

OMAGGIO ALL'EXPO 2015

## **ALTA CUCINA SOLIDALE E SOSTENIBILE PROTAGONISTA ALLA CENA DELLE STELLE**

Prova ai fornelli con  
Enrico Cerea del  
ristorante "Da Vittorio".  
Per info e prenotazioni:  
[www.lacenadellestelle.it](http://www.lacenadellestelle.it)  
- tel. +39 035.2270320

*alzano lombardo* - A pochi giorni dall'evento gli chef dei 9 ristoranti stellati di Bergamo hanno svelato i particolari dell'eccezionale menù dell'edizione 2011 della Cena delle Stelle, serata di solidarietà e alta cucina dedicata alla raccolta di fondi a favore dei progetti dell'Associazione In-Oltre onlus che da anni si occupa dell'integrazione delle persone disabili. L'appuntamento è per mercoledì 30 marzo alle 20 ad Alzano Lombardo alla Fabbrica Seriana Energia (FaSe), ricavata nella sede dello stabilimento Pigna, con un menu ispirato all'Expo 2015, patrocinatore dell'evento. E' infatti l'alimentazione il tema che guiderà l'esposizione universale di Milano "Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita". Nell'aurea *carte* troveranno posto passata di fagioli di Pigna con ali di razza, croccante rumescu, gelatine di balsamico, terrina di foie gras d'oca al caffè e anice stellato, limone candito e wafer al miele, cilindro di pasta fresca al branzi e aromi con scampo del mediterraneo e crema di asparagi, lombata di coniglio, purè di piselli novelli e scalogno fondente. E poi dolci e ottimi vini..