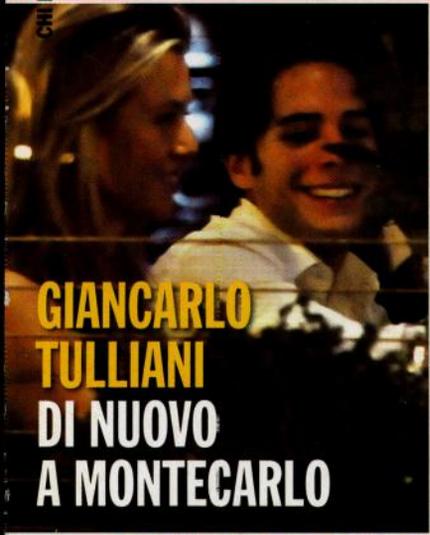


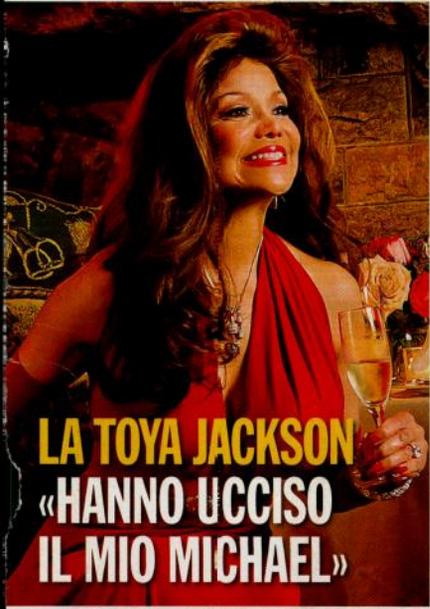
CHI DI NOI SETTIMANALE n. 50 - 15 DICEMBRE 2010  
MONDADORI  
€ 2,00

**SPECIALE NATALE TUTTI I REGALI PER LE VOSTRE TASCHE**

# Chi



**GIANCARLO TULLIANI DI NUOVO A MONTECARLO**



**LA TOYA JACKSON «HANNO UCCISO IL MIO MICHAEL»**



**CARLO E SILVIA DE BENEDETTI WEEKEND ROMANTICO A SANKT MORITZ**



**ELENA SANTARELLI**

**CORRADI MI SPOSI?**

Anno XVIII - Poste Italiane spa - Sped. in A.P. - D.L. 352/03 art. 1, comma 1, DDB Verona - Austria €3,60 - Belgio €3,40 - Francia €3,40 - Germania €3,60 - Grecia €3,40 - Lussemburgo €3,40 - Malta €3,35 - Portogallo (CONT.) €3,40 - U.K. GBP 3,00 - Spagna €3,40 - Svizzera CHF 4,70 - Svizzera Canton Ticino CHF 4,50 - Ungheria HUF 1000



NATALE



*La tavola  
in festa*



Brusaporto (Bergamo). Francesco Cerea (a sin.), uno dei cinque fratelli del ristorante Da Vittorio, e lo chef Paolo Rota.

**UN PRANZO SPECIALE PREPARATO PER "CHI" DAL RISTORANTE "DA VITTORIO", CHE HA RICEVUTO TRE STELLE MICHELIN. DALL'ANTIPASTO AL DOLCE, TUTTO CIÒ CHE SI DEVE SAPERE PER FESTEggiARE ALLA GRANDE IN FAMIGLIA**

Caterina Guarneri/Info di Massimo Sestini

**NATALE**



**Brusaporto (Bergamo).** Uno dei tavoli del ristorante addobbato per le feste dallo stylist Enrico Picasso. Sotto, il panettone con il torrone: vengono prodotti nella pasticceria "Cavour" di Bergamo diretta da Barbara Cerea.

... compatta e meglio è».

**D.** Come primo ha proposto il raviolone...

**R.** «È un piatto semplice, ma il suo segreto sta nel burro fuso, perché la pasta e il ripieno di spinaci e di ricotta sono magri».

