

Chicco Cerea, il fair play dello chef-golfista: "In campo e in cucina conta il rispetto delle regole"

DI GIULIA MANCINI



Enrico Cerea

Alla vigilia della Ryder Cup, che per la prima volta si disputa in Italia, il racconto del cuoco del tristellato Da Vittorio di Brusaporto: "Sul green porto sempre tramezzini e una bottiglia di Champagne"

20 SETTEMBRE 2023 AGGIORNATO ALLE 06:37

🕒 5 MINUTI DI LETTURA

f **33 come handicap sul campo da golf** e 3 stelle Michelin che brillano sul ristorante Da Vittorio a Brusaporto. Enrico Cerea, Chicco, primogenito di Bruna e di quel Vittorio che echeggia nell'olimpo della ristorazione, insieme ai quattro fratelli porta avanti l'attività di famiglia, in continua crescita, da Brusaporto (BG) fino alla Cina, passando da Portofino per il DAV Mare, il banqueting e il caffè pasticceria Cavour 1880. Ma anche un appassionato golfista, nel tempo libero (poco!) che riesce a ritagliarsi dal lavoro, tanto che fra delizie e menù ci sono anche palline da gioco che portano il nome Da Vittorio.

“Gioco 33 di handicap. Finché ci sarà tanto da lavorare non giocherò mai bene: non c'è niente come il golf che vada praticato assiduamente. Fortunatamente negli ultimi anni abbiamo sviluppato una mole di lavoro che non mi permette di avere costanza nella pratica, ci vado solo con gli amici. Tiri magari venti palle brutte, poi arriva il colpo bello e ti dici 'dai, allora sono capace'. Ti fai forza e non vedi l'ora di tornare in campo. Nonostante il mio livello di gioco mi diverto”.

Da quanti anni gioca a golf?

“Ho iniziato una decina di anni fa, per scherzo, grazie al mio lavoro. Un amico, con dei soci, aveva rilevato un circolo, il Golf Villa Paradiso - a Cornate d'Adda, MB - Avevano bisogno di rinfrancare la cucina e la club house. Preso dell'entusiasmo per il mio lavoro sono andato e la cucina non c'era. Mi sono inventato una piccola tecnostruttura affiancata alla club house dove mi mettevo ai fornelli per allestire un buffet. Veniva bello tanto che i soci del circolo erano ben contenti”.

Non si stenta a credere che il buffet allestito dallo chef Cerea venisse bello, e soprattutto buono. Ma questo che racconta è lavoro, dai fornelli ai bastoni come ci è arrivato? Cosa l'ha fatta passare dalla cucina al campo pratica?

"È noto che i golfisti hanno spesso il braccio corto, anche i maestri. Ce n'era uno che veniva a pranzo e mi propose in cambio di farmi lezione. Il pomeriggio dovevo tornare a controllare i ragazzi, non sempre riuscivo a tornare a Bergamo e ho cominciato così. Passato il primo periodo noioso, mi è presa la classica scimmia. Cessata la consulenza, chiesi al vecchio maestro dove poter andare. Ho la fortuna di abitare a pochi chilometri da Ai Colli di Bergamo Golf (campo pratica con 9 buche, ndr) dove ho conosciuto il mio maestro attuale, diventato amico, con il quale ho fondato RistoGolf".

Fairway, green, bunker e rough. I campi da gold sembrano pitture nella natura, cosa apprezza oltre al gioco quando li percorre?

"In campo è molto distensivo per me che sono sempre in mezzo alle persone. Lì sei nel silenzio e nel verde, in posti sempre molto belli, in più trovo soddisfazione nel giocare, e cercare di vincere, contro il campo stesso: fare sempre meglio".

Si gioca contro il campo, e contro se stessi con il proprio handicap (sistema che attribuisce a ogni giocatore un certo numero di colpi di vantaggio sul campo, calcolati in base ai risultati pregressi, che gli permette di competere in modo più equo con gli altri golfisti). È uno sport che può essere giocato in squadra con diverse formule, ma sullo score si compete sempre con se stessi.

"È sempre un cercare di superarsi, come si fa nella vita. Giocavo anche a tennis, ma faticavo a sapere quando ero libero per organizzarmi con gli amici. Invece nel golf prendi e vai, puoi farlo anche da solo. Se poi incontri qualcuno bene, anche compagni prima sconosciuti e si instaurano molte relazioni".

Altra grande caratteristica del golf è il fair play (gioco corretto), valore che si dovrebbe mantenere nella vita. È il solo sport dove ci si dà la penalità da soli.

"È una delle cose che mi ha affascinato, il fair play e l'etichetta imposta. Nella vita bisogna darsi delle regole e ci sono regole da rispettare. Ultimamente noto che queste cose sono un po' superate, e non nego che mi spiace. Se indossavo i jeans o non avevo la polo, andavo a casa a cambiarmi, non riuscivo ad andare in campo. Non è questione di come uno è o non è, di apparire anziché essere, ma se ci sono delle regole vanno rispettate".

