

«Cena delle stelle»

Ecco tutti i segreti



Gli chef stellati la lavoro



Gli chef stellati la lavoro

A pochi giorni dall'iniziativa, gli chef dei 9 ristoranti stellati di Bergamo hanno svelato i particolari dell'eccezionale menu 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". La cena inizierà con un aperitivo di benvenuto, preparato a "18 mani" da tutti gli chef, che spazieranno con creatività tra numerose materie prime, anche le più inaspettate.

Gli appetizer saranno abbinati a Prosecco di Valdobbiadene D.O.C.G. Extra Dry "47" del 2009 dell'Azienda Agricola Bortolotti, Champagne Brut Magnum annata 2003 firmato Paul Bara e Franciacorta Brut Rosè "61" Magnum delle rinomate cantine di Guido Berlucchi. A seguire, dopo che gli ospiti si saranno accomodati, verrà servita al tavolo una passata di fagioli di Pigna con ali di razza, croccante rumescu e gelatine di balsamico, creata dai fratelli Colleoni del San Martino di Treviglio e

Simone Scrivo del Vigneto di Grumello del Monte e abbinata a un Franciacorta Brut "Palazzo Lana" "Extreme" del 2005 dell'Azienda Agricola Guido Berlucchi.

A chiudere gli antipasti saranno Paolo Benigni dell'Osteria della Brughera di Villa d'Almè e Daniel Facen dell'Anteprima di Chiuduno con una terrina di foie gras d'oca al caffè e anice stellato, limone candito e wafer al miele, abbinata a un Gewurztraminer "Nussbaumer" Magnum DOC del 2009, direttamente dalla Cantina Tramin dell'Alto Adige. Sarà invece un cilindro di pasta fresca al branzi e aromi con scampo del mediterraneo e crema di asparagi il primo piatto, appositamente ideato da Loredana Vescovi dell'Antica Osteria dei Cameli di Ambivere e da Fabrizio Ferrari del Roof Garden di Bergamo, abbinato a un Franciacorta Brut "Riserva Vittorio Moretti" del 2004 dell'Azienda Agricola Bellavista.

Il secondo, affidato a Ezio Gritti dell'Osteria di Via Solata e Paolo Frosio dell'omonimo ristorante di Almè, prevede lombata di coniglio, mela, pure di piselli novelli e scalogno fondente, abbinato a Maurizio Zanella Magnum del 2003 dell'Azienda Agricola Cà del Bosco. Gran finale con un sontuoso dessert a buffet, curato dai fratelli Cerea del tre stelle Michelin Da Vittorio di Brusaporto, abbinato a "Doge" Moscato di Scanzo del 2006 dell'Azienda Agricola bergamasca La Brugherata.

Tutti i vini saranno serviti dai sapienti sommeliers della delegazione bergamasca dell'Ais e raccontati dai rispettivi produttori. Ad affiancare i professionisti in cucina e in sala ci saranno i ragazzi disabili e non che fanno la forza dell'Associazione IN-Oltre, per dimostrare ancora una volta che l'integrazione di cui la onlus bergamasca è paladina è qualcosa di concreto e applicabile nella vita di ogni giorno. Tanta anche la generosità dimostrata dalle

numerose aziende che si sono occupate dell'allestimento delle sale e della fornitura delle materie prime o che hanno semplicemente deciso di sostenere la onlus acquistando dei posti tavola. Impossibile citarle tutte, ma a loro va la riconoscenza dell'Associazione In-Oltre e delle persone disabili che grazie alla onlus bergamasca oggi

possono contare su specifici progetti di integrazione, partecipare ad attività artistiche e sportive e fare affidamento su importanti servizi di supporto per le necessità quotidiane.

Per informazioni e prenotazioni: <http://www.lacenadellestelle.it/> - [http://www.inoltre-bg.it/Associazione IN-Oltre Onlus](http://www.inoltre-bg.it/Associazione%20IN-Oltre%20Onlus) - Tel. +39 035.2270320 – inoltre@asl.bergamo.it