**D.** Perché il pesce il giorno di Natale?

**R.** «È ideale per le regioni lontane dal mare,

perché è sinonimo di cibo delle feste. Io ho scelto la gallinella, ma va bene anche il rombo o il nasello».

**D.** E poi il gran finale!

**R.** «La scelta delle castagne per il dolce è quasi obbligata, è il frutto simbolo dell'inverno... Ma lasciate anche un po' di spazio per una fetta del classico panettone».



## GUSTO E CHARME

**UN PARADISO CULINARIO SULLE COLLINE DI BERGAMO  
DOVE GODERE DEL LUSSO IN UN'ATMOSFERA FAMILIARE**

- Da Vittorio è nato nel 1966. Tre le stelle Michelin: una nel 1970, una nel 1996 e l'ultima nel 2010.
- I titolari sono 4 fratelli (nella foto, da sin., Rossella, Bobo (dietro), Francesco e Chicco).
- Il catering: si può richiedere anche il pranzo di Natale (con servizio e stoviglie), a 150 € a persona.
- La locanda di charme ha dieci stanze, una diversa dall'altra: una notte più prima colazione a 350 €.
- Info: Da Vittorio, via Cantalupa, 17 - Brusaporto (Bergamo). Tel. 035/68.10.24. [www.davittorio.com](http://www.davittorio.com).



**NATALE**



Brusaporto (Bergamo). Roberto "Bobo" Cerea, executive chef, in cucina mentre impiatta il raviolone. Sotto, la tavola degli antipasti.



## Raviolone ripieno ricotta e spinaci

### INGREDIENTI:

500 g di spinaci, 500 g di ricotta, 100 g di mascarpone, 30 g di pan grattato, 120 g entremont, 1 cucchiolo di cipolla tritata, 1 noce di burro, q.b. sale, pepe, cannella e noce moscata.

### PREPARAZIONE:

Rosolare la cipolla in una noce di burro e stufarvi gli spinaci per pochi minuti e poi tritarli. Aggiungere la ricotta, il mascarpone, il pan grattato, l'entremont, il sale, il pepe e una nocciola di burro. Lavorare il tutto fino a ottenere un composto omogeneo. Farcire i ravioli e cuocerli in abbondante acqua salata. Scolarli e condirli con burro versato (abbondante) ed entremont.

P.S. Volendo è possibile servire il raviolone con un tuorlo d'uovo e una grattata di tartufo.



**S**

BERGAMO - DICEMBRE

otto l'albero è arrivato puntuale il regalo più bello: i severissimi ispettori della Guida Michelin, la "bibbia" della gastronomia mondiale, hanno confermato per il 2011 le tre stelle, simbolo di eccellenza assoluta, al ristorante Da Vittorio di

Brusaporto, a pochi chilometri da Bergamo. Un riconoscimento che, per quest'anno, è toccato solo a sei ristoranti in tutta Italia. «Avrei voluto che mio padre partecipasse a questo momento così importante. In fondo è grazie a lui se siamo qui», dice il sommelier e responsabile del catering Francesco, uno dei figli di Vittorio Cerea, fondatore del ristorante nel 1966. Perché ...

**NATALE**



## Gallinella al forno di carciofi e patate

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE:**  
1 gallinella del peso di 1,5 kg, erbe aromatiche, 5 patate, 5 carciofi mondati e privati della peluria, vino bianco, sale, pepe.

### PREPARAZIONE:

Salare e pepare il pesce, disporlo in una teglia da forno con le erbe aromatiche e aggiungere un filo d'olio extravergine d'oliva. Infornare a 160° per circa 25 minuti. Nel frattempo sbollentare i carciofi in acqua salata e acidulata, poi scolarli e padellarli con uno spicchio d'aglio, sale e pepe. Pulire le patate e infornarle con olio, sale e pepe finché non risultano ben cotte e dorate. Una volta cotto il pesce bagnarlo con il vino bianco e lasciare che evapori, poi disporlo su un vassoio, aggiungere le patate e i carciofi e, infine, irrorare con la salsa.

