Da Vittorio: parte 'Us Is Us', format che fa incontrare cucina italiana e statunitense

20250108111418cereaindex-cc0a8eab

Far **dialogare la cucina italiana e quella statunitense**: nasce con questo obiettivo **"Us Is Us"**, format varato dalla famiglia Cerea del ristorante tristellato Da Vittorio che per l'occasione ingaggia un **confronto creativo con** tre chef a stelle e strisce, che condivideranno con **Chicco e Bobo Cerea** e il nuovo direttore artistico, **Paolo Rota**, non solo il tavolo di lavoro ma il personale bagaglio di esperienze e sensibilità.

La sfida per gli chef d'oltreoceano sarà **rileggere, con i propri codici espressivi, alcuni piatti simbolo dei percorsi degustazione di Da Vittorio.**

Nel primo appuntamento di "Us Is Us", previsto per il prossimo **20 gennaio**, New York arriverà idealmente a Brusaporto con la chef **Victoria Blamey del Blanca**. Cilena di origine ma da anni residente nella Grande Mela, ha inaugurato il suo ristorante a gennaio 2024, attestandosi - in meno di due mesi - al secondo posto tra i cento locali preferiti dal critico gastronomico del New York Times, Pete Wells. Victoria porterà a Brusaporto la sua filosofia di cucina, proponendo alcuni dei suoi **signature dishes**, ma accettando anche di **reinterpretare l'Uovo all'Uovo e gli Spaghetti di tonno con bagnacauda e crumble di pistacchi**, due classici del ristorante guidato dalla famiglia Cerea. Non semplici quattro mani dunque, ma una celebrazione della **capacità di osare, unita a visione, curiosità e inclusività**, valori che si applicano non solo ai talenti che hanno deciso di partecipare al progetto ma che sono insiti nel DNA di Da Vittorio sin dalla sua fondazione.

*«Il nome stesso "Us Is Us" si presta a una **duplice interpretazione**, quella che ognuno di noi è ciò che è, ma anche che le collaborazioni arricchiscono la nostra idea di cucina e ci avvicinano ancora di più alla dinamica scena gastronomica americana* - spiega in una nota la famiglia Cerea -. *Lanciamo questo format partendo dalla **città più rappresentativa degli States** perché ha saputo integrare al meglio - anche gastronomicamente - le anime, culture e identità di chi l'ha scelta. La cucina newyorkese infatti è **aperta alla contaminazione e affrancata dagli storici canoni dell'alta***

***cucina europea**: è per questo che oggi sta **ridefinendo la stessa concezione del fine dining**. Le prossime tappe saranno **Miami e Los Angeles**, dove lo scouting è già in atto».*