

IL MENÙ

**Pacchero, vitello con una “nuvola” e tiramisù
la cena servita dai fratelli Cerea**

Lo storico pacchero da Vittorio, poi il “tributo a Milano” nel vitello abbinato a una soffice nuvola di patate cremosa infusa allo zafferano. E infine il tiramisù. Non era facile concentrare in tavola (e in pochi piatti) le identità italiane e, allo stesso tempo, rappresentative di Lombardia e Nord Est, i territori di queste Olimpiadi. Ci sono riusciti Enrico e Roberto Cerea, gli chef del tristellato Da Vittorio che ieri sera, alla Fabbrica del Vapore, hanno firmato la cena di stato offerta dal presidente del Cio ai capi di stato. Menù concluso con una piccola kermesse di dolci e accompagnato da tre vini: Venezia Giulia Dut'Un dell'azienda agricola Vie di Romans 2022, Maurizio Zanella Rosso del Sebino (azienda agricola Cà del Bosco 2021) e, per il dessert, una chiusura siciliana con il Ben Ryé Donnafugata 2023. Sala blindatissima e mise en place di prestigio, con piatti realizzati per la regina Vittoria. Il pacchero è un piatto-bandiera che supera la paternità stessa del ristorante di Brusaporto: nasce da un sugo costruito su un blend di tre pomodori: San Marzano, datterini di Pachino e cuore di bue. La salsa si frulla e poi si passa alla chinoise per renderla setosa. La pasta, al dente, si manteca “da risotto” con burro e Parmigiano.

— **JACOPO FONTANETO**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

