

Alta ristorazione

La storica famiglia bergamasca scelta dal colosso Lvmh per il ristorante DaV Mare che aprirà il 16 aprile, in piazzetta, allo Splendido: novità in anteprima

Tra **Belmond** e Cerea nozze a Portofino

Federico De Cesare Viola

«**N**ostro padre Vittorio, negli anni Sessanta, fu tra i primi a diffondere la cultura del pesce in Lombardia, dove i menu erano dominati da arrosti e bolliti, e a creare uno dei migliori ristoranti di mare d'Italia, pur essendo a Bergamo. Ogni giorno arrivavano in tavola prodotti straordinari da Chioggia o dalla Sicilia e tante volte era lui stesso, in macchina, ad andare a prendere il miglior pescato in Liguria». Si può cogliere tutta l'emozione nelle voci di Enrico e Roberto Cerea – che insieme ai fratelli Francesco, Barbara e Rossella e a mamma Bruna formano una delle grandi famiglie della ristorazione italiana – ora che non è più solo il mare a dover arrivare a Brusaporto ma che sono loro ad approdare, *pieds dans l'eau*, proprio a Portofino.

È nella perla del Levante che il prossimo 16 aprile inaugurerà infatti il DaV Mare, il nuovo ristorante dello Splendido Mare, luxury hotel della collezione **Belmond** (dal 2018 parte di Lvmh, il più grande gruppo del lusso al mondo) che riapre dopo una completa ristrutturazione. Si tratterà di una versione più casual del celebre Da Vittorio – l'insegna tre stelle Michelin inaugurata 55 anni fa da Vittorio e Bruna Cerea – sulla falsariga del DaV Cantalupa. Il pop up con pizzeria e grigliera in foggia gourmet, lanciato la scorsa estate, ha riscosso grande successo e ha consentito di recuperare almeno parte del tanto lavoro perso – nel settore banqueting, soprattutto – a causa della pandemia: «Con noi lavorano circa duecento persone fisse. Il lockdown? È stato come tirare il freno d'emergenza su un treno in corsa. Progetti come questo ci restituiscono voglia di continuare e speranza per il futuro», confessano gli chef "Chicco" e "Bobo".

Questa liaison tra due gruppi che da mezzo secolo celebrano l'arte dell'ospitalità e della cucina è anche l'occasione per levare un po' di polvere alla piazzetta, un tempo teatro della Dolce Vita, e alzare decisamente la qualità e le ambizioni dell'offerta gastronomica locale (anche grazie alla presenza di altri protagonisti come Carlo Cracco, che gestirà lo storico Pitosforo), non sempre all'altezza della fama internazionale della destinazione ligure. «È subito scattata la scintilla giusta con Robert Koren e Andrea Guerra (rispettivamente senior vice president per l'area Emea di **Belmond** e ceo di Lvmh Hospitality Excellence, ndr) e la stessa voglia di rilanciare un posto unico al mondo provando anche ad allungare la stagione. Siamo orgogliosi di affiancarci per la prima volta al brand leader del lusso, ci sono tutte le carte per fare benissimo», scommettono i Cerea, che hanno già una solida esperienza di alta ristorazione d'albergo, certificata dalle due stelle al ristorante Da Vittorio St. Moritz del Carlton Hotel, dalla consulenza al Caracciolo dell'Hotel Le Royal Monceau Raffle di Parigi e alla Terrazza Gallia dell'Excelsior Hotel Gallia di Milano. Del gruppo fanno parte anche la Pasticceria e la Locanda Cavour a Bergamo e Da Vittorio Shanghai (anch'esso in doppia stella), metropoli dove inaugurerà a breve New Wave by Da Vittorio, bistrò all'interno dell'UCCA Center for Contemporary Art.

I due fratelli garantiscono che la loro presenza a Portofino non sarà sporadica ma in ogni caso i fornelli sono presidiati dall'esperto Paolo Rota, nella famiglia Cerea dal 1990, e Roberto Villa, da vent'anni executive chef dello Splendido Mare. «Sono entusiasta di questa partnership – commenta Villa – e dell'intesa con Paolo. I Cerea ti accolgono subito nella loro grande fami-

glia, mi ha colpito la loro umiltà. Questo progetto può offrire un'immagine nuova di Portofino. E una qualità diversa anche nel servizio e nel bere miscelato. In cucina lavoreremo ancora di più con grandi prodotti locali e con presidi Slow Food, non solo liguri ma anche del Basso Piemonte».

Nel menu del DaV Mare non mancheranno signature della casa madre, ad esempio il Bouquet di crostacei, i Paccheri alla Vittorio e il Gran fritto misto di frutta e verdura, rivisitazioni di classici della tradizione regionale, come il Cappon Magro, e nuove creazioni, tra cui il Risotto al pesto, gamberi ed emulsione di pomodoro, da gustare sulla terrazza affacciata sul porticciolo. «Sarà un posto gioviale – ribatte nuovamente Enrico – con piatti da condividere, appena sarà di nuovo possibile, e una vasta scelta di bollicine, com'è nostra consuetudine. Qui porteremo la nostra idea di accoglienza sartoriale e visione della sala. DaV sarà aperto per colazione, pranzo, aperitivo e cena, e sarà disponibile anche il room service 24 ore su 24».

Sono solo 14 le camere e suite e in ognuna si trovano riferimenti alla storia marinara del borgo e pezzi di design anni '50, come le poltroncine di Giò Ponti e Paolo Buffa. Il progetto di restyling dello studio parigino Festen Architecture colpisce per la capacità di richiamare motivi iconici della regione, dai colori delle case dei pescatori, utilizzati per decorare gli archi e i soffitti, ai parquet, ispirati ai pavimenti in legno della chiesa di San Giorgio di Portofino. Il pavimento del ristorante, realizzato con 7 mila piastrelle di terracotta create a mano da un artigiano ligure, richiama il movimento ondulatorio del mare.

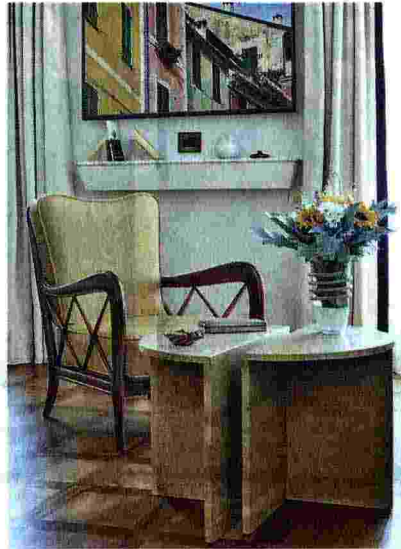
Nei piani di **Belmond** c'è la volontà di rifare il trucco anche allo Splendido, il fratello maggiore in collina (a soli 5 minuti di shuttle) con 70 camere. Ci sono i presupposti perché la collaborazione con il Gruppo Da Vittorio si allarghi? Per i Cerea: «C'è stato un primo dialogo e se ci sarà la possibilità noi non ci tireremo indietro».



Suite vista mare. A tavola sulla terrazza dello Splendido Mare, fresco di restyling, al cui interno aprirà il 16 aprile il DaV Mare affidato alla famiglia Cerea di Brusaporto



Nuove creazioni. Risotto cremoso al pesto, gamberi ed emulsione di pomodoro, tra le new entry nel menù del DaV Mare; a fianco il dettaglio di una nuova camera dello Splendido Mare



Un brindisi alla partnership. Da sinistra Chicco Cerea, Francesco Cerea, Roberto Villa, Paolo Rota e Bobo Cerea

