



CEREA VINCE IL FOGHÈR D'ORO



Importante affermazione della ristorazione lombarda in terra veneta. Il noto ristorante «Da Vittorio» di viale Papa Giovanni, a Bergamo, ha vinto il «Foghèr d'oro Pramaggiore 1992», importante manifestazione enogastronomica la cui 26ª edizione si è svolta ad Arquà Petrarca (Padova). A dare al ristorante bergamasco la palma del migliore — in gara erano cinque ristoranti di diverse regioni dell'Alpe Adria — è stata la «zuppa di funghi porcini», uno dei piatti classici che si degustano «Da Vittorio». Presentata dallo chef Enrico Cerea — uno dei cinque figli di Vittorio — e dall'aiuto Egidio Ginami, la «zuppa di funghi» è stata abbinata al Franciacorta Rosso Doc 1990 dell'azienda agricola «Ca' del Bosco». È stato un vero successo. La giuria, composta da giornalisti esperti in enogastronomia e presieduta da Stella

Donati, è stata unanime nell'assegnare al ristorante bergamasco la palma del migliore, appunto il «Foghèr d'oro» («foghèr» in Veneto è il fuoco della cucina).

Questa manifestazione, giunta, ripetiamo, alla 26ª edizione, è molto conosciuta e apprezzata soprattutto nel Triveneto. Vi gareggiano ristoranti in rappresentanza di diverse regioni di Alpe Adria.

Oltre a «Da Vittorio», che rappresentava la Lombardia, hanno preso parte all'edizione del 1992: *Trattoria Guaiane* di Noventa di Piave (Ve), che ha presentato dei tagliolini alle vongole veraci; il ristorante *Villa Madruzzo* di Trento, che ha presentato un filetto di salmerino in salsa di crescione con cestino di verdure novelle; il ristorante *Christian's*, nei pressi di Monaco di Baviera, che ha proposto un wurstel bianco, preparato con anelle di vitello e gamberi di

fiume; il ristorante *Ambassador Hotel Palace* di Udine, che ha presentato la lepre farcita ai profumi.

L'affermazione al «Foghèr d'oro» rappresenta un'ulteriore conferma delle grandi capacità in cucina di Enrico Cerea, che sarà prossimamente impegnato a Bangkok con la squadra nazionale nel «Festival della cucina italiana». L'affermazione premia comunque tutto lo staff del ristorante «Da Vittorio» che da quasi 30 anni tiene alta la bandiera della ristorazione italiana e fa conoscere e apprezzare Bergamo e la Lombardia a tanti buongustai.

Il «Foghèr d'oro» è un'iniziativa della Mostra nazionale vini di Pramaggiore (Venetia), con il patrocinio della Regione Veneto, della Provincia di Venezia e delle Camere di Commercio di Venezia e di Padova. Accogliente sede della manifestazione è stata quest'anno il risto-

rante «*La Montanella*» di Arquà Petrarca, che a sua volta ha presentato, non in concorso, un dolce di mele abbinato ad uno stupendo «Fior d'Arancio» dell'azienda agricola Borin di Monticelli di Monselice.

In chiusura Luciano Moretto, presidente della Mostra nazionale vini di Pramaggiore, ente organizzatore del concorso, dopo essersi complimentato con i ristoranti che hanno aderito alla ventiseiesima edizione del concorso, ha sottolineato con un pizzico di giustificata soddisfazione, che la presenza, qualificata e qualificante, di un ristorante mitteleuropeo, nonché la vittoria di un ristorante lombardo ha dato ragione a quanti già da tempo sostenevano la necessità di allargare l'ambito ristretto del «Foghèr» ben oltre i confini delle Tre Venezie, a conferma che la buona cucina non ha e non deve avere barriere di sorta.



Nelle fotografie. *In alto*: a sinistra Egidio Ginami ed Enrico Cerea presentano la «zuppa di funghi porcini» alla giuria; a destra, Enrico Cerea (con la fascia del vincitore) insieme agli altri chefs che hanno partecipato al concorso «Foghèr d'oro»; seduti alcuni componenti della giuria.

In basso qui a fianco. Un primo piano della presentazione della «zuppa di funghi porcini», con l'abbinamento al Franciacorta Rosso Cà del Bosco 1990; a destra, Cerea e Ginami ricevono il «Foghèr d'oro» dalle mani del dott. Luciano Moretto, presidente della Mostra nazionale vini di Pramaggiore (Ve).



