

# INGRUPPO

PIACERE A TAVOLA

COMUNICATO STAMPA

*Dal 15 gennaio al 30 aprile 2019*

## STRAORDINARIO PIACERE A TAVOLA CON LA 7° EDIZIONE DI INGRUPPO

**CUCINA GOURMET, TERRITORIALITÀ E PREZZI POP SONO GLI INGREDIENTI DELL'INIZIATIVA CHE PER IL 7° ANNO CONSECUTIVO SI PROPONE DI VALORIZZARE IL MODERNO RISTORANTE E IL TERRITORIO, STRIZZANDO L'OCCHIO ALLA CLIENTELA PIÙ GIOVANE O TIMOROSA. NEL 2019 SONO TANTE LE NOVITÀ A PARTIRE DALL'INGRESSO «IN GRUPPO» DI ALTRI TRE FUORICLASSE DELLA RISTORAZIONE LOMBARDA: TRUSSARDI ALLA SCALA, SADLER E CUCINA CEREDA.**

Torna, attesissimo, dopo il successo riscontrato nelle precedenti edizioni, **INGRUPPO** il progetto che riunisce **22 chef e patron** di alcuni dei più importanti ristoranti d'Italia per far conoscere le meraviglie della cucina di qualità. Appuntamento, come da tradizione, **dal 15 gennaio al 30 aprile 2019**, per una 7° edizione all'insegna del miglior stile e benessere anche a tavola.

**NOVITÀ 2019** – Il firmamento delle eccellenze si allarga. Altri tre famosi e prestigiosi ristoranti entrano a far parte di INGRUPPO. Si tratta di **Trussardi alla Scala** (Milano), 1 stella Michelin, guidato dall'executive chef Roberto Conti, **Sadler** (Milano), 1 stella Michelin, dello chef di fama internazionale Claudio Sadler e **Cucina Cereda** (Ponte San Pietro, Bergamo) dello chef Giuseppe Cereda. Tre abili chef che aderiscono all'apprezzata formula di INGRUPPO, presentando raffinati menu che, mescolando tradizione, creatività e innovazione, amplificheranno il prestigio della promozione.

Un tocco elegante e contemporaneo quello di INGRUPPO che emerge anche dal **nuovo logo** e dal **nuovo pay off: "Piacere a tavola"** scelto per identificare un'offerta di classe, ma soprattutto sottolineare uno tra i maggiori valori della vita moderna.

E la valorizzazione del *moderno ristorante* si ritrova anche nell'adozione di una nuova tendenza: il «**Dritto 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?

**I PARTECIPANTI** – Sono 22 i ristoranti che parteciperanno alla 7° edizione di INGRUPPO per una proposta varia e affascinante: *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* (Villa d'Almè - Bg), *Ezio Gritti* (Bergamo), *Pomiroeu* (Seregno – MB), *Trussardi alla Scala* (Milano), *Sadler* (Milano) e *Cucina Cereda* (Ponte San Pietro, Bergamo).

Un firmamento in cui si distinguono le **tre stelle del ristorante Da Vittorio** e le **due del Mudec** di Enrico Bartolini, accompagnate dai premiati con **una stella come il Casual di Bergamo** (cucina guidata dallo chef

Alex Manzoni), **Frosio, Il Saraceno, A'Anteprima, l'Osteria della Brughiera, il ristorante LoRo, il Pomiroeu** e le novità di **Trussardi alla Scala** e **Sadler** – arrivando a contare ben **14 stelle**.

**L'OBIETTIVO E IL FORMAT** - Il successo delle precedenti edizioni parla da sé: partito nel 2013 con 15 ristoranti tra Bergamo e provincia, INGRUPPO è arrivato a contare nel 2018 ben 20 ristoranti, tra le province di Bergamo, Milano e Monza Brianza. Un particolare interesse è dimostrato dai giovani che in coppia o in gruppo sono tra i più affezionati avventori. Resta quindi confermata la fortunata formula: **dal 15 al 30 aprile 2019**, con l'esclusione del 14 febbraio e dell'21 aprile (giorno di Pasqua), **i ristoranti aderenti all'iniziativa offriranno la possibilità di consumare menu completi** (composti da almeno un antipasto, un primo, un secondo e un dolce) comprensivi di vino, bevande e caffè, **al costo prestabilito di 60,00€ a persona**. Fanno eccezione solo A'Anteprima, Da Vittorio, Enrico Bartolini Mudec e Sadler in cui **il costo sarà di 120,00€ a persona**. Chi dovesse decidere di utilizzare l'opzione "Diritto di Tappo" dovrà prevedere un costo di 10,00€ aggiuntivo a bottiglia. La formula è valida sia a pranzo sia a cena compatibilmente con i giorni di apertura dei locali. La prenotazione può essere effettuata via telefono o via e-mail, contattando direttamente il ristorante prescelto, specificando anticipatamente la richiesta del menu "INGRUPPO".

**INGRUPPO PER LA RICERCA** – 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 SOCIAL** – Per saperne di più circa orari, menu e prenotazioni, o semplicemente per curiosare tra immagini di piatti che – c'è da scommettere – faranno crescere l'acquolina in bocca a ogni click, si può visitare il sito internet [www.ingruppo.bg.it](http://www.ingruppo.bg.it), da quest'anno disponibile anche in lingua inglese, e le pagine Facebook e Instagram con la prima che, in particolare, sarà la voce principale dell'esperienza di INGRUPPO per rendere l'iniziativa sempre più condivisa e condivisibile.

#### **LA GUIDA INGRUPPO 2019**

Per orientarsi nell'orizzonte delle stelle a tavola di INGRUPPO si può sfogliare la seconda edizione dell'omonima Guida, un volume fotografico, che presenta una scheda per ciascun ristorante corredata da una ricetta. La Guida racconta le particolarità dei ristoranti aderenti, mettendo sotto i riflettori l'unicità e la personalità di ogni chef e ristoratore ed evidenziando l'eleganza delle proposte gastronomiche, delle location e del servizio di sala. È possibile riceverla gratuitamente presso i Ristoranti partecipanti all'iniziativa. Edizioni Mediavalue.

#### **CONTATTI STAMPA**

[press@ingruppo.bg.it](mailto:press@ingruppo.bg.it)

Claudia Rota +39 348 5100463 - [claudia.rota@dscpress.com](mailto:claudia.rota@dscpress.com)

Federica Crippa + 39 3473741007 – [federica.crippa@dscpress.com](mailto:federica.crippa@dscpress.com)