Andiamo un po' in cucina, entrando nel regno Da Vittorio, fair play ed etichetta come si traducono?

"Sono importanti, nella vita come in qualsiasi sport. Abbiamo un gruppo di lavoro eccezionale, siamo tantissimi e seppur ci sia tanto lavoro la permanenza dei ragazzi è molto lunga. Questo accade perché c'è un rispetto tra di noi, un modo di essere. Parlavamo del vestiario: al mattino quando arrivano per la preparazione i ragazzi hanno il grembiule, dopo il pranzo dello staff, prima del servizio, devono cambiarlo e mettere la giacca pulita per il servizio. Tutti hanno lo stesso cappello, non chi la bandana o chi niente. Anche questo - che può sembrare un dettaglio senza esserlo - crea la squadra, alimenta il senso di appartenenza. Ci sono le regole che fanno gruppo. La vera sostenibilità per me è quella delle relazioni, soprattutto con chi lavora con noi tutti i giorni e ci aiuta nel fra crescere la nostra impresa".

È questa la chiave del successo secondo Chicco Cerea?

“Se non tutto, è tanto. Poi c'è ricerca, passione, impegno e capacità. Ma il gruppo di lavoro è fondamentale. Tanti sono campioni per un giorno, ma cercare di stare sulla breccia per anni e anni, o sei supportato da un gruppo che condivide lavoro, passione ed etica o non ce la fai”.

Rispetto, quello che sul green si dice fair play, ricorre nelle risposte. Un esempio?

“Al di là della scelta religiosa, da noi non si bestemmia in cucina. Guai! Devi avere rispetto per te, per la tua persona e le tue idee, e anche per quelle degli altri, tutti. Siamo molto inclusivi. Da Vittorio, abbiamo in cucina ragazzi indiani e musulmani, e chi prepara per lo staff quando nei pasti abbiamo le salamelle con la polenta, ci sarà la fesa di tacchino per i musulmani. Non può essere diversamente.

A unire il golf e la cucina, è spesso il viaggio. I golfisti prenotano il tee time come gli appassionati di cucina il ristorante prima di organizzare il viaggio. Le è mai capitato?

“La fortuna vuole che i posti più belli abbiano sempre un campo da golf. I miei figli mi canzonano, quando li ho portati in Sicilia subito hanno chiesto se saremmo andati vicino al Verdura Golf Resort o al campo Donnafugata (chiuso definitivamente, *ndr*). Mi prendono in giro, sanno che amo il mare ma mi stanco a stare in spiaggia a prendere il sole, così ogni tanto vado a giocare a golf. Quando sono stato in Sicilia è stato l'anno in cui giocavo meglio, perché lo avevo fatto durante tutta la vacanza”.

18 buche, ore di gioco, un po di chilometri e la necessità di portarsi uno spuntino nella sacca fra palline, tee e bastoni. Ma lei Chef cosa porta nella sua sacca?

“Soprattutto quando gioco la formula Louisiana (formula di gioco in squadra nella quale si considera valido il colpo migliore e ogni giocatore effettua il colpo successivo da lì, *ndr*) che è una gara goliardica, molto divertente, porto i miei tramezzini. Insalata di pollo, zucchine grigliate e caprino e quelli con prosciutto cotto e insalata russa. Metto nella sacca dei bastoni una bottiglia di Champagne e scelgo la compagnia giusta. Il problema è che già fra la buca 3 e la 4 lo Champagne è finito!”.

Questo spuntino che non si fatica a dire gourmet rimanda il pensiero all'associazione che ha fondato, RistoGolf. Lei presidente, Giancarlo Morelli vice e consiglieri, fra gli altri, Davide Scabin e Norbert Niederkofler. Come è nata l'idea e cosa fate, oltre a organizzare un circuito annuale di gare su campi da golf in diverse località?

“Ho iniziato un buon rapporto con il mio maestro Dario Colloi, diventato poi direttore sportivo dell'associazione, e parlando è uscito il tema delle associazioni di golfisti, notai, avvocati, giornalisti. Ho chiesto se ce ne fosse una di ristoratori, pizzaioli, gestori di pubblici esercizi. E no, da lì l'idea di farla noi. Volevo ci fosse qualcosa legato al nostro settore, come lo spuntino o l'idea di tramezzino e Champagne. Con RistoGolf ogni tre buche c'è una postazione dove si trovano diverse cose, pizza con un bicchiere di champagne, lo spaghetti al pomodoro, un panino con la salamella e senape con un bicchiere di vino bianco. Così arrivi alla fine delle 18 buche satollo e felice!”

Argomenti

Chef

Persone del cibo