Ritorna Ingruppo, i menu stellati accessibili

Prende il via oggi, 14 gennaio, l'ottava edizione di Ingruppo, l'iniziativa che celebra l'alta cucina avvicinandola a tutti. La manifestazione è in programma fino al 30 aprile e coinvolge 20 ristoranti gourmet, di cui 8 stellati e 2 tristellati.
Su prenotazione, sia pranzo che a cena (tranne a San Valentino e a Pasqua, il 12 aprile) sarà possibile ordinare un menu completo – antipasto, primo, secondo, dolce, caffè, acqua e vino – al costo di 60 euro a persona. Per Da Vittorio, Sadler e Enrico Bartolini Ristorante il prezzo è di 120 euro a persona.

Alla rassegna aderiscono 16 ristoranti bergamaschi, 1 nel territorio di Monza e Brianza, 2 a Milano e 1 in provincia di Sondrio. Quest'anno ci sono due novità: il ristorante Impronte, di Bergamo, che con il giovane chef Cristian Fagone, ha conquistato la sua prima stella e il Cantinone di Madesimo (Valchiavenna), guidato da Stefano Masanti, uno dei pochi ristoranti in quota (1.550) ad aver conquistato una stella.
Da Vittorio e il Mudec di Enrico Bartolini. E poi, Sadler, Casual, Frosio, Il Saraceno, Loro e Osteria della Brughiera, tutti con una stella Michelin. Completano il gruppo, Collina, La Caprese, Lio Pellegrini, Al Vigneto, Antica Osteria dei Camelì, Posta, Roof Garden Restaurant, Tenuta Casa Virginia, Pomiroeu e Cucina Cereda.

A sinistra, Francesca Mauri e Cristian Fagone del ristorante Impronte. A destra, Stefano Masanti, Raffaella Mazzina Stefano Ciabarri del ristorante Il Cantinone. Photo credit Guida InGruppo 2020 Paolo Picciotto e pag. 57 Paolo Chiodini

La formula smart di InGruppo, concentrato di cucina di qualità e territorio lombardo, è stata ideata otto anni fa da Giuliano Pellegrini del ristorante Lio Pellegrini per rendere accessibile ai millennial e non solo la gastronomia d'eccellenza come forma di cultura.

La prenotazione può essere effettuata via telefono o via e-mail, contattando direttamente il ristorante prescelto, specificando anticipatamente la richiesta del menu «Ingruppo»". Tutte le info sono disponibili su www.ingruppo.bg.it, anche in inglese.

I locali sono raccontati in "Ingruppo 2020, la Nuova Guida al piacere a tavola, edita da Mediavalue Edizioni, direttore editoriale Elio Ghisalberti, fotografie Paolo Picciotto. La guida è disponibile in forma gratuita presso i Ristoranti del gruppo.