



Brusaporto (Bergamo). A sin., il direttore di "Chi" Massimo Borgnis (a sin.) con Chicco Cerea, che insieme ai fratelli Francesco, Bobo e Rossella e a mamma Bruna ha accolto oltre mille ospiti per celebrare i sessant'anni del ristorante tristellato Da Vittorio. A ds. la campionessa olimpica di nuoto Federica Pellegrini e il marito Matteo Giunta. Sotto, Gerry Scotti (a sin.) con la moglie Gabriella Perino, accanto a Francesco Cerea, e la signora Bruna. La serata ha riunito il meglio dell'alta cucina italiana, rappresentanti delle istituzioni, imprenditori e volti noti del mondo dello spettacolo. A chiudere i festeggiamenti, la spettacolare immagine della tenuta La Cantalupa illuminata dai fuochi d'artificio (in basso), simbolo di un anniversario che ha celebrato non solo una storia di successo, ma anche il valore dell'accoglienza e della famiglia.



**UNA SERATA
 PER GLI AFFETTI
 DI UNA VITA**



SOCIETY

Più di una festa, un grande abbraccio collettivo che ha riunito chef, imprenditori, istituzioni e amici per celebrare i sessant'anni di una dinastia che ha trasformato l'ospitalità italiana in un'eccellenza riconosciuta nel mondo

Barbara Giglioli/foto di Camio Romaniello

Sessant'anni e non sentirli. Più di mille ospiti, oltre quaranta isole gastronomiche, musica dal vivo, spettacoli e una gigantesca torta a forma di pacchero: la collina della Cantalupa, a Brusaporto (Bergamo), si è trasformata per un giorno in un grande salotto all'aperto per celebrare i sessant'anni del ristorante Da Vittorio. A festeggiare con la famiglia Cerea c'erano gli amici di sempre, i collaboratori e alcuni tra i più grandi protagonisti dell'alta cucina italiana, arrivati a Brusaporto per rendere omaggio a una realtà che, dal 1966, è diventata un punto di riferimento della gastronomia italiana. Ad accogliere gli invitati c'erano Bruna Cerea e i figli Chicco, Francesco, Bobo e Rossella, per una serata ispirata al tema "Back to 60s". Gli ospiti hanno passeggiato tra il ristorante, il DaV Cantalupa, la piscina, l'eliporto e i campi da tennis, fermandosi tra le varie postazioni gastronomiche, mentre la Filarmonica di Milano reinterpretava grandi classici. Le armoniose evoluzioni aeree della danzatrice Asia Tromler e la musica elettronica raffina- >>>



I 60 ANNI DI "DA VITTORIO" MILLE AMICI PER UNA FESTA IN FAMIGLIA



Sopra, la famiglia Cerea al gran completo: da sin., Roberto "Bobo" Cerea, Rossella Cerea, la fondatrice Bruna Cerea, Francesco Cerea ed Enrico "Chicco" Cerea, protagonisti dei festeggiamenti per i sessant'anni di Da Vittorio. A sin., Carlo Gusalli Beretta e Melissa Satta, tra gli ospiti della serata. Sotto, la suggestiva veduta della piscina della Cantalupa, uno dei luoghi simbolo della splendida tenuta di Brusaporto.





Brusaporto (Bergamo). A sin., lo chef Davide Oldani con la moglie Evelina Rolandi. A ds., Francesco Cerea tra Remo Ruffini e la compagna Federica Fontana (a ds.) e Mauro Moretti (a sin.) e Pietro Ruffini. La presenza dei Ruffini racconta una nuova pagina della storia di Da Vittorio: attraverso Ou(r) Group, il patron di Moncler è entrato quest'anno con una quota del 40% nelle società operative del gruppo Cerea, diventando il primo socio esterno scelto dalla famiglia in sessant'anni, per accompagnarne la crescita e lo sviluppo internazionale.



TRA ESTIMATORI
GRANDI CHEF
E SOCI D'AFFARI



Sopra: a sin., lo chef Andrea Berton con la moglie Sandra Vecchi Berton e una coppia di amici (a ds.); a ds., Maurizio Belpietro (a sin.), direttore del quotidiano "La Verità" e di "Panorama", con Francesco Cerea e, al centro, Ezio Maria Simonelli, vice presidente vicario della Fige e presidente della Lega Calcio Serie A. Sotto, da sin., un'altra veduta della Cantalupa, la splendida postazione della grigliata di Chianina toscana e una vista degli oltre 40 stand con prodotti e piatti d'eccellenza.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

