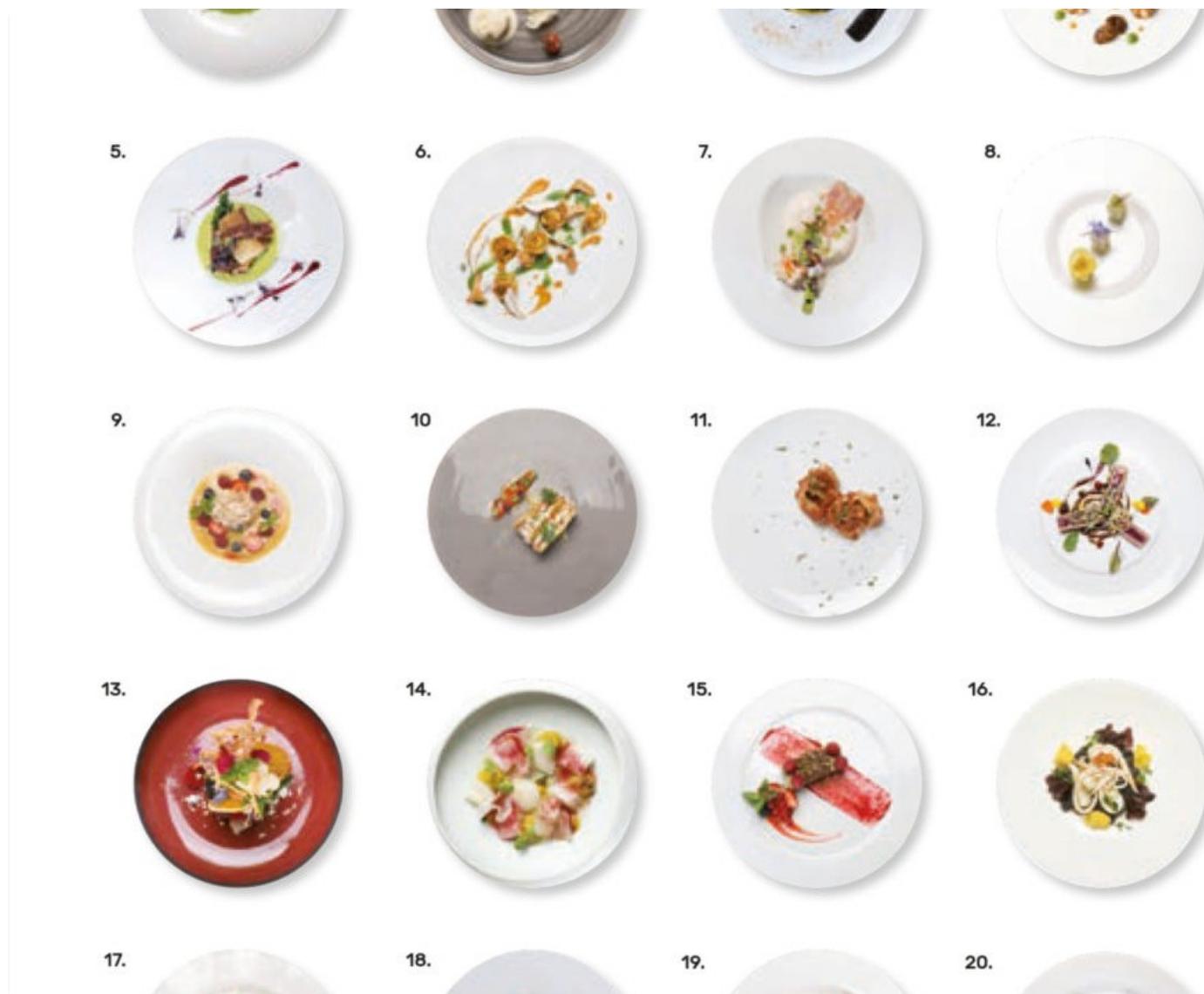


Ultime settimane per assaggiare l'alta cucina a modico prezzo

Ingruppo prosegue fino al 30 aprile in 19 ristoranti bergamaschi d'eccellenza, alcuni stellati



Manca meno di un mese al termine della settima edizione di InGruppo, l'iniziativa che, dal 15 gennaio al 30 aprile, riunisce 19 ristoranti bergamaschi (e non solo) in nome dell'alta cucina a modico prezzo. Raffinatezza e accessibilità sono le parole d'ordine che, anche quest'anno, stanno conquistando i palati più esigenti e curiosi ma anche una clientela giovane e generalmente lontana dalle tavole dell'alta ristorazione.

