

TIZIANA LAPELOSA

■ Due Stelle Michelin, una assegnata nel 2019, l'anno di apertura, la seconda l'anno successivo. E adesso il podio più alto, quello come migliore ristorante italiano nel mondo. Siamo a Shanghai, ma è un po' come stare a Bergamo, perché è da qui che è partita la storia del ristorante Da Vittorio, che proprio in Cina si è aperto al mondo fuori dai confini europei senza sbagliare, è il caso di dire, una sola portata. Merito della famiglia Cerea e, nel caso cinese, dell'Executive Chef Stefano Bacchelli se l'altra sera, al Teatro San Babila di Milano la giuria del Gran Galà della Cucina Italiana ha incoronato il Da Vittorio Shanghai.

SEGRETI

Cosa avrà di tanto speciale questo raffinato luogo nel Bund, l'area che meglio rappresenta il passato e il presente della città cinese e che s'affaccia al distretto finanziario più importante al mondo? Semplice: con 14 tavoli per 40 posti a sedere, 4 sale da pranzo private collegate tra loro, una sala banchetti, una cantina con 700 etichette da tutto il mondo e una vista sul futuro, qui la famiglia Cerea ha esportato quel che sa fare meglio: cucinare, il pesce in particolare, e servire in atmosfera che va oltre l'eleganza. Qualità che Vittorio Cerea, che nel 1966 ha aperto il suo primo ristorante con la moglie Bruna a Bergamo. Lei, che oggi continua ad accogliere gli ospiti e a prendere le comande facendo da collante a figli, cinque, generi, nuore e nipoti, se ne era innamorata bevendo cioccolate calde nel suo bar quando la sera usciva dal cinema. E per conquistarlo, si era fatta ben volere prima dalla madre inviandole cesti di ottima frutta e verdura dal negozio che gestiva. Il matrimonio, nel 1963, il ristorante, nel 1966, la prima stella Michelin dodici anni dopo, e poi ancora un'altra (1996) e un'altra ancora nel 2010 quando il ristorante è già a Brusaporto (Bergamo) da cinque anni, Vittorio non c'è più, la gestione è passata in ma-

SCOMMESSA

Nel 1966 Vittorio e Bruna Cerea decidono di giocarsi tutto prendendo in gestione un ristorante chiuso per fallimento

no alla moglie e ai figli e al ristorante ci si può arrivare addirittura con l'elicottero (c'è tanto di pista) e con l'auto elettrica che viene ricaricata mentre si mangia.

PASSIONE

La passione per il cibo, poi, ha fatto il resto e col passare degli anni sono cresciuti anche i ristoranti: St. Moritz (altre due Stelle), Shanghai, appunto, Saigon a cui si sono uniti bistrot e hotel. Tutti con un comune denominatore: qualità ed eleganza, anche se non alla portata di tutti. Per un pranzo completo sia in Italia che all'estero si spende anche più di 300 euro. Il piatto più econo-



Una delle sale del ristorante Da Vittorio nel cuore finanziario di Shanghai, in Cina



Da sinistra: Stefano Bacchelli (Da Vittorio Shanghai), Daniele Corona (Don Alfonso 1890 Toronto), Antonio Iacoviello (Osteria Bottura Tokyo)

Gran Galà della Cucina Per mangiare italiano al top bisogna andare a Shanghai

Il «Da Vittorio», già due Stelle Michelin, premiato come miglior ristorante di cucina tricolore all'estero. Partiti da Bergamo, hanno aperto anche a Saigon

LA CLASSIFICA

La Top Ten dei migliori ristoranti italiani nel mondo

- 1 Da Vittorio Shanghai - Shanghai, Cina
- 2 Don Alfonso 1890 Toronto - Toronto, Canada
- 3 Gucci Osteria da Massimo Bottura - Tokyo, Giappone
- 4 Il Carpaccio - Parigi, Francia
- 5 Fiola - Washington DC, USA
- 6 Sesamo - Marrakesh, Marocco
- 7 Locanda Locatelli - Londra, Regno Unito
- 8 Il Lago - Ginevra, Svizzera
- 9 Rezdora - New York, USA
- 10 Buona Terra - Singapore, Singapore

WITHUB

mico, nella frenetica Cina, sono i Paccheri alla Vittorio a circa 30 euro. Ma per un «Risotto alla parmigiana, pane, uva e tartufo bianco» ne servono quasi 150, così come per gli Scampi Nuova Zelanda con carciofi: poché, al barbecue e pannacotta». Soldi ben spesi, data l'altissima qualità del cibo e la professionalità di ogni singola persona che fa parte del mondo della famiglia Cerea che anni fa il *Financial Times* definì «one big happy family». Da Vittorio, insomma, niente è lasciato al caso.

