



InGruppo, piacere a tavola

La Guida **InGruppo**, alla sua seconda edizione, raccoglie il meglio dei ristoranti lombardi. Presentata al Ristorante Trussardi la Scala, quest'anno accoglie tre nuove entrate: Il Ristorante Trussardi Alla Scala e Sadler a Milano e Cucina Cereda a Ponte San Pietro (BG).

Fortemente voluta dai ristoratori bergamaschi che, con la guida, lo scorso anno hanno voluto darsi una veste ufficiale come gruppo e fornire, in questo modo, ulteriore valore alle loro iniziative, in questa seconda edizione l'iniziativa editoriale di **Mediavalue edizioni** ha superato la dimensione provinciale iniziando ad aprirsi alle aree di Milano e Monza Brianza.



“L'anno scorso, – racconta **Mario Cucci**, patron di Mediavalue – il primo anno in cui è stata stampata la guida, la nostra scelta è stata un azzardo, foriera di aspettative e dubbiosi nel riproporre quella che poteva sembrare essere l'ennesima guida di ristoranti. Quest'anno il successo, anche con la collaborazione dell'Aeroporto Orio al Serio, ci porta ad aumentare la foliazione da 132 a 180 pagine e aumentare il numero di copie fino a 15.000. Un successo, oltre ogni aspettativa”.

Ma lo merita, perché è un prodotto editoriale curatissimo e ricco di contenuto. La guida racconta, con originalità, i 22 ristoranti di InGruppo, facendo parlare i giornalisti di settore che si sono presi, ognuno, a cuore un ristorante. Una sorta di tutoraggio, durato un anno che ha visto parlarsi più volte il giornalista e il patron del ristorante. Noi, come rivista, abbiamo scelto **Giancarlo Morelli del Pomiroeu**, per simpatia personale e per le doti umane di questo chef.

Per ogni ristorante, inoltre, c'è una scheda redatta dal

direttore editoriale della guida, Elio Ghisalberti, e una ricetta simbolo del locale, oltre alle belle fotografie di Paolo Picciotto.

Cosa significa stare InGruppo

Ce lo racconta **Giuliano Pellegrini**, patron del Ristorante Lio Pellegrini, che ha avuto l'intuizione di dar vita a questa originale associazione di ristoranti, partita da Bergamo ed estesa alle province di Milano e Monza Brianza; "La crisi mordeva, si correva il rischio che venissero travolte anche le nostre insegne. – ricorda Giuliano Pellegrini – Perché aderire a questa o a quell'altra iniziativa per cercare vie d'uscita determinate da altri? Perché non diventare invece noi stessi protagonisti di un progetto che oltre a essere evidentemente promozionale riuscisse anche a veicolare i valori che contraddistinguono i nostri ristoranti, in primo luogo la ricerca della qualità senza compromessi e frontiere? E così è stato, seduti attorno a un tavolo ci siamo ritrovati noi, cuochi e patron che hanno condiviso anche le precedenti iniziative. Focus come sempre l'offerta di una ristorazione di qualità, ciascuno libero di interpretarla secondo creatività e spinta motivazionale, conservando la propria identità, ma partendo dal medesimo approccio di base: eccellenza degli ingredienti, cura dell'ambiente e della mise en place, con l'obiettivo di coniugare gusto e culto dell'ospitalità per regalare la massima soddisfazione alla clientela che frequenta le nostre case".

InGruppo quindi nasce così, con alcune regole di base da cui non transigere, al punto che, sempre Pellegrini che parla, "la maggior parte delle candidature di adesione pervenute nel corso degli anni sono state rispeditate al mittente con il dovuto garbo ma anche con fermezza. Esistono sicuramente molti altri bravi professionisti della ristorazione, meritevoli di attenzione, ma che non condividono con noi di InGruppo valori, ideali e approccio".

Esistono dati che rafforzano questi concetti: la storia e i numeri dell'iniziativa che, ogni anno, vede i ristoranti

aderenti servire, da metà gennaio a fine aprile, menu a prezzo fisso per favorire l'approccio dei giovani alla ristorazione di qualità ne è esempio lampante.