Partito nel 2013 con 15 ristoranti fra Bergamo e provincia, InGruppo è arrivato a coinvolgere anche ristoranti al di fuori della provincia orobica: A'Anteprima (Chioduno - Bg), Al Vigneto (Grumello del Monte - Bg), Antica Osteria dei Cameli (Ambivere - Bg), Casual Ristorante (Bergamo), Collina (Almenno S. Bartolomeo - Bg), Da Vittorio (Brusaporto - Bg), Ristorante Enrico Bartolini al Mudec (Milano), Frosio (Almè), Il Saraceno (Cavernago - Bg), La Caprese (Mozzo - Bg), Lio Pellegrini (Bergamo), Loro (Trescore Balneario - Bg), Osteria della Brughiera (Villa d'Almè - Bg), Posta (S. Omobono Terme - Bg), Roof Garden Restaurant (Bergamo), Tenuta Casa Virginia (Petosino di Sorisole - Bg), Pomiroeu (Seregno -

MB), Sadler (Milano) e Cucina Cereda (Ponte San Pietro, Bergamo). Con l'esclusione del 21 aprile (giorno di Pasqua), nei ristoranti Ingruppo è possibile consumare menu completi (almeno un antipasto, un primo, un secondo e un dolce) comprensivi di vino, bevande e caffè, al costo prestabilito di 60,00 euro a persona. Fanno eccezione solo A'Anteprima, Da Vittorio, Enrico Bartolini Mudec e Sadler in cui il costo è di 120€ a persona. La prenotazione può essere effettuata via telefono o via e-mail, direttamente al ristorante, specificando la richiesta del menu "INGRUPPO": info@ingruppo.bg.it - www.ingruppo.bg.it.

Per il secondo anno consecutivo gli chef di In Gruppo si sono messi in gioco al fianco dell'Istituto Mario Negri in occasione della Giornata Internazionale delle Malattie Rare 2019, il 28 febbraio. "Siamo molto grati a tutti gli Chef aderenti a Ingruppo e a tutti i clienti che, scegliendo di cenare in uno dei loro ristoranti il 28 febbraio, Giornata internazionale delle malattie rare, hanno contribuito a sostenere la ricerca dell'Istituto Mario Negri - dice Ariela Benigni, coordinatore delle ricerche dell'Istituto a Bergamo, che aggiunge - La somma raccolta, superiore a 3.000 euro, servirà per contribuire al potenziamento del Laboratorio di Immunologia e Genetica delle Malattie Rare presso il Centro di Ricerche Cliniche per le Malattie Rare Aldo e Cele Daccò, di Ranica. La maggior parte delle malattie rare infatti ha una causa genetica; l'analisi del DNA con le tecnologie più avanzate è fondamentale per scoprirne le cause, per una corretta diagnosi e per identificare approcci terapeutici sempre più mirati".



La formula InGruppo piace ogni anno di più. I 19 ristoratori spiegano che INGRUPPO negli anni ha avvicinato ai ristoranti una nuova clientela diventata poi nel tempo molto spesso una clientela fissa e una fascia di consumatori che va dai 30 ai 50 anni. L'affluenza di questa edizione mostra già il segno "più" rispetto alle edizioni precedenti. Un'attenzione che corre anche via social, grazie al profilo Facebook ufficiale dell'iniziativa (7 mila i followers, con una media di 10 mila visualizzazioni a post) e al sito web (www.ingruppo.bg.it), che attira, in media, 1.800 visitatori al giorno. Un successo - secondo i ristoratori - dato non solo dai vantaggi in termini di prezzo, ma anche per la volontà e il piacere di conoscere

La Rassegna

<https://www.larassegna.it/ultime-settimane-per-assaggiare-lalta-cucina-di-ingruppo/>

una cucina particolare e di alta qualità.