Enrico e Roberto Cerea Ambasciatori dello Stoccafisso di Norvegia 2019

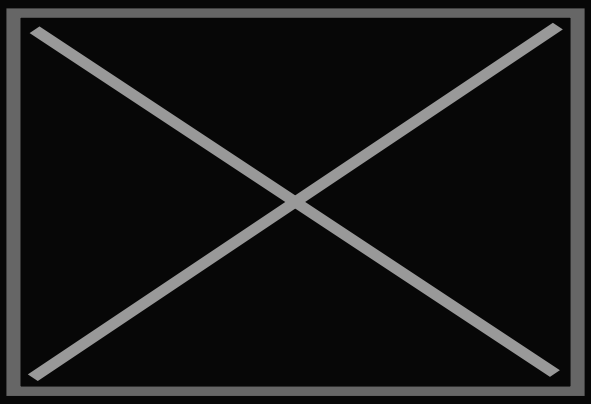
enrico-e-roberto-cerea-2-e54c0c19

Gli chef **Enrico e Roberto Cerea** sono stati premiati dal **Norwegian Seafood Council** con la nomina ad **Ambasciatori dello Stoccafisso di Norvegia 2019**. Bergamaschi ed entrambi executive chef del ristorante tristellato Da Vittorio (Brusaporto, BG), i due fratelli hanno saputo tracciare, nel corso della loro carriera, nuovi percorsi nel mondo della ristorazione, creando uno stile “unico”, rimanendo sempre fedeli al concetto di cucina di pesce avviato dal padre Vittorio.

Il segreto del ristorante Da Vittorio - fondato nel 1966 dai genitori dei due chef - sta proprio nella capacità di attuare il concetto di “**tradizione lombarda e genio creativo**”, unendo la tradizione gastronomica italiana all’evoluzione della modernità. Enrico - detto Chicco - ha mosso i primi passi nei ristoranti più rinomati di Parigi, Monaco, Spagna e Stati Uniti, che lo hanno reso un conoscitore attento delle materie prime più varie. Roberto - Bobo - dopo una serie di stage in Francia in giovane età, decide di fare ritorno a Bergamo per affiancare la famiglia. Appassionato di primi piatti, trasla la sua passione in una serie di ricette gustose ed evocative della più alta tradizione gastronomica mediterranea.

Il Norwegian Seafood Council ha scelto di premiare gli chef Enrico e Roberto Cerea con il titolo di Ambasciatori dello Stoccafisso di Norvegia, come riconoscimento per la loro incredibile capacità di **valorizzare una cucina a base di pesce** in un territorio, come quello bergamasco, da sempre contraddistinto da una trazione culinaria prevalentemente a base di carne, salumi e formaggi.

[caption id="attachment_157509" align="alignright" width="300"]



Il risotto con fagioli borlotti e stoccafisso mantecato di

Enrico e Roberto Cerea[/caption]

“Siamo davvero felici di ricevere questo importante riconoscimento da parte di un ente così prestigioso come il Norwegian Seafood Council”, dichiarano Enrico e Roberto Cerea. “Diventare Ambasciatori dello Stoccafisso di Norvegia, come già successo per alcuni colleghi e amici che ammiriamo, è per noi motivo di orgoglio: significa vedere riconosciuto ancora una volta quell’impegno nella valorizzazione di tutte le eccellenze gastronomiche, in particolare modo ittiche, di cui nostro padre è stato un autentico pioniere. Il suo esempio, la sua passione e la sua dedizione per la cucina di qualità continuano a ispirarci e guidarci nel nostro lavoro. Lo Stoccafisso di Norvegia è **prodotto dalle qualità organolettiche uniche**, che ci permette ogni volta di creare piatti innovativi ma che si sposano alla perfezione con i sapori della nostra tradizione”.

“Siamo molto onorati di nominare due chef di importanza internazionale come Enrico e Roberto Cerea come nostri Ambasciatori dello Stoccafisso - ha affermato **Trym Eidem Gundersen**, Direttore Italia del Norwegian Seafood Council – la loro cucina emozionale, la continua ricerca della perfezione dei dettagli, insieme alla grande tradizione dell’accoglienza li rendono unici, come pure la loro capacità di esaltare ogni singolo ingrediente delle loro ricette fra i quali non poteva mancare lo stoccafisso, uno dei prodotti ittici norvegesi più pregiati e importanti della tradizione italiana”.

Nel corso della cena di nomina, svoltasi il 5 marzo presso il ristorante Da Vittorio, è stato presentato un menù che ha valorizzato al massimo questo ingrediente, a partire da uno dei piatti forti della cucina dei Cerea e del loro Ristorante: il “**Risotto con fagioli borlotti e stoccafisso di Norvegia mantecato** ”. Il risotto, grande classico della tradizione gastronomica italiana e regionale lombarda, si sposava alla perfezione sia con la mantecatura dello stoccafisso che con i fagioli borlotti, dimostrando come sia possibile interpretare in maniera non banale due ingredienti unici come stoccafisso e riso.

Il premio assegnato dal Norwegian Seafood Council rappresenta il riconoscimento per chi si è distinto nella promozione dello Stoccafisso di Norvegia in Italia. Enrico e Roberto Cerea hanno ricevuto il

testimone di Ambasciatori dello Stoccafisso da **Moreno Cedroni**, chef a 2 stelle Michelin, conosciuto per la sua reinterpretazione innovativa dell'uso del pesce in cucina e patron dei locali Madonnina del Pescatore di Senigallia, il Clandestino di Portonovo e di Anikò di Senigallia.

Ad oggi, gli Ambasciatori dello Stoccafisso di Norvegia eletti dal Norwegian Seafood Council sono:
· Enrico e Roberto Cerea – Da Vittorio, Brusaporto (BG) - 2019
· Moreno Cedroni - La Madonnina del Pescatore, Marzocca (AN) - 2018
· Anthony Genovese – Ristorante Il Pagliaccio, Roma (RM) - 2016
· Felice Lo Basso – Felix Lo Basso, Milano (MI) – 2015
· Paolo Barrale – Ristorante Marennà, Sorbo Serpico (AV) - 2014
· Antonino Rossi – Villa Rossi, Reggio Calabria (RC) - 2013
· Franco Favaretto – Ristorante BaccalàDivino, Mestre (VE) - 2012
· Giovanni Pozzan - Antica Trattoria Due Spade, Sandrigo (VI) – 2009
· Antonio Chemello – Trattoria da Palmerino, Sandrigo (VI) – 2009
· Gian Paolo Belloni – Ristorante Zeffirino, Genova (GE) - 2008