

Una lunga storia d'amore tra i fornelli Il segreto di «Da Vittorio» nasce da qui

Sessant'anni di successi. All'inizio c'erano solamente marito e moglie, oggi il gruppo ha più di 1.500 dipendenti

GIORGIO LAZZARI

Sessant'anni tondi tondi, conditi da tanto lavoro e altrettanti sacrifici, che hanno portato il nome «Da Vittorio» in tutto il mondo. Il primissimo ingrediente del successo imprenditoriale è il grande amore tra Vittorio Cerea e Bruna Gritti, che ancora oggi rappresenta la colonna portante del gruppo con il cuore pulsante operativo nel quartier generale della Cantalupa a Brusaporto.

Il Cavaliere del Lavoro

Decenni di impegno che sono valsi numerosi prestigiosi riconoscimenti, tanto che il prossimo 21 ottobre Bruna Gritti è attesa al Quirinale dal Presidente della Repubblica, Sergio Mattarella, che le conferirà ufficialmente il titolo di **Cavaliere del Lavoro**. «Condivido questo importantissimo premio con figli, nipoti e tutti i nostri collaboratori - commenta Bruna Gritti -. Non me lo sarei mai aspettato, anche perché ho fatto solo la quinta elementare, ma ancora oggi i contili gestisco tutti io. L'onorificenza naturalmente mi riempie di gioia, nel ricordo di Vittorio, che mi manca immensamente e vorrei tanto mostrargli quello che abbiamo fatto dopo la sua scomparsa (avvenuta il 31 ottobre 2005, ndr). Anche quando capitava che litigassimo, molto raramente per la verità, il giorno dopo era più bello del precedente - si commuove Bruna -. A 85 anni compiuti ho ancora tanta voglia di fare e penso che morirei senza il mio lavoro, perché vivo nella soddisfazione di vedere i miei clienti felici: mi vogliono bene da sempre».

Sessant'anni di amore e lavoro

Seduti nella sala d'ingresso che porta al ristorante tristellato, è un continuo via vai di collaboratori e di clienti. Tra lo staff e gli ospiti c'è una certa alchimia che porta tutti a salutarsi con

il sorriso, spesso accompagnato da una battuta che rende l'atmosfera leggera e conviviale.

«Il 6 aprile del 1966 abbiamo iniziato la nostra avventura imprenditoriale in via Roma, oggi ribattezzata viale Papa Giovanni XXIII - ricorda Bruna -. Tutto è cominciato grazie alla passione di Vittorio per la cucina. Insieme ai fratelli gestiva il Bar Orobica, mentre la mia famiglia aveva un negozio di fruttivendolo in via D'Alzano. Ebbene, ci siamo innamorati davanti ad una cioccolata calda, convolandosi a nozze il 30 maggio del 1963. Il 25 maggio dell'anno successivo è nato Chicco e a seguire gli altri, tanto che a 30 anni avevo già 5 figli. Per mantenerci abbiamo deciso di aprire un locale tutto nostro, investendo 5 milioni di lire nel 1965. Negli anni Sessanta la gente mangiava generalmente a casa, mentre io e Vittorio a mezzogiorno giravamo gli altri ristoranti per vedere cosa proponevano».

La svolta? Il pesce fresco

Dalle prime feste accompagnate da flute di Champagne, organizzate nella sala biliardo, la vera svolta è arrivata con la proposta dei piatti di pesce. «A Bergamo si conosceva solo il palombo, che veniva mangiato il venerdì di magro, mentre noi abbiamo deciso di cucinare ogni tipologia di pesce, che ci forniva il nostro amico Giovanni Cacciolo - aggiunge Bruna Gritti Cerea -. Abbiamo subito notato che la formula funzionava e in breve tempo abbiamo perfezionato la cottura di un alimento nuovo, con l'aiuto di un ragazzo che faceva il cuoco in Valseriana e chiaramente non aveva mai visto tutta questa varietà di pescato. Uno dei primi piatti è stato il rombo con i carciofi, mentre il grande successo è arrivato grazie agli scamponi che venivano spediti in aereo dalla Sicilia. Nelle cassette di polistirolo, ricoperte con le tovaglie e riempite di giochi, si intrattenevano i nostri figli, che sono cresciuti nel risto-

rante, tra sala e cucina. Chiudevamo solo il mercoledì e pochi giorni per le ferie, mentre nel 1996 abbiamo acquistato l'attuale sede della Cantalupa, sistemandola poco alla volta».

