



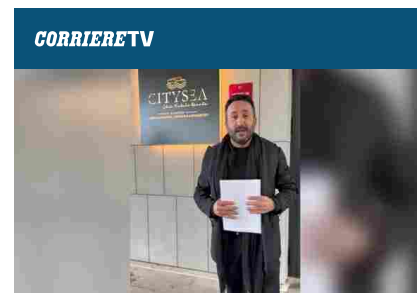
COOK

[News](#) [Opinioni](#) [Healthy](#) [Ricette](#) [Ristoranti](#) [Hotel](#) [Vini](#) [Guide](#) [Video](#) [Magazine](#)

I 60 anni di «Da Vittorio» della famiglia Cerea: le foto e gli ospiti del party del secolo a Brusaporto

di Redazione Cook

Tanti i volti noti presenti negli spazi della Cantalupa tra istituzioni, chef e celebrità. Tutti amici giunti per celebrare la storia dell'insegna tristellata, icona della grande ristorazione italiana



«Vietato l'ingresso ai maranza. Così difendo i miei locali». Scoppia la polemica sullo chef Natale Giunta

Colleghi, istituzioni, giornalisti, amici di sempre. C'erano tutti. Ieri, alla prima serata della festa per i 60 anni dello storico ristorante «Da Vittorio», tre stelle Michelin a Brusaporto (Bergamo), si respirava l'aria delle grandi occasioni.

Chicco, Francesco, Bobo e Rossella Cerea, insieme a mamma Bruna, hanno voluto celebrare questo traguardo speciale e la memoria di papà Vittorio con un party da sogno, negli spazi della tenuta della Cantalupa. Dal dehor del ristorante all'eliporto, dal DaV Cantalupa e dalla piscina fino all'area tennis, erano **40 le isole gastronomiche presenti**, che hanno guidato gli ospiti in un viaggio sensoriale tra street food e piatti iconici dell'universo

dell'insegna bergamasca: dal kebab di pesce ai calamari alla griglia, dai bomboloni al baccalà alla livornese con pecorino e gnudi. A questi si sono aggiunte le creazioni di tanti amici dei Cerea: la pizza scarpariello di Salvatore Salvo, la tartare di ricciola alla puttanesca di Daniele Sanzani («1960 Sanzani Bottega e Bistrot»), la frittatina di pasta alla Milanese di Vincenzo Lebano del «Terrazza Gallia».

Gli ospiti della serata

Tra i presenti c'erano il ministro dell'Agricoltura, **Francesco Lollobrigida**, e l'assessore all'Agricoltura della Lombardia, Alessandro Beduschi. A loro si sono aggiunti alcuni grandi nomi del mondo dello spettacolo e dello sport, tra cui il conduttore Gerry Scotti, la sciatrice Sofia Goggia e la nuotatrice Federica Pellegrini. E poi, tanti grandi chef italiani e internazionali: **Joan Roca**, **Massimiliano Alajmo**, Luca Marchini, Cesare Battisti, Davide Oldani, Matias Perdomo, Andrea Berton, Antonio Guida, Antonia Klugmann, **Riccardo Mondo**, Salvatore Bianco, Roberto Conti, Gianfranco Pascucci, Pino Cuttaia, Haruo Ichikawa, Moreno Cedroni, Paolo Griffa, Marco Sacco, **Mario ed Ernesto Iaccarino**, Guido Paternollo, Joan Roca Giancarlo Perbellini, Giancarlo Morelli e tanti altri. Diversi anche i rappresentanti del **mondo del vino**: Renzo Cotarella, ad Marchesi Antinori; Vittorio e Carmen Moretti, patron del Gruppo Terra Moretti; Matteo Lunelli, ceo di Gruppo Lunelli, Maurizio Zanella, presidente di Ca' del Bosco, Lamberto Frescobaldi, presidente di Marchesi Frescobaldi.

Le performance artistiche

A fare da contorno, anche musica e performance che hanno evocato i momenti salienti dell'evoluzione culturale e stilistica del ristorante: la **Filarmonica di Milano** ha reinterpretato alcune delle pagine più iconiche della musica internazionale in chiave orchestrale contemporanea; il **quartetto vocale Incanto** ha proposto un repertorio di tecnica vocale che spaziava dal classico al pop; **Asia Tromler**, danzatrice e artista aerea, si è esibita in una suggestiva performance che tenuto tutti gli ospiti con lo sguardo all'insù, creando un dialogo armonioso tra musica, movimento e scenografia. Infine, il dj Jazz Becker ha portato invece i ritmi sincopati dell'elettronica per un viaggio nel futuro.

La torta e il brindisi

Come d'obbligo per i compleanni, la festa è finita con una torta. Per l'occasione, i Cerea hanno voluto condividere con gli ospiti **una gigantesca Torta Pacchero**, dolce creato per l'occasione dal team di pasticciieri di «Da Vittorio», capitanati dal pastry chef Simone Finazzi e dal maître chocolatier Davide Comaschi. E, per concludere, un brindisi ai prossimi sessant'anni insieme alla propria nutrita terza generazione e con la **famiglia Ruffini**, la cui holding Ou(r) Group è entrata quest'anno nel capitale di «Da Vittorio», in un'ottica di ulteriore sviluppo ed espansione del business.

Per ricevere tutte le notizie più imperdibili del mondo food
iscriviti alle [newsletter di COOK](#)