

## Le stelle della cucina brillano per solidarietà

inserito il 1/4/2010 - Autore:

Mercoledì 28 aprile **al Kilometro Rosso**, Parco Scientifico Tecnologico di Bergamo, undici stelle uniscono l'eleganza del "Roof Garden", l'incanto dell'"Osteria di Via Solata", la classicità di "Da Vittorio", la creatività di "Frosio", la tradizione dell'"Antica Osteria dei Cameli", la modernità dell'"Anteprima", i colori dell'"Osteria della Brughiera", il sapore di "Al Vigneto" e la ricercatezza del "San Martino". Una costellazione che attraversa



Bergamo, Brusaporto, Almè, Ambivere, Chiuduno, Villa d'Almè, Grumello del Monte e Treviglio, tracciando il percorso dell'alta cucina bergamasca. Undici infatti sono le stelle Michelin attribuite in totale a questi nove ristoranti bergamaschi, entrati nell'olimpo della cucina mondiale grazie alla citazione nella famosa Guida Rossa, nata nel 1900 in Francia dall'idea di André e Edourd Michelin e oggi punto di riferimento della ristorazione mondiale con 6.306 esercizi censiti in 2.076 località in tutto il mondo. Tutti i nove ristoranti bergamaschi riconosciuti dalla Guida Rossa possono vantare una stella, tranne "Da Vittorio", premiato con il massimo riconoscimento nell'edizione 2010 della guida, diventando il sesto ristorante a "tre stelle" d'Italia.

**Undici stelle che brilleranno per la prima volta sotto lo stesso cielo mercoledì 28 aprile al Kilometro Rosso in una serata di solidarietà e alta cucina organizzata a favore di In-Oltre e delle tante persone con disabilità a cui ogni giorno i volontari di questa associazione assicurano sostegno e integrazione.**

«E' un grandissimo onore per noi condividere una grande serata a favore della nostra associazione con i nove cuochi stellati, che per la prima volta hanno deciso di unire i loro talenti - ha commentato **Sergio Mazzoleni**, presidente dell'Associazione In-Oltre -. Ogni giorno siamo vicini a tante persone con differenti abilità per creare quelle relazioni che possono permettere di affrontare la vita in modo migliore. Il progetto "Desiderio di libertà" è una meravigliosa espressione di questo concetto. **Uno "stare insieme" di qualità che permetterà a 120 ragazzi disabili e non, di vivere un'esperienza straordinaria di vita.** Un'esperienza non fine a se stessa ma che continuerà durante l'anno con diverse attività integrate. Un grazie speciale quindi ai nostri nove straordinari interpreti della cucina italiana ed a tutti coloro che con la loro presenza ci permetteranno di sostenere il progetto"

**Protagonisti della serata organizzata da In-Oltre, accanto alla solidarietà, saranno i nove chef stellati di Bergamo che presenteranno le loro specialità e uniranno il loro talento.** La cucina metropolitana di Fabrizio Ferrari, quella eclettica di Ezio Gritti, la concretezza di Stefano Arrigoni e Paolo Benigni e la creatività del giovane Paolo Forsio si mescoleranno alle complesse elaborazioni di Enrico e Roberto Cerea, alla creatività della cucina

bergamasca di Loredana Vescovi, alle sperimentazioni di Daniel Facen, ai sapori della cucina mediterranea di Vito Siragusa fino alle specialità di pesce di Beppe Colleoni.

Queste le inebrianti premesse di una festa dal sapore unico per la tradizione della cucina bergamasca, che la vede al terzo posto in Lombardia per il numero dei ristoranti stellati, dopo Brescia, al primo posto con 15 locali riconosciuti dalla Guida Michelin, e Milano, al secondo posto con 11. L'arte culinaria di queste tre province fanno della Lombardia la regione più stellata d'Italia, con 56 ristoranti inseriti nella guida Rossa. A seguire il Piemonte con 33 e l'Emilia Romagna con 28.