

Fino al 30 aprile l'alta cucina si fa accessibile

Anche quest'anno la cucina stellata diventa più alla portata. Ritorna InGruppo, l'iniziativa che da cinque anni unisce l'alta cucina, l'autenticità del territorio e un menù a prezzo accessibile. Fino al 30 aprile, con l'esclusione del 1 aprile giorno di Pasqua, in 20 prestigiosi ristoranti della Bergamasca, con incursioni nelle provincie di Lecco e Milano, si potranno consumare menu completi (almeno un antipasto, un primo, un secondo e un dolce) comprensivi di vino, bevande e caffè, al prezzo prestabilito di 60 euro a persona (ad esclusione di tre locali dove la spesa è di 120 euro. La formula è valida sia a pranzo che a cena compatibilmente con i giorni di apertura. La prenotazione è obbligatoria e può essere effettuata via telefono o via e-mail direttamente al ristorante, specificando la richiesta del menu "InGruppo" (basta indicare generalità, un contatto telefonico e attendere la risposta di conferma). L'iniziativa nasce per valorizzare il moderno ristorante, avvicinare anche la clientela più giovane o non avvezza alle bontà dell'alta cucina, facendole scoprire l'eccellenza a tavola.

L'edizione 2018 propone diverse novità: innanzitutto uno spirito solidale che si è concretizzato con la proposta di piatti dedicata alla Giornata delle Malattie Rare lo scorso 28 febbraio, in sodalizio con l'Istituto Mario Negri. E poi uno speciale tributo a Gualtiero Marchesi, a quattro mesi dalla sua scomparsa, in agenda dal 26 al 30 aprile, nel finale della manifestazione. Altra importante novità di questa sesta edizione è il numero dei partecipanti che sale a 20 con l'ingresso del ristorante stellato Pomiroeu di Seregno guidato dallo chef bergamasco Giancarlo Morelli. Un fuoriclasse della cucina che ha sempre considerato il riso tra gli ingredienti più nobili della tradizione italiana tanto da vincere il

Risotto dell'anno nel concorso «Premio Gallo».

Quest'anno all'iniziativa se ne aggiunge un'altra, la nuova Guida InGruppo, con oltre 20 pagine dedicate ai prodotti del territorio, 20 schede dei ristoranti e tante ricette. La Guida è distribuita gratuitamente ai clienti InGruppo e all'aeroporto di Orio al Serio.

I partecipanti – A'Anteprima (Chiuduno), Al Vigneto (Grumello del Monte), Antica Osteria dei Cameli (Ambivere), Casual Ristorante (Bergamo), Colleoni & Dell'Angelo (Bergamo Alta), Collina (Almenno S. Bartolomeo), Nuova Trattoria Dac A Trà (Castello Brianza – Lc), Da Vittorio (Brusaporto), Ristorante Enrico Bartolini al Mudec (Milano), Frosio (Almè), Il Saraceno (Cavernago), La Caprese (Mozzo), Lio Pellegrini (Bergamo), Loro (Trescore Balneario), Osteria della Brughiera (Villa d'Almè), Posta (S. Omobono Terme), Roof Garden Restaurant (Bergamo), Villa Patrizia Ristorante (Petosino di Sorisole), Ezio Gritti (Bergamo) e Pomiroeu (Seregno – MB). Un firmamento in cui si distinguono le tre stelle del ristorante Da Vittorio e le due stelle del Mudec di Enrico Bartolini, accompagnate dai premiati con una stella come il Casual di Bergamo (cucina guidata dallo chef Christopher Carraro), il Frosio, l'Antica Osteria dei Cameli, Il Saraceno, l'A'Anteprima, l'Osteria della Brughiera, il ristorante LoRo, il Dac a Trà e il Pomiroeu, – arrivando a contare ben 14 stelle.