

Chef e primizie alla «Cena delle Stelle»

Ormai ci siamo. La sera di mercoledì prossimo 30 marzo si svolgerà negli spazi Fabbrica Seriana Energia (FA-SE) ricavati dalla riconversione dello stabilimento storico delle Cartiere Pigna, la seconda edizione de «La Cena delle stelle», manifestazione gastronomica a scopo benefico organizzata dall'associazione In-Oltre, onlus bergamasca da tempo attiva nel campo della disabilità. Come lo scorso anno, uniti nello scopo solidale cucineranno fianco a fianco tutti i cuochi dei ristoranti stellati Michelin della Bergamasca.

Dopo gli aperitivi di rito, tra i quali si metterà in particolare evidenza il piatto con cui la migliore ristorazione di Bergamo omaggia ed onora l'Expo Milano 2015 che dà per la prima volta il patrocinio ad una manifestazione legata ai temi portanti del grande evento mondiale «Nutrire il pianeta, Energia per la vita», il compito di aprire le danze a ta-

vola spetterà al San Martino di Treviglio ed al Vigneto di Grumello del Monte con la passata di fagioli di Pigna con ali di razza, croccante rumescu e gelatine di balsamico.

La seconda entrata, terrina di foie gras d'oca al caffè ed anice stellato, limone candito e wafer al miele di acacia, sarà appannaggio dell'Osteria della Brughiera di Villa d'Almè e dell'Anteprima di Chiuduno. Primo piatto affidato al Cameli di Ambivere ed al Roof Garden di Bergamo che metteranno in ta-

vola il cilindro di pasta fresca al Branzi ed aromi con scampo del Mediterraneo e salsa di asparagi. La lombata di coniglio alla mela, purè di piselli novelli e scalogno fondente sarà realizzato dall'Osteria di Via Solata di città alta (il cuoco-patron Ezio Gritti è anche il coordinatore gastronomico dell'evento) e da Frosio di Almè. Chiusura con il grande buffet dei dolci del «tristellato» da Vittorio di Brusaporto.

Notizia dell'ultima ora tra i molti eccellenti vini che verranno serviti in abbi-

namento e tra i quali si segnalano le bollicine della Guido Berlucchi, il Gewurztraminer Nussbaumer della cantina di Termeno, il Maurizio Zanella di Cà del Bosco, nonché come unico rappresentante bergamasco il Moscato di Scanzo Docg

Doge de La Brugherata, vi sarà anche un'anteprima, quella della Riserva Vittorio Moretti 2004, Franciacorta Brut Docg di punta della Bellavista di Erbusco, vino che verrà presentato ufficialmente in pompa magna al prossimo Vinitaly.

Nonostante per aggiudicarsi un posto a tavola servano 200 euro (ma tutto l'incasso come detto viene devoluto a favore di In-Oltre) i posti disponibili, ben 400, si segnalano già in esaurimento. Chi volesse avere ulteriori informazioni può contattare la sede dell'associazione (tel.035.2270320) o visitare i siti www.lacenedellestelle.it o www.inoltre-bg.it ■

©RIPRODUZIONE RISERVATA



I cuochi della «Cena delle Stelle». Sotto il Franciacorta Docg Bellavista