

LA FAMIGLIA CERA INVESTE NELL'ALTA FORMAZIONE GASTRONOMICA DEL PROPRIO PERSONALE, CON DA VITTORIO ACADEMY

Il Gruppo Da Vittorio si impegna attivamente nella promozione della cultura della haute cuisine anche attraverso il proprio sistema di welfare aziendale: al via i corsi gratuiti per i dipendenti che desiderano approfondire le proprie conoscenze in campi specifici della ristorazione

Brusaporto, febbraio 2023 - La dimensione di sostenibilità, tanto ambientale quanto sociale, è un tema su cui il Gruppo Da Vittorio mantiene da sempre molto alta la propria attenzione: nel corso degli anni questa filosofia si è espressa in azioni concrete che pongono l'accento tanto su pratiche sostenibili (dall'utilizzo di sole materie prime stagionali, reperite attraverso un circuito di fornitori locali certificati o come il progetto di vertical farming custom made realizzato con Planet Farms) quanto su attività di restituzione alla comunità, soprattutto del territorio.

Nel 2017, con l'inaugurazione della Vittorio Cerea Academy presso l'Istituto Alberghiero Guido Galli di Bergamo, la Famiglia Cerea ha deciso di destinare cinque borse di studio agli studenti più meritevoli dei corsi di cucina, pasticceria, cantina, accoglienza e sala, oltre a una tutorship e il diritto di accedere a uno stage presso Da Vittorio o Pasticceria Cavour.

Nel 2020, durante la fase più cruda dell'emergenza Covid per la provincia di Bergamo, il Gruppo Da Vittorio si è messo a disposizione dell'ospedale da campo degli Alpini, offrendo il servizio mensa per il personale (circa 1500 pasti al giorno) e distribuendo le eccedenze alimentari - derivate dai quantitativi di merce ricevuti dai fornitori - a oltre 16.000 famiglie bisognose della zona.

Nel 2023 la Famiglia Cerea decide di investire ancora sulla comunità, questa volta del ristorante, aprendo ai dipendenti le porte di Da Vittorio Academy: corsi di alta formazione riservati a coloro che desiderano approfondire le proprie competenze in rami specifici dell'alta ristorazione.

Dal 17 gennaio il personale del Gruppo Da Vittorio può accedere gratuitamente a corsi professionali, realizzati in collaborazione con partner specializzati, che spaziano dal mondo della mixology (con ABI Professional) a quello della gestione della comunicazione con il cliente (grazie al contributo dell'esperta Anna Fonseca), dal mondo del formaggio (insieme ad Onaf, Organizzazione Nazionale degli Assaggiatori di Formaggio) a quello della sommellerie (con ASPI) e del caffè (con Lavazza).



I corsi si tengono durante l'orario lavorativo principalmente nella sede di Brusaporto, per una durata complessiva di circa un anno, con due lezioni settimanali di circa 3 ore. Alcune lezioni dedicate al caffè si effettuano invece presso l'head quarter Lavazza a Torino, di circa 8 ore ciascuna. Le classi sono formate da massimo 25 alunni per garantire una gestione ottimale da parte dei docenti.

Al termine del periodo di formazione, accanto all'attestato di partecipazione alla Da Vittorio Academy 2023, per ogni corso verranno rilasciati dai partner i seguenti certificati: con Onaf, iscrizione nel libro degli Assaggiatori con possibilità di accesso e frequenza del corso di secondo livello; con Aspi, titolo di Mastro Coppiere e l'ASI Certification I; con Lavazza, certificato SCA (Specialty Coffee Association) riconosciuto a livello internazionale; con ABI e Anna Fonseca, attestato di partecipazione. Lo studente migliore riceverà anche un premio da parte della Famiglia Cerea, uno stage di formazione all'estero, presso uno dei ristoranti del Gruppo Da Vittorio.

