

APPUNTAMENTI > EVENTI E MANIFESTAZIONI

A cena con le stelle bergamasche I grandi cuochi uniti per solidarietà

Le stelle della cucina bergamasca torneranno a brillare a favore dell'Associazione In-Oltre il 30 marzo nello storico stabilimento Pigna, ad Alzano Lombardo. L'edizione 2011 della Cena delle stelle vedrà di nuovo uniti sotto il segno della solidarietà gli chef dei 9 ristoranti stellati di Bergamo

BERGAMO - È in programma per mercoledì 30 marzo l'edizione 2011 della Cena delle stelle, serata benefica a sostegno dell'Associazione In-Oltre, da tempo attiva sul territorio bergamasco per favorire l'integrazione delle persone disabili, che per l'edizione 2011 ha ottenuto il patrocinio di Expo 2015.

Dopo l'incredibile successo dello scorso anno, tutti gli chef dei ristoranti bergamaschi premiati con le ambite stelle Michelin torneranno a cucinare insieme per raccogliere fondi a favore dei numerosi progetti dell'associazione. Hanno, infatti, già confermato la loro presenza Vito Siragusa e Simone Scrivo (Al Vigneto), Daniel Facen (Anteprima), Loredana Vescovi (Antica Osteria dei Cameli), Enrico e Roberto Cerea (Da Vittorio), Paolo Frosio (Frosio), Stefano Arrigoni e Paolo Benigni (Osteria della Brughiera), Ezio Gritti (Osteria di Via Solata), Fabrizio Ferrari (Roof Garden) e Marco e Vittorio Colleoni (San Martino). Nove stelle Michelin, quindi, rappresentate da chef che con la loro creatività e sapiente maestria daranno vita a un menu speciale, ancora rigorosamente top secret.



Il tutto nella suggestiva cornice dello stabilimento bergamasco Pigna marchio storico del made in Italy, uno dei molti vanti dell'economia bergamasca. Dopo il parco tecnologico del Kilometro Rosso sarà, infatti, la sede della Fabbrica Seriana Energia (FaSE) ad Alzano Lombardo ad aprire

le porte alla solidarietà. Presentato lo scorso novembre a conclusione della Settimana per l'Energia, il progetto FaSE è nato per 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. Unanime la volontà dei promotori di FaSE, che operano in stretta collaborazione con l'Università degli Studi di Bergamo, il Comune di Alzano Lombardo, l'Associazione Artigiani e Dedalo Esco, di sostenere l'evento. FaSE, infatti, è un progetto collaborativo che potrà realizzarsi pienamente solo con il coinvolgimento di tutti i soggetti protagonisti della comunità locale, a cominciare da quelli del no profit, come l'Associazione In-Oltre, che danno un contributo preziosissimo al tessuto sociale.

Entusiasta l'associazione In-Oltre intenzionata a replicare l'incredibile successo dello scorso anno, quando alla serata parteciparono più di 200 persone sostenendo il progetto "Desiderio di Libertà" che ha permesso a ragazzi disabili e non di trascorrere un periodo di vacanza lontano dalla famiglia all'insegna dell'integrazione e del sostegno reciproco.

Dopo la straordinaria esperienza dello scorso anno al Kilometro Rosso di Stezzano, quest'anno l'Associazione ha deciso di scegliere come cornice per questo evento la nuova cittadella dell'energia, che è un'altra faccia dell'innovazione targata Bergamo e il simbolo della nuova strada da intraprendere per costruire un futuro sostenibile per tutti. Anche quest'anno i bergamaschi non potranno quindi farsi scappare l'occasione unica di gustare una cena creata ad arte dai migliori chef della città a sostegno dei tanti progetti che In-Oltre ha in cantiere per i prossimi mesi.

Top secret il menu della cena e il programma della serata, mix di arte, cucina, musica, sostenibilità e solidarietà. Il costo a persona è di 200 euro ed è completamente deducibile dalla dichiarazione dei redditi, essendo una manifestazione a scopo benefico.

