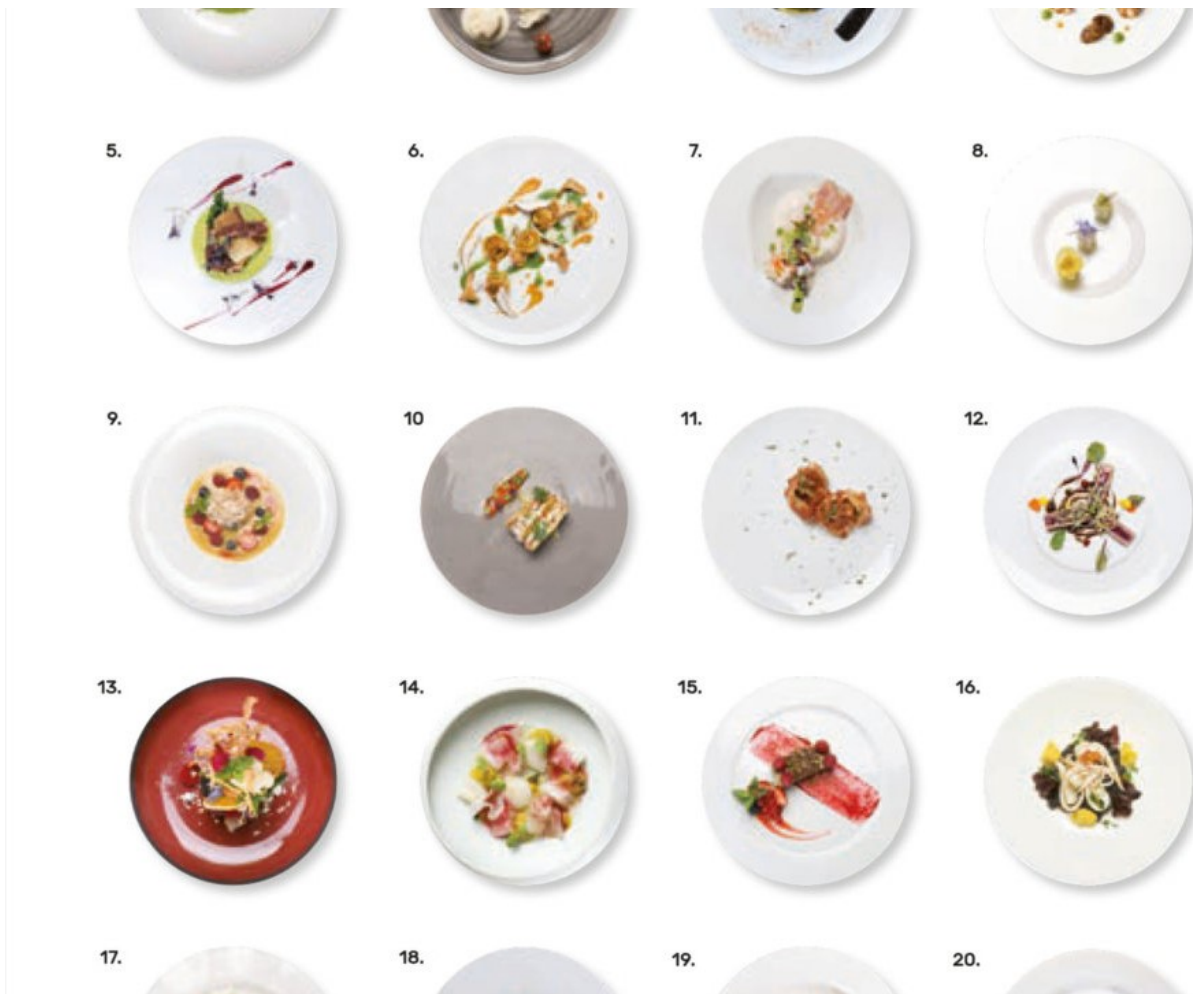


# Ritorna l'alta cucina con prezzi 'alla portata'

written by Redazione  
11 Gennaio 2019



Da martedì 15 gennaio al 30 aprile torna con una nuova edizione Ingruppo, l'iniziativa bergamasca che permette di gustare un menù d'eccellenza a 60 euro a testa. L'ideatore, nel 2013, è stato Giuliano Pellegrini del ristorante "Lio Pellegrini". "L'intenzione è di contrastare l'avvento di quelle multinazionali, attive nel settore dei

gruppi d'acquisto, che promuovono i ristoranti con commissioni per noi altissime, fino al 20 per cento, meglio allora farlo associandoci noi - afferma Pellegrini -. Solo venendo nei nostri locali, l'avventore può capire la proposta, l'offerta, l'ambiente e, se conquistato, tornerà". Ingruppo riunisce 22 chef e ristoratori, allargandosi da quest'anno, anche a Trussardi alla Scala, guidato dall'executive chef Roberto Conti e Sadler dello chef di fama internazionale Claudio Sadler, entrambi a Milano e una stella Michelin, e Cucina Cereda a Ponte San Pietro dello chef Giuseppe Cereda. Le stelle diventano 14 se si sommano le tre di Da Vittorio a Brusaporto e le due del Mudec di Enrico Bartolini a Milano, accompagnate dalle singole di Casual in Città Alta, Frosio di Almé, Il Saraceno a Cavernago, A'Anteprima di Chiuduno, l'Osteria della Brughiera di Villa d'Almé, LoRo a Trescore, il Pomiroeu a Seregno. Sono previsti 20mila menù InGruppo. Le proposte dei locali saranno pubblicate, domani, su [www.ingruppo.bg.it](http://www.ingruppo.bg.it). Durante la manifestazione, l'anno scorso, 68mila utenti singoli hanno visitato il sito per un totale di 433mila clic. Ma il successo è garantito: sull'account Facebook dell'iniziativa sono 6.654 i follower con 5.000 visualizzazioni medie a post (con picchi fino a 8000), su Instagram, la pagina aperta un anno fa, ma in uso da un paio di settimane, sono 579 con 40-70 like ai post. La modernità si ritrova anche nell'adozione di una nuova tendenza, il "corkage fee" o "diritto di tappo", con la possibilità per il cliente portare la sua bottiglia d'affezione da casa. "All'estero, soprattutto nei paesi anglosassoni, è molto diffusa, da noi c'è un pregiudizio, ma se è il ristorante a proporlo è più facile che sia accettata - spiega il ristoratore -. E poi, perché non stappare la bottiglia regalata dallo zio per la laurea il giorno della discussione della tesi di tuo figlio? Noi gliela serviremo alla giusta temperatura e nei calici appropriati, conteggiando sul conto un costo extra di 10 euro per il servizio".

Ingruppo conferma, anche, il sostegno alla ricerca medico scientifica in occasione della Giornata internazionale delle malattie rare del 28 febbraio, devolvendo all'Istituto Mario Negri il valore simbolico di 15 euro per ogni menu servito quella serata. Sono esclusi dalla tariffa speciale il 14 febbraio e il 21 aprile, giorno di Pasqua. Per i ristoranti A'Anteprima, Da Vittorio, Enrico Bartolini al Mudec e Sadler, il costo dei menù è di 120 a persona.