

# Alle Cartiere Pigna la «Cena delle Stelle»

Torna la kermesse di beneficenza dopo il successo al Kilometro Rosso  
Previsti 350 posti. All'opera i nove chef Michelin della Bergamasca



Da sinistra a destra: in primo piano Daniel Facen, Chicco Cerea, Ezio Gritti, Paolo Frosio e alle spalle Marco Colleoni, Fabrizio Ferrari e Vittorio Colleoni

## ELIO GHISALBERTI

Dopo il Kilometro Rosso le Cartiere Pigna, da una location futurista ad una ricavata in un contesto storico di insediamento industriale. La seconda edizione della «Cena delle Stelle», kermesse gastronomica di beneficenza ideata e messa a punto da In-Oltre Onlus, associazione che si occupa dei progetti a supporto delle necessità quotidiane dei disabili, si svolgerà la sera del 30 marzo all'interno della struttura industriale di Alzano

Lombardo recentemente ristrutturata per ospitare eventi e manifestazioni. «Dato il successo della prima edizione che ci ha visti costretti a chiudere le adesioni in anticipo - dicono Sergio Mazzoleni e Antonio Valenti, rispettivamente presidente e vicepresidente di In-Oltre - abbiamo scelto di dotarci di una sede più ampia, in grado di ospitare anche più di 350 persone». L'anno scorso sono stati raccolti fondi per 40 mila euro grazie all'opportunità di vedere all'opera, tutti in-

sieme, i cuochi dei locali stellati Michelin di Bergamo e provincia: 9 per un totale di 11 stelle.

Coordinati da Ezio Gritti (patron dell'Osteria di Via Solata di Città Alta), hanno riconfermato senza esitazione la loro disponibilità a calcare la scena gastronomica i fratelli Cerea del tristellato da Vittorio di Brusaporto; la famiglia Colleoni del San Martino di Treviglio; Daniel Facen dell'Anteprima di Chiuduno; patron Stefano Arrigoni con Paolo Benigni del-

l'Osteria della Brughiera di Villa d'Almè; Paolo Frosio dell'omonimo ristorante di Almè; Loredana Vescovi e Camillo Rota dell'Antica Osteria dei Cameli di Ambivere; Fabrizio Ferrari del Roof Garden di Bergamo; Vito Siragusa con Simone Scrivo del Vigneto di Grumello del Monte. Cucineranno a titolo totalmente gratuito, così come il personale al servizio delle vivande e delle bevande che sarà rispettivamente a cura dell'Amira, l'associazione dei maitre italiani, e dei somme-

liers della delegazione bergamasca dell'Ais. Lo stesso dicasi per le tante aziende che si sono occupate dell'allestimento e della fornitura delle materie prime (sono moltissime e l'elenco sarebbe davvero troppo lungo, a tutte va il ringraziamento di In-Oltre). Il menu completo «superstellato corredato di eccellenti vini è in vendita a 200 euro a persona ed essendo la manifestazione a scopo benefico è totalmente deducibile dalla dichiarazione

dei redditi.

Per le aziende che intendono diventare sostenitrici dell'iniziativa il tavolo da dieci coperti è disponibile a 3mila euro. È possibile prenotarsi direttamente nella sede di In-Oltre in via Borgo Palazzo 130 aperta tutti i giorni dal lunedì al venerdì con orario continuato dalle 7,30 alle 17 (info e prenotazioni anche al tel.035.2270320; via mail: [inoltra@asl.bergamo.it](mailto:inoltra@asl.bergamo.it) o sui siti [www.inoltre\\_bg](http://www.inoltre_bg) e [www.cenadellestelle.it](http://www.cenadellestelle.it)). ■