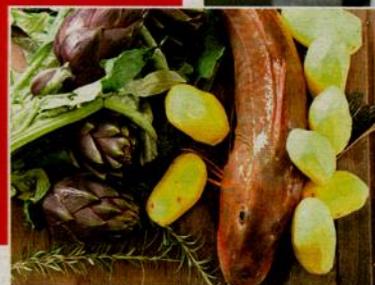
... quella di questo luogo incantato è una storia lunga più di quarant'anni, nata dalla volontà di una coppia, Vittorio e Bruna Cerea, che fin da subito si è distinta per la creatività (la prima stella Michelin arrivò nel 1970 e la seconda nel 1996). Una tradizione importante di gusto e di eccellenza che i cinque figli, Enrico (executive chef), Rossella (direttrice del relais & châteaux), Roberto (executive chef), Francesco (sommelier e responsabile del catering) e Barbara (responsabile della pasticceria) hanno respirato fin da quando erano piccoli. E

per "Chi" ha preparato un pranzo di Natale speciale, dall'antipasto al dolce, svelando alcuni segreti per rendere ancora più "gustose" le feste in famiglia.

**Domanda.** Partiamo dall'antipasto...

**Risposta.** «L'antipasto ideale è composto da 8 o 10 piccoli assaggi: tutti freddi. Unico elemento caldo che noi serviamo è una classica polentina, arricchita con un po' di formaggio, ...

**Brusaporto (Bergamo).** Paolo Rota, uno degli chef, mentre ultima la preparazione della gallinella con gli aromi.



**NATALE**

Brusaporto (Bergamo). Il pasticciere Ivan Tondat mentre prepara il Monte Bianco. «Le castagne danno un senso di calore, di famiglia. Sono perfette per il Natale», dice Francesco Cerea.



## Monte Bianco

**PER VERMICELLI ALLE CASTAGNE:**  
300 g di castagne candite e ridotte in pasta, 60 g di rhum, 200 g di crema pasticciera. Miscelare a freddo tutti gli ingredienti e passare poi tutto al setaccio fine.

**CREMOSO AL CIOCCOLATO AL LATTE E RHUM:**  
300 g di latte, 300 g di panna, 120 g di tuorlo d'uovo, 400 g di cioccolato al latte, 40 g rhum. Realizzare una crema inglese ed emulsionare con il cioccolato.

**PREPARAZIONE:**  
Disporre il cremoso al cioccolato sopra una base di pan di spagna al cioccolato. Unire qualche pezzetto di marron glacé, una pallina di gelato alle castagne, ultimare con i vermicelli alle castagne realizzati mettendo il composto in uno schiacciapastate.



... che fa da trait d'union tra i vari assaggi. Noi usiamo la tradizionale farina gialla di mais, ma va bene anche quella di mais bianca o quella di castagne».

**D.** E se si volesse un antipasto meno ricco, a che cosa non si può rinunciare?

**R.** «Un buon antipasto

deve comprendere almeno tre salumi: prosciutto crudo, salame e un prodotto regionale come lardo, mortadella o altri insaccati tipici. Non possono mancare poi carciofini e funghi sott'olio».

**D.** Qual è il segreto per scegliere i migliori sott'oli?

**R.** «In generale più la verdura è piccola e ...

**VINI DA FESTA**

*Antipasto*



**FRANCIACORTA SPUMANTE**  
Satèn Millesimato, Cà del Bosco del 2005. Morbido ed elegante.

*Primo*



**CHIANTI CLASSICO D'ANNATA DOCG**  
Casale dello sparviero. Colore rubino intenso, va servito a 18°.

*Secondo*



**CHARDONNAY SPUMANTE**  
Uccellanda Bellavista, maturato in barrique. Va servito a 12°.

*Dolce*



**PASSITO DI PANTELLERIA**  
Sangue d'oro, Carole Bouquet. Aroma d'arancio, va servito fresco.



Il sommelier Giorgio Barachetti nella cantina del ristorante, che conta 1.500 bottiglie.