Inoltre, la famiglia Cerea ha deciso di investire sulla formazione ancora più specifica in ambito di comunicazione e management, sviluppando una stretta sinergia con l'Università Cattolica del Sacro Cuore. Nell'ambito di questa collaborazione, il Labcom (Laboratorio di Ricerche sulla Comunicazione Aziendale) e il Servizio Formazione Permanente hanno dato vita ad un progetto formativo che si qualifica come un'Academy a tutto tondo sui temi del management, della sostenibilità e della comunicazione per la costruzione e il consolidamento della reputazione nel contesto internazionale. Il progetto è coordinato dai professori Rossella Gambetti (Direttore del Labcom) e Massimo Giardina, docenti rispettivamente di branding, comunicazione e cultura di consumo la prima e di finanza aziendale il secondo presso l'Università Cattolica.

Attraverso l'istituzione della propria Academy, Il Gruppo Da Vittorio sostiene non solo la cultura dell'alta formazione gastronomica, ma dimostra la continua volontà di investire nei propri dipendenti, fornendo loro ulteriori strumenti e competenze per migliorare il proprio bagaglio professionale e aumentarne la soddisfazione.

Per informazioni su Da Vittorio: desiree@adelebandera.com | 333 2519073



Sul Gruppo Da Vittorio

Quella di Da Vittorio è la storia di un talento, quello della famiglia Cerea, capace di tracciare - in oltre 55 anni di attività - nuovi percorsi nel mondo della ristorazione e dell'accoglienza, inventando uno "stile" unico che oggi viene esportato in tutto il mondo. Nato nel 1966 con l'apertura della prima insegna a Bergamo, voluta da Vittorio Cerea e sua moglie Bruna, oggi il Gruppo Da Vittorio è un sistema di business articolato in diverse aree di offerta, tutte accomunate dallo stesso obiettivo: offrire ai propri clienti un'esperienza d'eccellenza a tutti i livelli. Accanto allo storico ristorante, oggi immerso nel verde della collina della Cantalupa a Brusaporto (dal 2010 insignito delle 3 Stelle Michelin), troviamo Da Vittorio St. Moritz e Da Vittorio Shanghai (entrambi 2 stelle Michelin dal 2020); la Dimora, sempre a Brusaporto, che con le sue 10 camere di charme fa parte del circuito Relais&Châteaux; la Pasticceria Cavour 1880, piccolo gioiello ristrutturato a Bergamo Alta e da tempo inserito nella lista dei Locali Storici d'Italia, cui si aggiunge ora la Locanda Cavour, che completa l'offerta di accoglienza firmata Da Vittorio; un modello di ristorazione esterna pret-a-porter considerato tra i migliori al mondo; un sistema di ristorazione collettiva che offre competenza e qualità in ogni ambito; importanti consulenze per realtà di prestigio come Terrazza Gallia a Milano e Allianz Stadium a Torino;



DAVITTORIO

RISTORANTE DIMORA CANTALUPA CAVOUR1880



non ultima, l'apertura di DaV Cantalupa, il pop up restaurant con una formula di cucina più informale e giocosa, ora seguita da DaV Mare presso lo Splendido Mare di Portofino e DaV Milano by Da Vittorio in Torre Allianz a City Life. La visione di papà Vittorio è oggi portata avanti dai cinque figli insieme alla Signora Bruna: Enrico, detto Chicco, e Roberto (Bobo), sono entrambi executive chef. Francesco è responsabile della ristorazione esterna, e degli eventi. Rossella è general and product&innovation manager. Barbara è responsabile delle attività di charity. Mamma Bruna continua a supervisionare il lavoro dei figli, ma anche delle mogli, dei mariti e dei nipoti che aiutano in cucina, in sala e in pasticceria. Il segreto del ristorante Da Vittorio è nella capacità di attuare il concetto di "tradizione lombarda e genio creativo", unendo la grande tradizione culinaria italiana all'evoluzione della modernità.

1966
2016

Via Cantalupa, 17 - 24060 Brusaporto (BG) Italy
T. +39 035 681024 F. +39 035 680849

davittorio.com