La classifica dei migliori ristoranti italiani

IL 1° POSTO ALLA LOMBARDIA: 19 SU 70

Buone notizie per i ristoratori lombardi arrivano dalla «super classifica» dei 70 migliori ristoranti italiani redatta dal quotidiano «La Stampa» seguendo le indicazioni delle sei guide gastronomiche più diffuse e qualificate: *Michelin, Espresso, Veronelli, Accademia della cucina, Bell'Italia e Gambero Rosso.*

Gli esperti del «mangiar bene» hanno infatti collocato ben 19 locali lombardi nei primi settanta posti e nessun'altra regione è riuscita a fare meglio. Gran parte del merito va suddiviso tra il capoluogo di regione, che ha in classifica ben sei ristoranti e le pro-

vince di Bergamo, Mantova e Brescia, con tre locali a testa. Segue Cremona con due locali, mentre Varese e Como piazzano un solo locale nei primi 70 d'Italia.

I motivi di vanto si fanno ancora più evidenti se si analizza la classifica nei particolari. Al secondo posto assoluto, dopo l'«*Enoteca Pinchiorri*» di Firenze, troviamo infatti l'«*Antica Osteria*» dei Santin a Casinetta di Lugagnano ed al terzo, sesto e decimo posto rispettivamente: «*Gualtiero Marchesi*» di Milano (ora chiuso), «*Dal Pescatore*» di Canneto sull'Oglio (Mantova) e la «*Scaletta*» di Milano. Il primo ristorante tar-

gato Bergamo, lo troviamo al 22esimo posto: «*Da Vittorio*» della famiglia Cerea, che rispetto all'anno precedente guadagna sei posizioni. Al 27esimo posto il primo dei locali varesini, il «*Del Sole*» di Ranco; al 28esimo il «*Griso*» di Malgrate, in provincia di Como; al 34esimo il «*Vecchia Lugana*» di Sirmione, sul lago di Garda; al 55esimo il «*Ceresole*» di Cremona ed al 57esimo il «*Fulmine*» di Trescore Cremasco. Gli altri ristoranti lombardi menzionati nella superclassifica sono: «*Aimo e Nadia*» di Milano al 12° posto; «*Al Bersagliere*» di Goito-Mantova (18°), «*Ambasciata*» di Quistello - Mantova

(21°), «*Il Sole*» di Maleo - Milano (23°), «*Le maschere*» di Iseo - Brescia (38°), «*Pellegrini*» di Bergamo (46°), «*Miramonti l'altro*» di Concesio - Brescia (51°), «*Sadler*» di Milano (58°) ed infine «*Dell'Angelo*» di Bergamo (64°). Dalla lettura della classifica redatta dal quotidiano «La Stampa» si apprende con una certa sorpresa che i migliori ristoranti si trovano quasi tutti in provincia: Roma per esempio ha nei primi settanta posti tre ristoranti, tanti quanti Bergamo, Brescia e Mantova. Infine, dietro la Lombardia, si piazzano Piemonte (15 ristoranti su 70), Emilia (7), Liguria e Toscana (6).

LECCO: IN GARA GLI CHEFS UNDER 30

La ristorazione nel territorio lecchese vuole spiccare il volo verso lidi migliori e collocarsi in una posizione di prestigio, che la trasformazione della cultura prettamente industriale in attività economiche improntate al turismo e al commercio ormai impone alla futura provincia di Lecco.

Questo anelito di radicale rinnovamento è stato opportunamente colto dall'Unione Commercianti Lecchesi, il cui presidente Giuseppe Crippa ha lanciato già lo scorso anno l'idea di un concorso gastronomico, riservato alle cuoche che operano negli alberghi e ristoranti dell'intero territorio. La manifestazione ha fatto registrare un successo, che ha superato le più rosee aspettative, al punto che l'Unione ha voluto ripetere quest'anno la felice esperienza, chiamando in causa i giovani.

Alla «Raggiata d'oro», così era denominato il concorso degli chefs in gonnella, si è sostituito lo «Chef under 30», a motivare l'impegno in gara dei cuochi, maschi o femmine, di età inferiore ai trent'anni.

Quindici cuochi, operanti in Brianza, in

Valsassina, lungo la zona rivierasca del lago e in città, hanno aderito al concorso, impegnandosi non solo nella preparazione di un primo e un secondo piatto da proporre nella competizione, ma anche nella cura dei particolari estetici dei manicaretti e della tavola: addobbi, servizio di piatti e bicchieri e persino scelta dei vini.

L'aspetto più importante, è risultato quello della professionalità di tutti i partecipanti. Sono finiti i tempi in cui lo chef era necessariamente l'anziano, esperto e a volte mestierante tuttotfare in cucina. La tecnica e la cultura di base hanno contraddistinto tutti i giovani cuochi del Lecchese, che non hanno creato dei piatti appositamente per la gara, ma hanno saputo proporre specialità di normale produzione, reperibili nel menu quotidiano.

Arduo il compito della giuria, composta dagli accademici della Cucina Italiana, Riccardo Balbiani e Salvatore De Lillo, dai gastronomi Albino Serra e Filippo Di Lelio e dal vicepresidente dell'Unione Commercianti Lecchesi Mario Maffoni.

