



All'Allianz Stadium tre stelle... anche in cucina

Dal 1° luglio il gruppo Da Vittorio si occupa dei servizi di ristorazione nello Juventus Premium club e nel Legends Club dello stadio bianconero

All'Allianz Stadium ci sono tre stelle in più. Non simboleggiano scudetti in questo caso, ma un'eccellenza riconosciuta nel mondo: quella del gruppo Da Vittorio, che dal 1° luglio si occupa dei servizi di ristorazione nello Juventus Premium club e nel Legends Club, per quanto riguarda sia il giorno partita sia gli eventi business.

-Siamo orgogliosi di mettere a disposizione degli ospiti delle aree Hospitality dello stadio, grazie alla collaborazione con Da Vittorio, il meglio che ci possa essere in tema di ristorazione - sottolinea Alberto Pairetto, Head of Stadium Revenue - Lo Juventus Premium Club e il Club Legends nascono per offrire l'eccellenza assoluta e la famiglia Cerea da sempre persegue lo stesso obiettivo.

La cura dei dettagli, l'attenzione riservata ai propri ospiti, la continua volontà di migliorarsi nonostante i successi ottenuti sono solo alcuni dei valori che accomunano Juventus e Da Vittorio. Ed è proprio grazie a questa condivisione di intenti che l'esperienza proposta all'Allianz Stadium, da oggi, sarà ancora più esclusiva e ambita-

-Per Juventus come Da Vittorio, la vera forza sta da sempre nel gioco di squadra: un team di qualità, coeso, che condivide visioni, sta alla base del successo - dichiara la famiglia Cerea - I valori che animano la nostra Famiglia si rispecchiano perfettamente in quelli del Club più prestigioso del nostro Paese: entrambi cerchiamo di rappresentare e valorizzare al meglio l'eccellenza che l'Italia sa produrre. Siamo molto felici di aver avviato questa collaborazione e con la nostra offerta gastronomica vogliamo aggiungere ancora più gusto alle emozioni che vivono gli ospiti dell'Allianz Stadium-.

DA VITTORIO: UN MARCHIO DI ECCELLENZA

Un nome, una garanzia. Un marchio di eccellenza nella ristorazione e nell'accoglienza, dedizione premiata dalle guide di settore con le Tre Stelle Michelin e numerosi altri riconoscimenti.

Uno stile culinario inconfondibile da quasi 55 anni, grazie all'intuizione dei fondatori – papà Vittorio Cerea e sua moglie Bruna – e all'evoluzione compiuta dai figli, che negli ultimi anni hanno integrato la tradizione con le tecniche più moderne. Un'armonia che si traduce nella valorizzazione di materie prime di qualità assoluta dalle migliori aree di produzione.

Oggi, ad occuparsi di Da Vittorio, sono la signora Bruna Cerea e quattro dei cinque figli. Enrico e Roberto sono entrambi chef, Francesco ha la responsabilità della cantina e della ristorazione esterna, mentre Rossella gestisce l'ospitalità nel Ristorante e nella Dimora.

Il ristorante Da Vittorio apre la prima volta nel 1966 nel centro di Bergamo, spostandosi nel 2005 nella Cantalupa a Brusaporto, diventando così il primo locale del circuito Relais & Chateaux della zona.

Nel frattempo ha già acquisito due stelle Michelin, che diventano tre nel 2010. Negli anni successivi apre anche due lussuosi ristoranti a Shanghai e St. Moritz, che nel giro di poco tempo ricevono rispettivamente una e due Stelle Michelin.

Altro fiore all'occhiello è la ristorazione esterna grazie alla quale i Cerea portano in giro per il mondo il loro gustosissimo pref-à-porter gastronomico, contribuendo al successo di prestigiosi eventi di respiro nazionale e internazionale: dal servizio in occasione della visita della Regina Elisabetta II nel 2000, alla cena in onore dell'ex Presidente degli Stati Uniti Barack Obama, a quella organizzata per il lancio del nuovo logo della Juventus, entrambe nel 2017.

Fin dall'inizio dell'attività, l'offerta si è distinta per la tipologia di preparazioni "dal vivo", merito di una struttura di cucina da esportazione appositamente studiata, con i piatti cucinati direttamente in loco.

E adesso, la straordinaria cucina di Da Vittorio entra anche all'Allianz Stadium, per rendere ancora più indimenticabile l'esperienza nella casa bianconera.

