

LA FAMIGLIA CEREAL INCONTRA LA CUCINA STATUNITENSE CON IL PROGETTO "US IS US", DIALOGO INASPETTATO CON L'ESUBERANTE CREATIVITÀ GASTRONOMICA AMERICANA

Publicato il 7 Gennaio 2025 di redazione



Categoria: [POLITICA](#), [SCUOLA](#), [SINDACATO](#), [ECONOMIA](#)



VICTORIA BLAMEY PROTAGONISTA DEL PRIMO APPUNTAMENTO

IL 20 GENNAIO PROSSIMO

Negli Stati Uniti convivono e si integrano innumerevoli identità gastronomiche, che creano orizzonti di interpretazione multiformi e sorprendenti: e, con *"US IS US"*, la famiglia Cerea del tristellato Da Vittorio desidera approfondire questo caleidoscopio culturale, ingaggiando un confronto creativo con alcune delle figure innovative del fine dining USA. I gesti, le abilità e il rigore acquisiti dalla brigata di Da Vittorio in quasi sessant'anni di attività si aprono alle sfrontate intuizioni e alla libertà d'esecuzione di 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 proprio personale bagaglio di esperienze e sensibilità. La sfida per gli chef d'oltreoceano sarà quella poi di rileggere, con i propri codici espressivi, alcuni piatti simbolo dei percorsi degustazione di Da Vittorio. Nella prima "puntata" di *US IS US*, New York arriva 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 100 locali preferiti dallo storico critico gastronomico del New York Times, Pete Wells.



Victoria porterà a Brusaporto la sua audace 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, quanto 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. *"Già il nome US IS US, si presta a una duplice interpretazione: non solo quella che ognuno di noi è ciò che è, ma anche che le collaborazioni che oggi instauriamo arricchiscono la nostra idea di cucina e ci avvicinano ancora di più alla dinamica scena gastronomica americana"*, spiega la famiglia Cerea riguardo al progetto. *"Abbiamo deciso di aprire questo format partendo dalla città più iconica degli States, perché ha saputo integrare al meglio - anche gastronomicamente - le anime, culture e identità di chi l'ha scelta. La cucina newyorkese 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"*, concludono i Cerea. Prossime tappe: Miami e Los Angeles, dove lo scouting è in atto.