Da Bergamo al mondo

Esattamente 30 anni fa Vittorio Cerea ha un'altra grande intuizione: guardare fuori dalla città per espandere l'attività, in primis per i banchetti che non si riuscivano ad ospitare nel locale storico in centro a Bergamo. «Abbiamo messo tutta la nostra vita nel ristorante e ci siamo resi conto che sia a livello logistico, sia per quanto riguarda gli spazi, dovevamo guardarci intorno per trovare il modo di crescere - rivela Bruna Gritti -. Così siamo arrivati qui alla Cantalupa di Brusaporto, dove all'inizio c'era giusto una sala per i ricevimenti e un cascinale. Abbiamo inaugurato il nostro nuovo locale il 26 agosto del 2005 e ho scelto personalmente la data perché cade il giorno del patrono Sant'Alessandro. In 60 anni, Da Vittorio - oggi primo gruppo di ristorazione in Italia per fatturato - è passato da 2 a più di 1.500 dipendenti. «Abbiamo sempre avuto voglia di crescere e la cucina è nel Dna di famiglia. Chicco, Francesco, Bobo e Rossella si sono ben divisi i compiti e posso dire che ho veramente dei bravi ragazzi, anche se un po' mi preoccupano perché li vedo scalpitare».

Continuare a crescere

Il 2026 ha segnato l'ingresso nel gruppo di un socio di minoranza (Ou(r) Group, holding della famiglia Ruffini, ndr) con l'obiettivo di continuare a crescere. «Il nostro primo obiettivo ora è quello di strutturarci, mantenendo l'asticella alta - afferma Chicco Cerea -. Da aprile abbiamo i nostri nuovi soci e devo dire che è come se lavorassimo insieme da anni. C'è molta sintonia con la famiglia Ruffini, perché entrambi conosciamo i valori della fatica accompagnata da impegno e serietà. Non nascondo che prima di trovare l'accordo abbiamo analizzato moltissi-



mi progetti, che in diversi casi abbiamo scartato senza guardare l'aspetto economico. Oggi il gruppo Da Vittorio opera dal fine al casual dining, dall'e-commerce ai gift, dalle consulenze ai catering, dalle mense aziendali agli eventi sportivi, come stadi e Atp di tennis – prosegue Chicco Cerea -. Tutto è iniziato grazie ai nostri genitori, bravi a darci un insegnamento non troppo rigido, ma tutto doveva essere fatto con il piacere. Anche da giovani ci siamo sempre divertiti, anche quando si finiva di lavorare alle 15 del pomeriggio e si andava alla Fara per tirare due calci al pallone, prima di riattaccare alle 18 per il turno serale, concluso con una corsa sulle Mura e una spaghettonata alle 2 di notte, prima di andare a dormire. Il segreto per lavorare 15 ore al giorno? In primis sicuramente la passione che non ti fa avvertire la fatica, accompagnata dal rispetto per te stesso e per gli altri, con la serenità familiare come fondamenta. Questo è un lavoro che ti conquista, l'energia che doni agli altri ti dà la carica e ogni giorno hai la fortuna di avere ospiti da tutto il mondo. Nel nostro lavoro devi chiaramente dimostrarti ambizioso e curioso, avere tanto coraggio e la capacità di scegliere validi collaboratori – conclude Chicco Cerea -. Uno dei dogmi di Vittorio era certamente la qualità: quando ero piccolo ci alzavano alle 3 e andavamo insieme al mercato di Milano. Io vedevo le pesche in offerta, ma il papà sceglieva le migliori anche se costavano il triplo. Ancora oggi quando viaggio punto a conoscere nuovi prodotti eccellenti da utilizzare in cucina. Un consiglio per i giovani? Il capitale umano è oggi il reparto più difficile da gestire, ma ad un ragazzo basta la buona volontà e nel nostro caso dopo due anni di esperienza hai l'opportunità di trovare lavoro in tutto il mondo».