114572-ITOPC6



droni, Pino Cuttaia, Roberto Di Pinto, Gianfranco Pascucci, Alberto Gipponi, Paolo Griffo, Davide Oldani e Cesare Battisti. Più che una parata di grandi chef, un affettuoso abbraccio alla famiglia Cerea da parte di chi, con loro, ha scritto una pagina importante della gastronomia italiana. Tra brindisi, abbracci e foto ricordo, il vero protagonista della serata è stato il senso di appartenenza. Perché pur avendo costruito una realtà riconosciuta in tutto il mondo, i Cerea non hanno mai smesso di mettere al centro le persone. Ed è forse proprio questo il segreto che rende Da Vittorio un luogo capace di far sentire ogni ospite parte di qualcosa di speciale. Oggi è un gruppo che conta circa 1.400 collaboratori, con risto- >>>

>>> ta e dal sapore internazionale di Jazz Becker hanno fatto da cornice a una serata che ha ripercorso il cammino dei Cerea, da sempre sinonimo di accoglienza. Sul prato della Cantalupa sembrava di assistere a una vera parata dell'alta cucina italiana. Tra gli ospiti, Joan Roca, Massimiliano Alajmo, Enrico Bartolini, Giancarlo Perbellini, Andrea Aprea, Matias Perdomo, Alessandro Negrini, Diego Rossi, Antonia Klugmann, Antonio Guida, Riccardo Monco, Marco Sacco, Moreno Ce-



In alto: la campionessa olimpica di sci Sofia Goggia con Andrea Panzeri, presidente della commissione medica della Fisi. Sopra, da sin., Alessandro Beduschi, assessore all'Agricoltura della Regione Lombardia, Sebastiano Barisoni, Francesco Cerea, Maurizio Zanella di "Ca' del Bosco", Matteo Lunelli, presidente delle Cantine Ferrari, il ministro dell'Agricoltura Francesco Lollobrigida, Carmen e Vittorio Moretti, presidente Holding Terra Moretti, e Lamberto Frescobaldi, presidente dell'Unione Italiana Vini.

>>> ranti, pasticcerie, progetti di hotellerie, consulenze e format dedicati alla ristorazione, cresciuti senza perdere lo spirito degli inizi. Un percorso costruito sul lavoro di squadra e sulla capacità di far sentire ciascuno parte di una grande famiglia: il vero ingrediente del loro successo. Il momento più atteso è arrivato, poi, con i calici al cielo e il taglio della spettacolare Torta Pacchero, creata per l'occasione dal pastry chef Simone Finazzi insieme al maître chocolatier Davide Comaschi: un omaggio in versione dolce al piatto simbolo di Da Vittorio. Un brindisi ai prossimi sessant'anni quindi che, guardando gli abbracci e i sorrisi di questa serata speciale, è già una bellissima promessa. ●

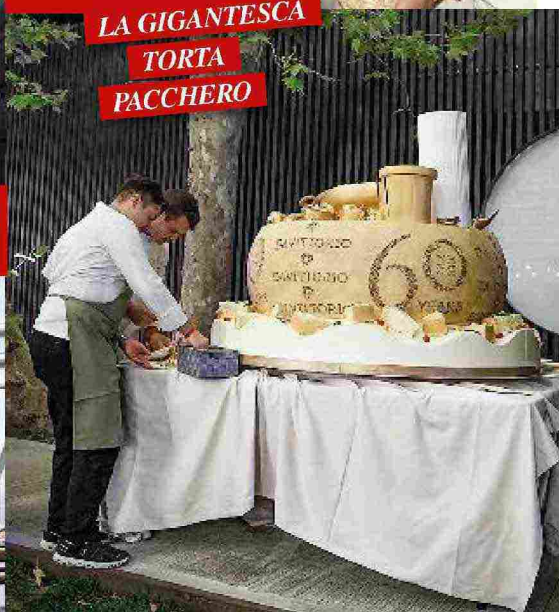


UNA STORIA DI SUCCESSI A CUI BRINDARE

Sopra, da sin., Beppe Marotta, ad dell'Inter, con Maria Grazia Moro Visconti, Katherine Ralph, managing director di Oaktree e membro del Consiglio di amministrazione dell'Inter, e Francesco Cerea. A ds., la giornalista del "Corriere della Sera" Michela Proietti con Matteo Lunelli. A sin., lo chef Giancarlo Morelli (a sin.) con Alessandro Regoli, direttore di WineNews. Più a sin., il direttore di "Chi" Massimo Borghis con Caterina Cabbato. Sotto, il momento della sorprendente torta.



LA GIGANTESCA TORTA PACCHERO



Sopra, da sin.: Gianola Nonino con la figlia Cristina, della storica distilleria di famiglia che ha trasformato la grappa in un'eccellenza internazionale; Emanuele Farneti, direttore di "D di Repubblica" con Roberta Ceretto, delle omonime cantine; A ds.: A ds., la bistecca di Chianina ai 4 sali dello chef Vittorio Camorri (Terretrusche Events).

Sopra, Silvio Campara (a sin.), ad di Golden Goose, con Mauro Moretti.

