

Alzano - Trecentotanta persone e circa 70 mila euro raccolti a favore dei progetti dell'Associazione IN-Oltre onlus per l'integrazione delle persone disabili.

La cena delle stelle fa il pieno di solidarietà



Trecentotanta persone e circa 70 mila euro raccolti a favore dei progetti dell'Associazione IN-Oltre onlus per l'integrazione delle persone disabili. È questo lo straordinario bilancio dell'edizione 2011 della **Cena delle Stelle**, che ha animato mercoledì la notte di **Alzano** Lombardo, nella sede storica dello **stabilimento Pigna**, trasformata in una cittadella dell'energia per uno sviluppo sostenibile della Val Seriana. L'attuale sede della Fabbrica Seriana Energia (FaSE) ha registrato il tutto esaurito con l'entusiasmo unanime di organizzatori, ospiti e sponsor, e la felicità dei tanti ragazzi disabili che hanno partecipato da protagonisti all'eccezionale evento di solidarietà.

In cucina ad **aiutare gli chef dei 9 ristoranti stellati di Bergamo** c'erano infatti i volontari dell'associazione e molti ragazzi disabili, che hanno dato man forte anche ai camerieri professionisti nel servizio ai tavoli e al personale del guardaroba e della reception. A loro è anche andato l'onore di chiudere la serata a suon di musica, con **un'esibizione del coro polifonico a cappella nato dal progetto "Intelletto d'amore"** una delle tantissime opportunità di integrazione sviluppate dell'Associazione IN-Oltre, costituite da circa 50 persone con e senza disabilità provenienti dalla provincia di Bergamo.

Piatto forte del menu super stellato che ha scandito la serata è stata l'inedita **"Gran minestra dell'orto"**, che gli chef hanno elaborato in omaggio all'Expo 2015, patrocinatore della serata presente all'iniziativa con i vertici rappresentanti istituzionali **Fabio Marazzi, Alberto Mina e Silvia Lanzani**. In vista del grande evento che sarà interamente dedicato al tema dell'alimentazione, i migliori chef bergamaschi hanno ideato un piatto completamente nuovo, preparato con 11 verdure a chilometro zero, tipiche della tradizione locale, la cui ricetta, dopo tanta attesa, è stata finalmente svelata nel corso della serata e riportata su un

grande totem per dare a tutti gli ospiti la possibilità di replicarla a casa. Un piatto del cuore, come hanno spiegato gli chef, perché fa parte delle ricette tramandate che costruiscono il "gusto dei ricordi" attraverso sapori semplici e della tradizione italiana.

Nel corso della serata i piatti sono stati introdotti da **Licia Granello**, docente di Antropologia dell'alimentazione all'Università Suor Orsola Benincasa di Napoli e prestigiosa firma della rubrica domenicale del quotidiano La Repubblica "I Sapori". A **Francesca Negri** invece, grande appassionata di cucina e autrice del romanzo di successo "Sex and the wine – L'altra metà del vino" è stato affidato il compito di presentare gli eccellenti vini abbinati a ciascuna portata.

Tra gli ospiti tanta gente comune sensibile al tema della disabilità e personaggi famosi come, giusto per citarne alcuni, **Vittorio Feltri**, **Maurizio Belpietro**, **Cesare Cadeo** e nomi di spicco dell'imprenditoria, come **Paolo Moretti**, **Roberto Sestini**, **Tito Lombardini**, **Maurizio Radici** e della politica del territorio come l'assessore regionale lombardo **Daniele Belotti** o il sindaco di Alzano nonché assessore in Provincia, **Roberto Anelli**, l'assessore provinciale **Pietro Romanò** ma anche rappresentanti delle principali istituzioni della città come il prefetto, Camillo Andreana, il vice prefetto vicario aggiunto **Adriano Coretti**, il questore **Vincenzo Ricciardi**, il vice sindaco **Gianfranco Ceci**, il direttore generale degli ospedali Riuniti **Carlo Nicora** e dell'Asl di Bergamo, **Mara Azzi**. Tra tutti sveltavano i giocatori della Trawel Fly HT Agnelli, la squadra di pallavolo maschile di Bergamo che milita nel campionato B1 e meglio conosciuta al grande pubblico con il nome di Olimpia Pallavolo, di cui In-Oltre è partner benefico. Eccezionale la generosità dimostrata da tutti i convenuti a cominciare dagli chef, che si sono prestati con entusiasmo nella realizzazione di questa iniziativa, e dai tantissimi sponsor che hanno contribuito con la fornitura di servizi, materie prime ed impianti.

