

Alla 'Cena delle Stelle 2011' con un loro antipasto - Iniziativa solidale

## Anche i fratelli Colleoni del 'San Martino'



Con il patrocinio di Expo Milano 2015, *'Nutrire il pianeta, Energia per la vita'*

**La 'Cena delle Stelle': solidarietà, sostenibilità e alta cucina**

**in omaggio all'Expo 2015**

Il primo antipasto creato dai fratelli Colleoni del 'San Martino' della nostra città (nella foto qui a fianco)

Pochi giorni prima dall'evento, 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 era per la serata dello scorso mercoledì 30 marzo, ad Alzano Lombardo, presso la 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 è iniziata con un ape-

ritivo di benvenuto, preparato 'a 18 mani' da tutti gli chef, che hanno spaziato con creatività fra numerose materie prime, talune anche del tutto inaspettate. A seguire, dopo che gli ospiti si sono accomodati, è stata 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' della nostra città e da Simone Scrivo del 'Vigneto' di Grumello del Monte. A chiudere gli antipasti sono stati 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.

È stato 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.

Il secondo, affidato a Ezio Gritti dell'*'Osteria di Via Solata'* e Paolo Frosio dell'omonimo ristorante di Almè, prevedeva lombata di coniglio, mela, purè di piselli novelli e scalogno fondente.

Gran finale con un sontuoso

dessert a buffet, curato dai fratelli Cerea del tre stelle Michelin *'Da Vittorio'* di Brusaporto.

Ad affiancare i professionisti in cucina e in sala erano presenti 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 a tavola. Impossibile citarle tutte, ma a loro va la riconoscenza dell'Associazione 'IN-Oltre' e delle persone disabili che, grazie a questa onlus orobica, oggi possono contare su specifici progetti d'integrazione, partecipare ad attività artistiche e sportive, e fare affidamento su importanti servizi di supporto per le necessità quotidiane.

**I VINI** - Tutti i vini sono stati serviti dai sapienti sommelier della Delegazione bergamasca dell'Ais e spiegati dai rispettivi produttori. Sono:

*Prosecco di Valdobbiadene DOCG Extra Dry "47" del 2009 dell'Azienda Agricola Bortolotti*

*Champagne Brut Magnum annata 2003 firmato Paul Bara*

*Franciacorta Brut Rosè "61" Magnum delle cantine di Guido Berlucchi*

*Franciacorta Brut "Palazzo Lanna" "Extreme" del 2005 dell'Azienda Agricola Guido Berlucchi*

*Gewurztraminer "Nussbauer" Magnum DOC della Cantina Tramin dell'Alto Adige*

*Franciacorta Brut "Riserva Vittorio Moretti" del 2004 dell'Azienda Agricola Bellavista.*

*Maurizio Zanella Magnum del 2003 dell'Azienda Agricola Cà del Bosco*

*'Doge' Moscato di Scanzo*