



*N. 21 Ritratto di Donna*

*Bruna Cerea*



ADGI SEZIONE MILANO- COMMISSIONE GENDER GAP

COORDINATRICI PROGETTO: GIADA ANDRIOLO E PAOLA FURINI

IN COLLABORAZIONE CON ANTONELLA CARBONE

Gioconda Gritti (ma per tutti è Bruna) nasce a Bergamo il 16 marzo 1941.

I suoi genitori hanno un negozio di frutta e verdura in cui i figli in ordine di età devono lavorare, fino a quando restano in famiglia; quando tocca a lei -penultima di sette fratelli- già si sa che sarebbe toccato a lei occuparsene definitivamente perché l'ultimogenito, geometra, ha preso un'altra strada.

Lei però a diciannove anni aveva conosciuto Vittorio Cerea, e se ne era innamorata perdutamente; lui veniva a fare la spesa nel suo negozio, vestito da militare perché cucinava per la caserma, e lei si era persa nei suoi occhi azzurri, accesi e bellissimi.

Vittorio lavorava tutte le sere nel bar che gestiva con i suoi fratelli dove preparava i panini inventati da lui, grandi, buonissimi e mai visti prima; Bruna aveva deciso che Vittorio doveva essere l'uomo della sua vita e così ogni domenica cercava di andare al cinema non per vedere il film che veniva proiettato ma per potere poi andare nel bar di Vittorio, a mezzanotte, con la scusa di prendere una cioccolata calda.

Nel 1963 Bruna e Vittorio si sposano, promettendosi reciprocamente di esserci sempre l'uno per l'altra, ed insieme perseguono i loro sogni.

Bruna inizia a cucinare a casa: piccoli arrostiti, toast, qualche torta, che poi Vittorio porta al bar per venderli.

Ma questa attività sta loro stretta, il bar condiviso con i fratelli di Vittorio non

basta più; hanno voglia di fare, insieme, e così nel 1966 rilevano a Bergamo il ristorante "Roma", che era fallito, rinominandolo "Da Vittorio".

Una scommessa, perché il locale era circondato da ristoranti di gran nome e di grande tradizione; seguire la loro impronta non dava garanzie per il futuro e così, ancora una volta fidandosi del loro istinto e della forza che la loro unione dava, decidono di proporre una cucina basata sui secondi di pesce, in un periodo in cui il pesce era associato all'idea di penitenza, di rinuncia, al venerdì "di magro".

Dopo qualche difficoltà iniziale il locale inizia a funzionare, si riempie di clienti attirati dalla novità e dalla creatività delle proposte: la scommessa era vinta.

Vittorio sta in cucina, crea con ingredienti semplici piatti eccezionali, guidato

dall'amore per il cibo, per la verdura e la frutta appena colta, per il pesce che arriva da Chioggia, e poi lo zucchero, le uova fresche, le farine; Bruna accoglieva i clienti, seguiva la contabilità, nel pomeriggio preparava i dolci. Cannoncini, i primi pasticcini alle mandorle.

Uno dopo l'altro arrivavano i figli, cinque in tutto, tutti fortemente voluti: Chicco nel 1964, poi Francesco nel 1966 e via via gli altri: Barbara, Bobo, Rossella.

I ragazzi dovevano studiare, per volontà dei genitori, ma appena tornati da scuola correvano al ristorante, lasciavano la cartella al banco dove Bruna faceva i conti e andavano a dare una mano, così crescendo nel ristorante ed innamorandosi del mestiere. Tutti i giorni ad eccezione del mercoledì, il giorno di chiusura del

ristorante. Bruna e Vittorio lo volevano dedicare esclusivamente alla loro famiglia.

Nel 1978 arriva la prima stella Michelin, che Bruna mai avrebbe pensato di ricevere; nel 1996 arriva la seconda stella, frutto del lavoro di tutta la famiglia.