I° edizione – gennaio 2013: 15 ristoranti, tutti a Bergamo e provincia; circa 10mila menu InGruppo serviti tra il 15 gennaio e il 30 aprile.

V° edizione – gennaio 2017: 19 ristoranti, 16 a Bergamo e provincia; uno in provincia di Lecco; uno in provincia di Monza Brianza; 1 a Milano; circa 15mila menu InGruppo serviti tra il 15 gennaio e il 20 aprile.

VII° edizione – gennaio 2019: 22 ristoranti; 17 a Bergamo; 1 in provincia di Monza Brianza; 3 a Milano; previsti 20mila menu InGruppo serviti tra il 15 gennaio e il 30 aprile.

Quest'anno l'iniziativa è partita il 15 gennaio e sarà aperta fino al 30 aprile, con la formula che prevede la possibilità di consumare menu completi (almeno un antipasto, un primo, un secondo, un dolce) comprensivi di vino, bevande e caffè, al prezzo prestabilito di 60€ a persona (ad esclusione dei ristoranti A' Anteprima, Da Vittorio, Enrico Bartolini Mudec, Sadler per un menu di 120€ a persona) con prenotazione obbligatoria.

E la valorizzazione del moderno ristorante si ritrova anche nell'adozione di una nuova tendenza: il Diritto di tappo o, come lo chiamano nei Paesi anglosassoni dove è abitudine affermata già da tempo, il Corkage Fee. Cosa vuol dire? Che chi lo desidera potrà portare al ristorante le proprie bottiglie di vino: il ristoratore le servirà alla giusta temperatura e nei calici appropriati (conteggiando sul conto un costo extra di 10 euro a bottiglia per il servizio). Del resto, quale migliore occasione per assaggiare vini che magari da anni riposano in cantina o bottiglie d'affezione che difficilmente si trova l'occasione di aprire se non durante una cena in uno dei ristoranti di InGruppo?

Anche per l'edizione 2019 InGruppo conferma il sostegno alla ricerca medico-scientifica in occasione della Giornata Internazionale delle Malattie Rare del 28 febbraio 2019, devolvendo il valore simbolico di 15 euro per ogni menu

Ingruppo servito in quella serata all'Istituto Mario Negri, che da oltre 20 anni è impegnato nella ricerca sulle malattie rare. Pur interessando ciascuna un piccolo numero di malati, solo apparentemente le malattie rare sono un problema di pochi: l'Organizzazione Mondiale della Sanità stima ve ne siano circa 7.000 e, solo in Italia, sarebbero un milione e mezzo i pazienti colpiti.

I ristoranti aderenti

Sono 22 i ristoranti che parteciperanno alla 7° edizione di InGruppo: *A'Anteprima (Chiuduno – Bg)*, *Al Vigneto (Grumello del Monte – Bg)*, *Antica Osteria dei Cameli (Ambivere – Bg)*, *Casual Ristorante (Bergamo)*, *Colleoni & Dell'Angelo (Bergamo Alta)*, *Collina (Almenno S. Bartolomeo – Bg)*, *Da Vittorio (Brusaporto – Bg)*, *Ristorante Enrico Bartolini al Mudec (Milano)*, *Frosio (Almè)*, *Il Saraceno (Cavernago – Bg)*, *La Caprese (Mozzo – Bg)*, *Lio Pellegrini (Bergamo)*, *Loro (Trescore Balneario – Bg)*, *Osteria della Brughiera (Villa d'Almè – Bg)*, *Posta (S. Omobono Terme – Bg)*, *Roof Garden Restaurant (Bergamo)*, *Tenuta Casa Virginia (Petosino di Sorisole – Bg)*, *Ezio Gritti (Bergamo)*, *Pomiroeu (Seregno – MB)*, *Trussardi alla Scala (Milano)*, *Sadler (Milano)* e *Cucina Cereda (Ponte San Pietro, Bergamo)*.

<http://www.ingruppo.bg.it>

Luigi Franchi