Enrico (Chicco) Cerea – Da Vittorio: il segreto di 60 anni di successi

scritto da Agnese Ceschi | 28 Ottobre 2026

Da Vittorio celebra 60 anni di storia con un roadshow internazionale che attraversa Shanghai, Parigi, St. Moritz e Brusaporto. Chicco Cerea racconta i valori alla base del successo della famiglia: cura dell'ospite, calore e coerenza con le proprie radici. Un percorso di incontri con grandi chef internazionali, tra condivisione, alta cucina e attenzione al vino.

Da Shanghai a Brusaporto, passando per Parigi e St. Moritz, la **famiglia Cerea celebra i 60 anni di Da Vittorio**, il celebre ristorante tristellato bergamasco, senza perdere lo spirito delle origini: prendersi cura degli altri.

La famiglia Cerea vuole narrare sessant’anni di storia durante un **road show internazionale** con cui celebra la sua idea di cucina e ospitalità insieme ad alcuni colleghi, amici e protagonisti della grande gastronomia internazionale. **Shanghai, Parigi, St. Moritz e Brusaporto**: quattro cene a più mani per momenti di dialogo emozionanti, dove mentori e allievi uniscono le proprie esperienze per celebrare il piacere della buona cucina, in una dimensione di autentica condivisione (vedi sotto le tappe nel dettaglio).

Ci siamo fatti raccontare dall’**Executive Chef di Da Vittorio Enrico (Chicco) Cerea** il segreto di questo successo lungo sessant’anni nel nome della famiglia, della cura e della coerenza con le proprie radici.

Chef, ve lo chiederanno in molti. Qual è il segreto del vostro lungo successo?

Forse l’unico vero segreto è quello di essere ispirati dagli stessi valori che animavano papà e mamma quando hanno deciso di aprire il primo Da Vittorio nel 1966. Siamo una famiglia e come tale ci piace condividere l’emozione e la felicità che si prova nello stare insieme. Sessant’anni fa i nostri genitori non stavano aprendo un ristorante: stavano accogliendo le persone nella propria casa. “Prendersi cura degli altri”, con un buon piatto o con una chiacchiera al tavolo, è quanto oggi portiamo con noi e che vogliamo non si perda mai. Noi figli abbiamo innovato la proposta di cucina e reso ancora più elevata la qualità del servizio, ma non abbiamo mai voluto essere (o diventare) qualcosa di diverso da quello che siamo sempre stati: persone che vogliono offrire un momento di autentico piacere.

Come definireste il concetto di ospitalità in pochi aggettivi e perché?

Potremmo definirla come “la regola delle tre C”: Cortesia,

Calore, Coccola. Siamo sempre onorati quando qualcuno sceglie di sedersi alla nostra tavola e vogliamo non solo che mangi bene, ma stia bene. In un ambiente elegante, accogliente, dove ogni gesto è pensato per essere una premura. Oggi il concetto di ospitalità evolve, diventa sempre più personalizzato, ma crediamo che il vero lusso sia sentirsi nel miglior modo possibile. Attraverso un'esperienza indimenticabile in ogni sua componente.

Il ristorante, la famiglia, l'eccellenza: come si coniugano questi tre elementi per voi?

È un'equazione su cui non smettiamo mai di lavorare! Conciliare la nostra vita privata con quella professionale e con gli standard sempre più alti del mondo della ristorazione non è sempre semplice, ma questo lavoro (che non è un lavoro, ma una passione!) ci piace così tanto che, anche dopo 60 anni, non smettiamo di svegliarci ogni mattina pensando a nuovi modi di regalare gioia e prenderci cura dei nostri ospiti, a tavola come in sala.

Avete pensato per celebrare questi anni di successi ad un roadshow internazionale. Il confronto con altri grandi luoghi della ristorazione non vi spaventa.. cosa nasce dal confronto per voi?

Siamo davvero fortunati: non lavoriamo con professionisti, ma con colleghi che negli anni sono diventati amici. Ed è questo il senso del roadshow internazionale che stiamo sviluppando: poter condividere un momento di felicità in cucina con persone che stimiamo e con cui condividere sempre nuovi spunti, idee, suggestioni per continuare a migliorarci.

Ristorazione e vino: come sono cambiati i rapporti in questi 60 anni?

A rendere una degustazione memorabile è anche la scelta del wine pairing che meglio esalti le caratteristiche di una portata: accanto alla scelta dell’ospite, oggi sempre più informato e consapevole, è la sala a suggerire il migliore abbinamento, a dimostrazione di quanto studio e applicazione ci sia oggi in fase di test di un piatto. In questo senso, il ruolo del maître sommelier è diventato fondamentale: è la professionalità che permette di dare un senso ancora più compiuto al nostro lavoro in cucina. L’evoluzione della cucina verso il fine dining ci ha offerto l’occasione di entrare in contatto con le Maison più rinomate: quando mamma e papà hanno aperto il loro primo ristorante non avrebbero mai immaginato che un giorno la nostra cantina sarebbe stata arricchita da alcune delle migliori etichette del mondo!

Il Roadshow internazionale

La tappa di Shanghai

A Shanghai il 9 settembre, Chicco Cerea e Paolo Rota, direttore creativo della cucina di Da Vittorio, insieme al resident chef Leonardo Zambrino, hanno accolto Wu Rong, co-founder di Meet The Bund, e Yoda Chen, brand executive chef del ristorante, premiato con lo Young Chef Award dalla Michelin di Shanghai nel 2021.

A Parigi, il 12 novembre 2026 nelle sale de “Il Carpaccio” del Royal Monceau, gli executive Oliver Piras e Alessandra Del Favero accoglieranno Yannick Alléno, autentico mostro sacro della cucina francese, per una speciale cena a sei mani insieme a Chicco Cerea.

A St. Moritz, il 17 dicembre 2026 a Da Vittorio St. Moritz sarà Bobo Cerea, insieme all’executive chef Paolo Rota, a “giocare in casa” con Andreas Caminada (tre stelle Michelin con lo Schloss Schauenstein di Fürstenau).

Infine, il 18 febbraio a Brusaporto, i Cerea riabbracceranno la famiglia Roca di El Celler de Can Roca, tre stelle Michelin

a Girona, per un appuntamento destinato a restare negli annali.

Punti chiave:

- Da Vittorio compie 60 anni: la famiglia Cerea celebra la storia del ristorante, fondato nel 1966, mantenendo al centro l’accoglienza e la cura dell’ospite.
- L’ospitalità secondo le tre C: Cortesia, Calore e Coccola definiscono la filosofia del gruppo, anche attraverso un servizio sempre più personalizzato.
- Un roadshow internazionale: quattro cene a più mani a Shanghai, Parigi, St. Moritz e Brusaporto coinvolgono chef e protagonisti della gastronomia internazionale.
- Il confronto come occasione di crescita: la collaborazione con colleghi diventati amici alimenta nuove idee e stimoli per migliorare la proposta gastronomica.
- Il vino completa l’esperienza: il wine pairing e la professionalità del maître sommelier assumono un ruolo centrale nella costruzione dell’esperienza a tavola.