

Le ricette a base di solidarietà dei migliori chef bergamaschi

Kermesse gastronomica a scopo benefico per l'Associazione InOltre

PRENOTARSI COSTA 200 EURO
Nelle Cartiere Pigna
i piatti ideati dai cuochi
di 9 «locali Michelin»

— ALZANO LOMBARDO —

GLI CHEF “stellati” della Bergamasca si rimboccano le maniche e si preparano a cucinare, ancora una volta, i loro manicaretti. L'occasione, però, non è né una gara internazionale, né un concorso riservato ai migliori maestri della cucina. Lo scopo, questa volta, è di raccogliere fondi a favore dell'Associazione In Oltre, impegnata a favorire l'integrazione delle persone disabili. L'appuntamento è per il prossimo 30 marzo all'interno della suggestiva cornice dello stabilimento Pigna, storico marchio del “Made in Italy”, ad Alzano Lombardo. Quisi svolgerà l'edizione 2011 della “Cena delle stelle”. A quella dello scorso anno (ospitata all'interno del Parco scientifico e tecnologico Kilometro Rosso di Stezzano) presero parte oltre 200 persone: l'obiettivo degli organizzatori, è di riuscire ad abbattere quel già ambizioso record. Gli “assi nella manica” per riuscire nell'impresa, del resto, ci sono tutti: la serata, infatti, gode del patro-

cinio di Expo Milano 2015, la società a cui sono stati affidati la cura e il coordinamento del grande evento che, fra quattro anni, vedrà protagonista il capoluogo lombardo e l'intera regione e metterà in campo il meglio della cultura enogastronomica bergamasca, quella che, non casualmente, può fregiarsi delle ambite stelle Michelin.

LA SQUADRA ai fornelli sarà composta da Vito Siragusa e Simone Scrivo (Al Vigneto, Grumello del Monte), Daniel Facen (Anteprima, Chiuduno), Loredana Vescovi (Antica Osteria dei Cameli, Ambivere), Enrico e Roberto Cerea (Da Vittorio, Brusaporto), Paolo Frosio (Frosio, Almè), Stefano Arrigoni e Paolo Benigni (Osteria della Brughiera, Villa d'Almè), Ezio Gritti (Osteria di via Solata, Bergamo), Fabrizio Ferrari (Roof Garden, Bergamo) e Marco e Vittorio Colleoni (San Martino, Bergamo). Si tratta degli chef di 9 locali che hanno ottenuto le stelle Michelin e che, con l'abilità riconosciuta loro in ambito internazionale, daranno vita ad un menù tutto da gustare. I piatti? Rigorosamente top secret.

«**L'APPUNTAMENTO** – sottolineano gli organizzatori – darà anche modo di vedere da vicino la

nuova Fabbrica Seriana Energia (Fase) realizzata attraverso un progetto che, ad Alzano Lombardo, ha permesso di recuperare alcuni spazi della vecchia Pigna salvaguardando al massimo, con il sostegno degli enti locali, pure i livelli occupazionali. Il Progetto Fase punta dunque a rilanciare l'economia della Valle Seriana attraverso la ricerca, l'innovazione, la formazione e lo sviluppo di nuove imprese sotto il segno della sostenibilità ambientale. In questo contesto – proseguono – è importante rimarcare il ruolo fondamentale che, insieme alle istituzioni, svolgeranno le associazioni no profit come In Oltre, impegnate in maniera efficacissima dentro il tessuto sociale».

PER PRENOTARE la partecipazione alla “Cena delle stelle 2011” c'è ancora tempo: basta infatti effettuare un bonifico bancario di 200 euro (pari alla quota a persona) sul conto corrente di Banca Prossima, codice Iban IT84P0335901600100000017485 con la causale “Contributo a sostegno In Oltre Onlus”. Ricordiamo che, trattandosi di un versamento a scopo benefico, l'importo può essere dedotto dalla dichiarazione dei redditi.

Alessandro Borelli

I MAGNIFICI TREDICI

AI FORNELLI, IN RAPPRESENTANZA DI 9 LOCALI STELLATI, CI SARANNO VITO SIRAGUSA E SIMONE SCRIVO, DANIEL FACEN, LOREDANA VESCOVI, ENRICO E ROBERTO CERIA, PAOLO FROSIO, STEFANO ARRIGONI E PAOLO BENIGNI, EZIO GRITTI, FABRIZIO FERRARI, MARCO E VITTORIO COLLEONI



FOTO DI GRUPPO
Alcuni dei protagonisti della «Cena delle Stelle» iniziativa che ha esordito con successo lo scorso anno al Kilometro Rosso



LE PROVE Una cena importante non si improvvisa: gli chef che cucineranno i piatti nella serata di Alzano Lombardo, infatti, si sono già incontrati per fare alcune prove e studiare al meglio i menu che verranno proposti mercoledì 30 marzo

