

Cena delle Stelle, champagne & cunì

ALZANO - Gli chef dei nove ristoranti stellati di Bergamo hanno svelato il menu della Cena delle Stelle 2011, serata di solidarietà e alta cucina che si svolgerà mercoledì 30 alla Fabbrica Seriana Energia (FaSE: ex Cartiere Pigna) di Alzano. Dopo l'aperitivo di benvenuto, preparato a 18 mani da tutti gli chef, 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. **Paolo Benigni** dell'Osteria della Brughiera di Villa d'Almè e **Daniel Facen** dell'Anteprima di Chiuduno presentano una terrina di foie gras d'oca al caffè e anice stellato, limone candito e wafer al miele, poi un cilindro di pasta fresca al branzi e aromi con scampo del mediterraneo e crema di asparagi sarà il primo piatto ideato da **Loredana Vescovi** dell'Antica Osteria dei Cameli di Ambivere e da **Fabrizio Ferrari** del Roof Garden di Bergamo. Il secondo, affidato a **Ezio Gritti** dell'Osteria di Via Solata e **Paolo Frosio** dell'omonimo ristorante di Almè, prevede lombata di coniglio, mela, purè di piselli novelli e scalogno fondente. Gran finale con un 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: è l'unico vino orobico della serata, dominata da Franciacorta e champagne.

