DA VITTORIO

HUYỀN THOẠI ẨM THỰC Ý ĐẾN VIỆT NAM

Nội dung: WOWWEEKEND
Hình ảnh: Da Vittorio Saigon

Trong ngành ẩm thực,
giải thưởng sao Michelin là một danh hiệu danh giá
mà mọi người đầu bếp hay nhà hàng đều muốn đạt được,
vươn tới. Có thể nói, khi sự lan toả, giao thoa giữa các nền
ẩm thực với nhau ngày càng trở nên mạnh mẽ,
danh hiệu Michelin cũng trở thành một thước đo chuẩn mực
về chất lượng của nhà hàng và tay nghề của
những "nghệ nhân ẩm thực".

Để đạt được một sao Michelin,
nhà hàng phải đạt được nhiều yêu cầu khắt khe
được đưa ra, còn người đầu bếp thì phải trải qua
một quá trình rèn luyện tay nghề kỳ công, tiêu tốn nhiều
thời gian và công sức.
Ấy vậy mà ở nước Ý xa xôi, có một gia đình đã xây dựng nên
một thương hiệu danh tiếng toàn cầu trong ngành ẩm thực,
sở hữu tám sao Michelin trên toàn thế giới.
Đó chính là gia đình Cerea cùng chuỗi nhà hàng Da Vittorio
vang danh thế giới.

Một gia đình với niềm đam mê ẩm thực

Da Vittorio là một câu chuyện huyền thoại sống động về gia đình Cerea với hơn 50 năm giữ vững và phát triển một phong cách ẩm thực đặc trưng, mang dấu ấn riêng nhờ vào tầm nhìn sâu sắc của người sáng lập, ông Vittorio Cerea và vợ là bà Bruna Cerea, cùng những cải tiến trong di sản ẩm thực được thể hiện qua sự kết hợp giữa truyền thống và kỹ thuật hiện đại của các con trai ông.

Ngày nay, Da Vittorio được điều hành bởi Bruna Cerea và năm người con của bà. Không chỉ là một người mẹ, người bà đáng kính, giàu tình yêu thương mà hơn hết Bruna Cerea còn là một người phụ nữ đầy đam mê với công việc, tò mò về thế giới và luôn sẵn sàng chấp nhận những thử thách mới. Với đôi mắt tinh tường nhưng kín đáo, bà giám sát công việc trong nhà bếp, nhà hàng và cửa hàng bánh cùng các con, cháu của mình.

Hai người con trai Enrico Cerea (Chicco) và em trai Roberto (Bobo) là những đầu bếp trứ danh. Enrico đã phát triển phong cách mang dấu ấn riêng của ông, kết hợp các công thức nấu ăn của người cha Vittorio với sự tinh tế và kĩ thuật được trau dồi đến hoàn hảo qua nhiều năm. Roberto lại có niềm đam mê đặc biệt đối với "những món ăn nguyên bản", và điều đó thôi thúc ông sáng tạo những hương vị đầy mê hoặc mang âm hưởng từ ẩm thực truyền thống Địa Trung Hải. Trong khi đó, Francesco phụ trách phần yến tiệc cũng như nhân sự và truyền thông. Và con gái Rossella phụ trách điều phối các hoạt động để tạo nên sự cân bằng và nhịp nhàng giữa đội ngũ trong nhà bếp với đội ngũ phục vụ trong nhà hàng.

Chuỗi nhà hàng Da Vittorio vang danh thế giới

Khởi đầu với nhà hàng Da Vittorio tại trung tâm Bergamo, Ý vào năm 1966, nơi mà thành tựu đầy ấn tượng được ghi nhận cùng với nỗ lực của họ theo thời gian, với ngôi sao Michelin đầu tiên được trao vào năm 1978, ngôi sao Michelin thứ hai vào năm 1996 và ngôi sao Michelin thứ 3 vào năm 2010 cùng nhiều giải thưởng danh giá khác.

Năm 2012, Da Vittorio đánh dấu một bước phát triển mới khi ra mắt nhà hàng đầu tiên bên ngoài nước Ý. Đó chính là Da Vittorio St.Moritz tại Carlton Hotel in St. Moritz (Thụy Sĩ) và nhà hàng này đang giữ hai ngôi sao Michelin.

Năm 2019, Da Vittorio mở rộng sang châu Á khi mở cửa Da Vittorio Shanghai tại Thượng Hải, Trung Quốc. Ngay trong năm 2019, nhà hàng này đã đạt được ngôi sao Michelin đầu tiên và thật xuất sắc khi năm tiếp theo, 2020, nhà hàng đã đạt ngôi sao Michelin thứ hai.

Thế giới ẩm thực mang phong cách Da Vittorio đang ngày càng mở rộng với nhiều dự án nhà hàng đang được triển khai bao gồm Da Vittorio Macao, Locanda Cavour (Ý) và New Wave by Da Vittorio – một nhà hàng đặc biệt nằm bên trong Bảo tàng nghệ thuật đương đại UCCA ở Thượng Hải.

Thương hiệu nổi tiếng
Da Vittorio ra mắt tại Việt Nam

Mùa hè này, một sự kiện ẩm thực nổi bật và đáng nhớ sẽ diễn ra tại thành phố Hồ Chí Minh khi The Reverie Saigon, khách sạn sang trọng bậc nhất và là thành viên duy nhất tại Việt Nam của Tổ Chức Các Khách Sạn Hàng Đầu Thế Giới, chính thức khai trương nhà hàng Da Vittorio Saigon, nằm trong chuỗi nhà hàng thương hiệu ẩm thực Ý nổi tiếng - Da Vittorio - sở hữu 8 sao Michelin trên toàn thế giới.

Là nhà hàng đầu tiên tại Việt Nam, Da Vittorio Saigon sẽ tiếp tục câu chuyện huyền thoại của 'Da Vittorio'. Tọa lạc bên trong Tòa nhà Times Square danh tiếng ngay trung tâm Thành phố Hồ Chí Minh, Da Vittorio Saigon là nhà hàng Ý đẳng cấp bậc nhất Việt Nam với không gian sang trọng, dịch vụ xuất sắc và phong cách ẩm thực độc nhất.

Da Vittorio Saigon

Nơi dẫn lối du khách trải nghiệm một hành trình ẩm thực đầy ấn tượng từ thành phố hoa lệ bên sông Sài Gòn đến ngôi nhà duyên dáng nằm bên sườn đồi xanh ngát của một gia đình Ý truyền thống ở vùng Lombardy, Ý.