

I ristoranti omaggiano i formaggi Arrigoni

Dopo il successo dell'edizione 2017/2018 a Milano e della prima edizione bergamasca nell'autunno 2018, ritorna il format evento "A Cena con Arrigoni Battista", un tour itinerante di degustazioni che vede protagonisti i formaggi dell'azienda casearia di Pagazzano. All'iniziativa hanno aderito 11 ristoranti.

La rassegna si apre giovedì 9 maggio e prosegue fino al 12 luglio. Ogni ristorante proporrà ai clienti per due serate una doppia proposta "fuori menù" firmata Arrigoni Battista: un tagliere misto di degustazione e una ricetta creata ad hoc dallo chef con un formaggio a sorpresa di Arrigoni Battista.

Grande novità per questa edizione: special guest delle serate sarà per la prima volta il 'BerghemBlu', l'erborinato recentemente lanciato sul mercato italiano, che ai World Cheese Awards 2018/2019 – alla sua prima apparizione ad un contest internazionale – si è portato a casa la "Super Gold Medal" e recentemente è stato insignito anche del "Premio Speciale all'Eccellenza 2018" ai Formaggi & Consumi Awards.



Sarà un'occasione unica per assaggiare il pregiato formaggio che omaggia proprio la città di Bergamo sia nel nome che nella confezione.

I clienti potranno scegliere se optare per il consueto menù o se degustare una o entrambe le proposte speciali di Arrigoni Battista; per prenotare un tavolo, telefonare direttamente al ristorante.

L'edizione 2019 della rassegna si inserisce in un'annata che è doppiamente importante, sia per l'azienda sia per la città di Bergamo e la sua tradizione casearia: l'azienda festeggia i suoi 105 anni dalla fondazione (1914) e la città il 18 ottobre ospiterà i World Cheese Awards, diventando così la capitale mondiale del formaggio.

Programma delle cene

9 e 10 maggio MonnaLisa – Chef: Luca Mascheretti

Via Francesco Nullo, 17a – Bergamo – tel.: 035.219567

16 e 17 maggio Ristorante Dal Carletto – Chef: Corrado Rondi
Via Antonio Locatelli, 4 – Treviglio – tel.: 0363.45662

18 maggio Vinoteca Treviglio – Chef: Gabriele Ariemma
Viale Monte Grappa, 2 – Treviglio – tel.: 0363.1848199

24 e 25 maggio Il Ducale – Chef: Riccardo La Falce
Via Constantino Beltrami, 12b – Bergamo Alta – tel.:
035.4284223

30 e 31 maggio L’Usteria Della Lella – Chef: Raffaella Caponio
Via dei Mille, 3 – Treviglio – tel.: 0363.41686

6 e 7 giugno Opera Restaurant – Chef: Nicola Locatelli
Via Valli, 20 – Sorisole Bergamo – tel.: 035.4517002

13 e 14 giugno Da Mimmo ai Colli – Chef: Giancarlo Petruzzi
Via Longuelo, 264 – Bergamo – tel.: 035.260768

20 e 21 giugno La Marianna – Chef: Salvatore De Angelis
Largo Colle Aperto, 4 – Bergamo – tel.: 035 237027

27 e 28 giugno Il Pianone – Chef: Michael Lavia
Via al Pianone, 21 – Bergamo – tel.: 035 216016

4 e 5 luglio Tony’s Cucina Bar Bottega – Chef: Tony Cosenza
Via XX Settembre, 115 – Bergamo – tel.: 035.220348

11 e 12 luglio Sarmassa di Vicolo Bancalegno – Chef: Cristiano
Baldi
Vicolo Bancalegno, 1H – Bergamo – tel.: 035.219257