio e cotoletta alla cena di gala per 450 ospiti: il primo p

E ancora vitello «ispirato a Milano» con patate cremose allo zafferano e una selezione di creazioni di dolci in miniatura. La tradizione gastronomica italiana incanta i grandi del mondo. Ascolta l'articolo 4 min. Quattrocentocinquanta invitati alla cena di Stato alla Fabbrica del Vapore di Milano, cellulari sigillati e zona rossa attorno alla sede dell'evento. Ai fornelli i fratelli Cerea del tristellato «Da Vittorio» di Brusaporto, Bergamo. In tavola paccheri alla Vittorio, cotoletta «Tribute to Milan» e tiramisù. Milano ha acceso ufficialmente i riflettori sulle Olimpiadi invernali Milano-Cortina 2026 con una cena di gala alla Fabbrica del Vapore, appuntamento simbolico alla vigilia dell'evento sportivo. Un debutto istituzionale scandito dalla massima riservatezza: menu top secret fino all'ultimo, personale di sala con i cellulari sigillati per evitare fughe di immagini, accessi rigidamente controllati. Alla serata hanno preso parte circa 450 ospiti, tra cui il presidente della Repubblica Sergio Mattarella, capi di Stato delle delegazioni olimpiche, ministri e rappresentanti del corpo diplomatico. Attorno all'area è scattata la zona rossa: strade transennate tra piazzale Baiamonti, Monumentale, Cenisio e via Bramante, traffico deviato e trasporto pubblico rimodulato fino a mezzanotte. Il menu Ai fornelli, una delle firme più autorevoli dell'alta cucina italiana: Enrico e Roberto Cerea, anima gastronomica del ristorante «Da Vittorio» di Brusaporto, tre stelle Michelin. Una scelta che ha dato alla serata un sigillo di italianità riconoscibile e rassicurante. Il menu ha puntato su piatti della tradizione riletta con misura. In apertura i celebri paccheri alla Vittorio, simbolo della casa: pasta di Gragnano con pomodoro fresco, basilico e Grana Padano. A seguire il «Tribute to Milan», una cotoletta di vitello accompagnata da crema di patate allo zafferano, omaggio esplicito alla città ospitante. Chiusura affidata al tiramisù e a una selezione di dolci. In abbinamento, vini di pregio: Venezia Giulia Dut'un 2022 di Vie di Romans, Maurizio Zanella Rosso del Sebino 2021 di Ca' del Bosco e Ben Ryé 2023 di Donnafugata per il dessert. Chi sono i Cerea di Da Vittorio? Quella dei Cerea è una delle famiglie più influenti della ristorazione italiana. Il ristorante «Da Vittorio» nasce nel 1966 per iniziativa di Vittorio e Bruna Cerea e nel tempo si trasforma in un gruppo articolato che unisce alta cucina, ospitalità e catering per grandi eventi. Oggi alla guida ci sono con mamma Bruna: Enrico (Chicco) e Roberto (Bobo) in cucina; Francesco responsabile della cantina e del catering; Rossella per l'ospitalità; Barbara alla guida di Cavour 1880, storica insegna di Bergamo Alta. La loro cucina, radicata nella tradizione lombarda ma aperta a suggestioni contemporanee, è spesso scelta per eventi istituzionali di rilievo: dalla cena per Barack Obama a Milano nel 2017 a ricevimenti per ospiti internazionali come la regina Elisabetta II e Tina Turner. Quando l'Italia deve raccontarsi attraverso la tavola, il nome dei Cerea torna con regolarità. Anche questa volta, per la serata che ha segnato l'avvio ufficiale della 25a edizione dei Giochi Olimpici invernali.

