

CHEF STELLATI DI LOMBARDIA A METÀ PREZZO

Mariella Tanzarella

Dedicato a chi vuol vedere le stelle senza soffrire troppo. Venti ristoranti lombardi di alto livello, con stellati, si propongono a prezzi calmierati fino al 30 aprile grazie all'iniziativa Ingruppo, tre mesi e mezzo di pranzi e cene a 60 euro in ristoranti che normalmente potrebbero costare anche più del doppio.

pagina VII

L'iniziativa

Menù e chef stellati, prezzi pop l'idea per avvicinare l'alta cucina

**Fino al 30 aprile pranzo o cena a 60 euro in venti ristoranti della regione
 Tra ingredienti rari e piatti molecolari**

MARIELLA TANZARELLA

Dedicato a chi vuol vedere le stelle senza soffrire troppo. Venti ristoranti lombardi di alto livello, anche stellati, si propongono a prezzi calmierati fino al 30 aprile grazie all'iniziativa Ingruppo, tre mesi e mezzo di pranzi e cene a 60 euro in ristoranti che normalmente potrebbero costare anche più del doppio.

Ingruppo è già alla quinta edizione e nasce con un fine doppiamente benefico: da un lato aiutare onlus o altri enti, dall'altro avvicinare all'alta ristorazione il largo pubblico, che magari ne è affascinato ma ne sta alla larga per motivi economici. Perché ormai siamo tut-

ti food victim, stregati dagli chef e dalle loro prodezze. Ma quanti frequentano davvero i ristoranti di livello? I prezzi intimoriscono, e c'è sempre il dubbio che il conto possa andare oltre le previsioni. Alla fine si dirotta sulla pizzeria o il ristorante già conosciuto. Dove però, almeno a Milano, difficilmente si spende davvero poco. E in compenso non è detto che si mangi bene. Se invece si decide di investire una volta in un pasto poco più impegnativo economicamente, si avrà in cambio un'esperienza poco paragonabile a tutte le altre. È questa la mission di Ingruppo: dimostrare che in questi locali si provano emozioni diverse, che vale la pena frequentarli. Così, ecco il prezzo di 60 euro, come in un ristorante milanese medio, per provare le prelibatezze di un superchef, dall'antipasto al dolce, e per di più compresi i vini. Solo in tre casi il prezzo raddoppia a 120: sono Da Vittorio, il tre stelle dei fratelli Cerea a Brusaporto (Bergamo), Enrico Bartolini al Mudec di Milano (due stelle) che

però partecipa anche con il suo Casual a Bergamo (una stella, 60 euro), e A'Anteprima a Chiuduno (Bergamo), una stella, con Daniel Facen al timone.

Una proposta che negli anni scorsi è stata acchiappata al volo da molti milanesi e lombardi (ma anche da chi arrivava da regioni diverse): record l'anno scorso con 10mila prenotazioni, soprattutto clienti fra i 35 e i 45 anni, che spesso sono andati in gruppo e hanno visitato non uno ma molti dei ristoranti partecipanti all'iniziativa. L'offerta è valida sia a pranzo che a cena, nei giorni di apertura dei ristoranti aderenti, fino al 30 aprile e con esclusione solo del 14 febbraio, San Valentino, e del primo aprile, Pasqua. Per avere il prezzo speciale è necessario prenotare al ristorante (per telefono o via mail) specificando che si desidera aderire all'iniziativa Ingruppo.

Fatta la prenotazione, inizia l'avventura. Un vero viaggio nel gusto, alla scoperta di nuove materie prime, nuovi abbinamenti, nuove

frontiere del sapore. Potete per esempio esplorare terreni inediti con la cucina di Daniel Facen, tra i pionieri della cucina molecolare e sempre all'avanguardia: nel menu di A'Anteprima, piatti come "Il lento movimento della Terra" o "Il rombo via posta". Oppure scegliere la raffinata e panoramica scenografia del Roof Garden, a Bergamo Alta, gustando fra le altre cose una crema di patate americane con seppioline croccanti e gocce di nero di seppia o "Le sfumature dell'arancia", cioè sorbetto, tortino e crème brûlée. All'Antica Osteria dei Cameli di Ambivere, invece, tra mura cinquecentesche proverete gli autentici sapori bergamaschi nella versione soave di Loredana Vescovi Rota. Insomma, 60 euro per un volo nell'empireo della gastronomia. Non sarà economico come la cucina Pop di Oldani (una stella, menu di tre portate a 32 euro, tutto

l'anno), ma è comunque un modo efficace per incoraggiare gli scettici. Infine, iniziativa di solidarietà il 28 febbraio, quando tutti i ristoranti offriranno una quota all'istituto Mario Negri per finanziare la ricerca sulle malattie rare; inserendo, nei menu di quel giorno, un ingrediente raro a testa. Come l'aglio maschio, il fitoplancton o le uova di lumaca, nuovo must-have prediletto dai pasticceri. Per l'ultima settimana è allo studio un omaggio al grande maestro di tutti, Gualtiero Marchesi.

Quinta volta per il circuito Ingruppo dopo il record di 10mila prenotazioni dell'edizione 2017



La gastronomia

Lo chef Enrico Bartolini sarà tra gli aderenti all'iniziativa dei prezzi scontati con due ristoranti