Ancora una volta, però, come il bar di 40 anni prima, il locale di Via Roma diventa troppo stretto per contenere la creatività di Bruna e Vittorio che decidono di spostare la loro attività a Brusaporto dove aprono una grande struttura, nel verde della collina bergamasca, e dove accolgono i clienti rapiti dalla bellezza del luogo oltre che dai piatti che la cucina offre.

Nel frattempo, però, Vittorio si ammala; nel 1987 si sottopone ad un trapianto di reni e il 31 ottobre 2005 è vinto dalla malattia.

Rimane Bruna a portare pervicacemente avanti i sogni di entrambi, affiancata dai suoi figli.

Grazie al loro impegno nel 2010 arriva la terza stella Michelin, frutto dell'eredità di Vittorio e della dedizione di Bruna alla sua famiglia.

Bruna che il mercoledì a pranzo e la domenica riunisce figli, nuore, generi, i nipoti (tredici in tutto) e cucina per loro, sforna crostate e cannoncini e la "torta della nonna", tramandando una tradizione consolidatasi nel tempo.

E sotto la guida di Bruna, amata e ascoltata, l'attività di famiglia non si ferma; oltre al ristorante di Brusaporto nasce la "Cantalupa", struttura per ricevimenti; nasce la pasticceria di Bergamo Alta, con l'annessa Locanda Cavour; nasce l'e-commerce dei loro prodotti, tra

cui il sugo dei celebri "paccheri" inventati da Vittorio; vengono aperti i ristoranti a Milano, St. Moritz, Shanghai (quest'ultimo premiato nel dicembre 2022 50 da Top Italy, la guida online del meglio del Made in Italy, come miglior ristorante italiano nel mondo) e Ho Chi Minh; nasce la collaborazione con Esselunga per il marchio di pasticceria "Elisenda".

Nasce anche il dolce "Gioconda" dedicato a lei dai suoi figli.

Tutto tenuto unito da quel filo solido e gentile di Bruna la quale, nel ricordare con commozione quotidiana Vittorio, con cui ha condiviso per quarantacinque anni di vita e di lavoro, di cui è stata sostegno e riferimento, dice "Ciò che abbiamo avuto, ogni singola fatica e ogni singola gioia, è un tesoro".



*Proprio in ricordo di Vittorio, suo compagno di vita e di lavoro, Bruna ci ha concesso di pubblicare una sua ricetta storica, quella dei "Moscardini al verde", piatto da lui ideato. Egli negli anni Sessanta ebbe l'idea di abbinare la polenta, piatto tipico bergamasco, con le "fragoline di mare", dei piccoli moscardini, molluschi stagionali molto saporiti e rari, frutto dei viaggi di Bruna e Vittorio nel Veneto per assicurarsi il pesce più pregiato da offrire ai loro clienti.*



## Moscardini al verde

Ingredienti per 4 persone

### *Per la polenta*

130 g di farina di mais spinato di Gandino

250 g di acqua

3 g di sale

Olio extravergine di oliva

### *Per i moscardini*

500 g di "fragoline di mare" (moscardini)

50 g di olio extravergine di oliva ligure

10 g di aceto bianco

Il succo di ½ limone

10 g di prezzemolo tritato

10 g di basilico tritato

10 g di cerfoglio tritato

3 g di aneto tritato

3 g di dragoncello tritato

Aglio tritato (facoltativo)

Sale, pepe

**Preparate innanzitutto la polenta** versando poco alla volta la farina di mais in una casseruola con l'acqua, bollente, salata e condita con un po' d'olio. Mescolate sempre fino ad ottenere una consistenza morbida (è consigliabile cuocere questo tipo di mais per almeno 30 minuti).

**Nel frattempo, pulite accuratamente i moscardini**, sciacquateli bene e fateli lessare in acqua salata e acidulata con metà dose di aceto. Lasciateli cuocere per 4-5 minuti, scolateli e conditeli ancora caldi con sale, pepe, il succo di limone, il restante aceto, il trito di erbe aromatiche e, a piacere, l'aglio, e un filo d'olio. Serviteli immediatamente accompagnandoli con la polenta calda.