Il concorso, iniziato nel mese di novem-

bre dello scorso anno, si è appena concluso. Ora la giuria provvederà allo spoglio delle schede di votazione, da cui emergeranno i vincitori. In un gran gala, a fine marzo, verranno proclamati gli «Chefs under 30».

Hanno partecipato al concorso: Mauro Arbore del ristorante «*Larius*» di Lecco; Maurizio Cavalmoretti del ristorante «*Da Remo*» di Verderio Superiore; Fermo Colombo del «*Riposo*» di Cesana Brianza; Nicoletta Compagnoni del «*Pizzocheri*» di Lecco; Corrado Decio del «*Manuel*» di Colle Brianza; Daniele Denti del «*Larice*» di Margno; Orietta Locatelli del «*La Cava*» di Gittana di Perledo; Carlo Maglia del ristorante «*Da Gigi*» di Crandola; Roberto Monaco del «*Principe*» di Barzio; Roberto Serra del «*Promessi Sposi*» di Malgrate; Marco Spreafico del «*Nuovo Sole*» di Oliveto Lario; Gianfranco Uberti del ristorante «*Al Verde*», Gianluigi Vassena della «*Trattoria Antica*» e Roberto Gaddi del ristorante «*Grigna*», tutti e tre di Mandello del Lario e Giuliana Serra del ristorante «*Lo scalo*» di Bellano.

Salvatore De Lillo

Al Gugliel Motel una notte in junior suite è speciale come una primizia e dolce come una mela.
Peccato che passi come una freccia.



CASELLO CAPRIATE Autostrada Milano-Venezia - BREMBATE (BG)

ULTIMO NATO, MA PRIMO IN CONFORT

Telefono 035/48.62.48 - Fax 035/48.62.22



I GRANDI CHEFS LOMBARDI: ENRICO CERA

La ricetta presentata a «Saperi e Saperi»

QUELL'ALBERO GOLOSISSIMO

Gli chefs dei migliori ristoranti italiani ed europei si sono esibiti in una dimostrazione di alta cucina che ha espresso il massimo della ricerca e della qualità nel settore enogastronomico. Dopo appena tre edizioni, «Saperi e Saperi» (organizzata ad Argenta, in provincia di Ferrara) ha riscosso l'unanime apprezzamento della critica specializzata ed ha riconfermato la convinta adesione dei protagonisti, i quali, nella felice formula dell'esibizione anziché del concorso, riscoprono gli stimoli più efficaci per esprimere il meglio della loro inventiva.

Tra gli chefs invitati alla grande manifestazione di Argenta anche Enrico Cera.

* * *

Ristorante «Da Vittorio»,
viale Papa Giovanni, 21,
Bergamo, telefono 035/
218060.

Capocuoco: Enrico Cera.

Abbinamento vino: Moscato '91 - Rivetti.

Ingredienti per 4 persone:

Per la mousse al cioccolato: 50 g di cioccolato fondente, 30 g di cacao, 55 g di zucchero, 105 g di panna, 3 tuorli, 75 g di burro, 60 g di caffè.

Per la salsa vaniglia: 3 tuorli, 100 g di zucchero, 250 g di latte, 1 stecca di vaniglia, 30 g di panna montata.

Per il bisquit: 250 g di T.P.T. (tanto di zucchero tanto di mandorle in polvere), 3 uova intere, 100 g di albume, 65 g di zucchero,

25 g di cacao.

Preparazione:

Per la mousse: Sbattete i tuorli con lo zucchero ed unire il cacao e il cioccolato fuso a bagnomaria. Aggiungere il burro e il caffè, raffreddare ed infine aggiungere la panna montata. Lasciare in frigo per circa 40 minuti prima di utilizzarlo. Quando è freddo, riempire gli stampini precedentemente ricoperti con il bisquit. Chiudere gli stampini ancora con il bisquit e mettere in frigo ancora per un'ora.

Per la salsa vaniglia: Sbattere i tuorli con lo zucchero, aggiungere il latte precedentemente bollito con la vaniglia e cuocere fino allo stadio di 80-90°C.

Raffreddare e aggiungere la panna montata.

Per il bisquit: Montare le uova intere e aggiungere il T.P.T.; a parte montare l'albume con lo zucchero ed unirlo al primo composto. Infine aggiungere il cacao passato al setaccio. Stendere su carta da forno molto sottile e cuocere a 220°C circa.

Presentazione del piatto: Guarnire il piatto con il tronchetto di mousse e bisquit, sopra stendere un velo di crema inglese, guarnire a piacere con fragoline di bosco, lamponi, mirtilli, fragoloni e menta.

In basso guarnire l'albero a mo' di erbetta con il pistacchio tritato.

