# Coronavirus, Cerea chef all'ospedale da campo di Bergamo

enrico-e-roberto-cerea-2-e54c0c19

Lo chef bergamasco **Enrico Cerea**, titolare con la famiglia del ristorante Da Vittorio, tre stelle Michelin a Brusaporto, curerà la **cucina dell'ospedale da campo in corso di allestimento alla Fiera di Bergamo**. "Sono felice, si parte!", ha commentato commosso lo chef, che lancia un appello.

"Siamo pronti a dare la nostra piena collaborazione", spiega. "Con i ragazzi del team ci siamo offerti di poter cucinare per il personale sanitario, i pazienti, gli ausiliari, ma **abbiamo bisogno di materie prime**. Chiediamo sostegno e solidarietà a tutti coloro che hanno la possibilità di fornirne, dai ristoratori ai titolari di negozi o aziende di generi alimentari o affini: vi prego, aiutateci".

Servono frutta, verdura, pane e latticini: "Quel che potete - specifica Cerea -, lo cucineremo per i nostri eroi. Per loro sentiamo la necessità di realizzare con urgenza una colletta alimentare che permetta di avere a disposizione anche scatolame e surgelati da utilizzare nella preparazione dei piatti. Mi hanno già annunciato scorte di baccalà, arancini e salsa di pomodoro dalla Sicilia, ravioli del plin".

Continua lo chef: "Tutto verrà stipato in apposite celle, suddiviso per categorie merceologiche e utilizzato con criterio così da evitare deperimenti e, quindi, sprechi. Ci stiamo organizzando per ottimizzare gli sforzi e i sacrifici di tutti. Vi prego, aiutateci. Solo insieme possiamo farcela".