DALL'ALTRA PARTE DEL MONDO

Dalla Cina al Canada: è qui che si

trova il Don Alfonso 1890, che con lo chef Daniele Corona è il secondo miglior ristorante italiano al mondo, seguito, a Tokyo, dal Gucci Osteria da Massimo Bottura, frutto della collaborazione tra la nota casa di moda e il pluristellato chef italiano che in Giappone si affida allo chef Antonio Iacoviello nominato «Miglior chef 2023 all'estero». E ritorna la famiglia Cerea, perché al

COSTELLAZIONE

Grazie a tre ristoranti, i Cerea hanno conquistato sette Stelle Michelin, massimi riconoscimenti della ristorazione

quarto posto della classifica dei luoghi dove si mangia meglio c'è il Carpaccio di Parigi, nato dall'incontro tra la famiglia bergamasca, Oliver Piras e Alessandra del Favero. A Davide Oldani, con il suo D'O di Cornaredo, la fascia di «miglior chef 2023 in Italia», a Gianluca Fusto la nomina a miglior pasticcere. Tra i tanti premi speciali assegnati dalla giuria, ci sono anche quelli per la migliore Pasticceria Contemporanea 2023 - Latteria Sorrentina Award che è stato assegnato a Pietro Macellaro Pasticceria Agricola Cilentana, a Piaggine, nel territorio che fa parte del Parco del Cilento-Vallo di Diano, in Campania.

Lavori duri

Robot-ragno per sostituire gli operai

■ Addio lavori pericolosi per gli operai. O meglio, è quel che si propone il gruppo di ricercatori dell'Università dell'Illinois (Usa) che ha messo a punto un robot quadrupede arrampicatore, ribattezzato robot-ragno, più veloce e più agile dei robot esistenti, in grado di attraversare pareti e soffitti a una velocità di 0,7 e 0,5 metri al secondo. Il robot è stato progettato per operare in siti industriali pericolosi, tra cui cantieri navali e serbatoi di stoccaggio, riducendo così i rischi per i lavoratori umani. I robot arrampicatori, infatti, sono progettati per essere impiegati soprattutto nella navigazione, almeno per ora. Durante i test, il robot-ragno ha superato un varco largo 10 centimetri e un ostacolo alto 5 centimetri, sottolineando la sua funzionalità su terreni difficili. Inoltre, è in grado di trasportare pesi fino a 3 chilogrammi.

Bologna

Un 76enne torna a vedere dopo 5 anni

■ Un intervento di appena 30 minuti e ad un 76enne è stata «restituita» la vista che aveva perso cinque anni fa, passando da 0 a 6 decimi. È il risultato del primo trapianto in Italia, il centesimo al mondo, realizzato con una protesi endoteliale in materiale polimerico che funziona come endotelio di una cornea artificiale. L'eccezionale intervento è stato eseguito al Policlinico Sant'Orsola di Bologna da Luigi Fontana, docente di Malattie dell'apparato visivo dell'Università di Bologna e direttore dell'Oftalmologia dell'Irccs bolognese, che ha già replicato l'operazione quattro volte. «Parliamo di una protesi in materiale polimerico che funziona come endotelio di una cornea artificiale», ha spiegato. Il trapianto di cornea resta l'intervento più diffuso per numero di pazienti: in Italia ne vengono eseguiti più di 5.000 ogni anno con tecniche sempre più evolute.

AZIENDA SANITARIA LOCALE
ROMA 1

ESTRATTO BANDO DI GARA

L'ASL Roma 1, UOC Acquisizione Beni e Servizi pubblica il bando dell'«Affidamento della fornitura in servizio di sistemi diagnostici per anatomia patologica» Valore stimato: € 5.594.700,00 + IVA, per 36 mesi Termine presentazione offerte: 26/01/2023 ore 12:00 c/o Ente Appaltante Bando integrale: www.aslroma1.it Data spedizione alla GUUE: 06/12/2022

Il Direttore UOSD Qualità Appalti
Dott.ssa Cristina Franco

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IN CORSO PROTESTE DOPO LA CADUTA DEL GOVERNO

Quattro turiste italiane da giorni bloccate in Perù

■ Bloccate in Perù a bordo di un autobus senza cibo e senza servizi igienici. E quanto denunciano quattro turiste italiane che stanno facendo i conti con i disordini legati alla situazione politica che ha portato allo scioglimento del Parlamento e la destituzione del presidente Castillo. Tre delle ragazze sono romagnole, l'altra, invece è di Firenze, e hanno un'età compresa tra 21 e 30 anni. Partire da Milano lo scorso 26 novembre, a giorni sarebbero dovute rientrare in Italia. Al momento, però, sono bloccate sull'autobus che le stava accompagnando in Bolivia, altra tappa del loro viaggio. «... Ci siamo ritrovati davanti a un muro di terra e a manifestanti di paesini dove parlano ancora la lingua antica peruviana. Noi siamo tutti bloccati in un paesino sperduto nel nulla. C'è gente che non ha più soldi per mangiare, persone che non riescono a tornare a casa, a prendere un aereo perché cancellati, bambini, non fanno passare ambulanze e siamo senza servizi igienici. La polizia inesistente perché impegnata in città», ha scritto una delle turiste con il suo cellulare.