Piatti iconici

Da Vittorio ha lanciato in tutto il mondo piatti semplici diventati iconici, come il famoso paccheri. Da cosa è nato questo successo? «Se fino a qualche anno fa l'Italia era conosciuta all'estero per la pizza e per la pasta al pomodoro, oggi il paccheri è certamente una ricetta molto diffusa e richiesta in tutti i continenti – rileva Bobo Cerea -. Tutto nasce da un piatto di fettuccine all'Alfredo mangiate tanti anni fa ad Orlando. Da quel momento è iniziato un percorso continuo di rivisitazione del paccheri alla Vittorio. Dopo gli anni 2000, con la nascita di Instagram, abbiamo introdotto nella ricetta la salsa al pomodoro mantecato con il Parmigiano direttamente davanti a cliente. L'elemento che piace è che quando mangi il paccheri ti sporchi di sugo ai tre pomodori (ne produciamo 60 mila litri all'anno, ndr), tornando bambino, tanto che noi forniamo ai nostri ospiti i bavaglioni. È un piatto goloso, un grande classico della cucina italiana, che si consuma con la scarpetta finale, fatta ovviamente con il pane». Ma cosa c'è dietro lo studio di una nuova ricetta? «Ricerca e sviluppo, test con gli chef e con i clienti che determinano il successo di un piatto. Noi siamo un po' come Obelix nella pentola, siamo sempre cresciuti in cucina, anche perché abitavamo sopra il ristorante e questa è la nostra vita».

Dai banchetti al catering

Fra le intuizioni della famiglia Cerea c'è anche la ristorazione esterna, con il catering, ma ancora prima banchetti a casa di vip e imprenditori. «Mi sono sempre appassionato alla parte di cantina e agli eventi esterni – sottolinea Francesco Cerea -. Mi occupavo principalmente della sala e ho costruito una cantina di livello grazie a Gino Veronelli, Maurizio Zanella e Alberto Bro-

velli. Posso dire con orgoglio di aver fatto assaggiare le migliori etichette di tutto il mondo a papà Vittorio. In parallelo ho iniziato a sviluppare progetti di ristorazione esterna e a 25 anni sono cominciati i primi catering a casa di imprenditori e personaggi dello spettacolo. In pratica portavamo la ristorazione stellata nelle case private e ancora oggi ricordo gli eventi con lo stilista Nicola Trussardi e la regina di Giordania, così come il rapporto con Angelo Moratti ed Ernesto Pellegrini. Tra gli ospiti più famosi abbiamo naturalmente la Regina Elisabetta II e il Presidente degli Stati Uniti Barack Obama. Dal 1985 ho visto l'evoluzione della ristorazione esterna su misura per il cliente, che prosegue ancora oggi con tanti progetti da portare avanti».

Passione ed esperienza

L'accoglienza del trisellato Da Vittorio oggi è nelle mani di Rossella Cerea. «Il servizio – dice – può veramente fare la differenza. Quando si presenta un piatto ai propri clienti affezionati non basta certo il sorriso, tanto che un insegnamento di papà Vittorio è sempre stato quello di capire chi hai di fronte, in modo da interagire al meglio. Tutti noi siamo diversi e il primo approccio è fondamentale per instaurare un rapporto fiduciario. È un mestiere che si affina con l'esperienza, ma tutto comincia con gli insegnamenti di due grandi genitori come Bruna e Vittorio, che sin da piccoli ci hanno trasmesso questa empatia nei confronti degli ospiti, tanto da anticipare in molti casi le loro richieste – conclude Rossella Cerea -. Passione ed esperienza sono ingredienti indispensabili per far star bene e a proprio agio clienti che non si accomodano solo per mangiare ma soprattutto per vivere un'esperienza unica da raccontare».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Vittorio Cerea (a sinistra) giovanissimo barman



Una bella immagine della famiglia di Bruna e Vittorio Cerea



Bruna Gritti Cerea con 4 dei 5 figli: Rossella e, alla spalle (da sinistra) Francesco, Chicco e Bobo