

COMUNICATO STAMPA

DOPO IL LOCKDOWN, LA RISTORAZIONE LOMBARDA RIPARTE “INGRUPPO”

**TORNA IN VERSIONE “RELOAD” L’INIZIATIVA CHE CELEBRA L’ALTA CUCINA
E FA RISCOPRIRE IL PIACERE DELLA CONDIVISIONE A TAVOLA.**

Appuntamento dal 15 giugno al 7 agosto 2020 con la ristorazione gourmet di 19 ristoranti lombardi, di cui 9 stellati. Un’iniziativa che durerà 54 giorni e che da Bergamo, tra le province più colpite dall’emergenza Covid-19, testimonia l’incredibile voglia di rinascita della popolazione e la volontà di portare a termine un progetto che da 8 anni a questa parte valorizza il territorio, a partire dalla riscoperta dei suoi sapori unici.

Bergamo, 3 giugno 2020 – Non c’è nulla che nella tradizione italiana possa esprimere meglio il momento di una gioia ritrovata, del condividere la stessa tavola. Un atto abituale e familiare che negli ultimi mesi ha perso queste sue connotazioni, ma che oggi assume un sapore ancora più speciale, specie nella regione più colpita dall’emergenza Covid-19. Per questo, **la Fase 2 della grande ristorazione lombarda si fa “INGRUPPO”**. Dopo **cinquantaquattro giorni** di chiusura forzata, **19 tra i ristoranti più rinomati delle province di Bergamo, Milano e Monza – Brianza**, tra cui 7 stellati e 2 tristellati Michelin, sono pronti a riaprire le loro porte dando appuntamento, **dal 15 giugno al 7 agosto**, con **“INGRUPPO Reload”**: la nuova edizione della celebre iniziativa nata per avvicinare anche la clientela meno tradizionale alla ristorazione gourmet. Un format che, in versione “reload”, durerà ben 54 giorni, tanti quanti quelli che sono stati di chiusura. Un segnale forte, espressione della tenacia che da sempre contraddistingue la popolazione bergamasca e della voglia – fortissima – dei ristoratori di portare a compimento un progetto che da ben 8 anni segna il passo della nuova ristorazione.

Riunirsi intorno a una stessa tavola per gustare ricette tradizionali o scoprire nuovi sapori diventa ora un momento di vera felicità. Un’occasione unica, a lungo attesa, che da Bergamo, provincia in cui l’iniziativa è nata e in cui risiedono la maggior parte dei ristoranti aderenti, celebra la fine di un periodo difficilissimo e si fa portavoce di una ripartenza a lungo attesa, fatta della riscoperta di valori essenziali e di momenti autentici, come il **condividere un pranzo o una cena, finalmente... insieme!**

I clienti potranno scegliere tra le proposte di ristoranti d’eccellenza, come: **Da Vittorio** e il **Mudec** di Enrico Bartolini, fiori all’occhiello di INGRUPPO che può vantare ben 2 dei 3 chef tristellati della Lombardia (11 in Italia); **Sadler, Casual, Frosio, Il Saraceno, Loro e Osteria della Brughiera**, tutti con una stella Michelin; **Impronte**, new entry di INGRUPPO, che con il giovane chef Cristian Fagone, classe 1988, ha conquistato quest’anno la sua prima stella. E ancora, aderiscono all’iniziativa anche **Collina, La Caprese, Lio Pellegrini, Al Vigneto, Antica Osteria dei Cameli, Posta, Roof Garden Restaurant, Tenuta Casa Virginia, Pomiroeu e Cucina Cereda**. In totale, **16 ristoranti della provincia di Bergamo**, che, secondo la 65° guida Michelin presentata lo scorso novembre, conferma la sua posizione dell’olimpo della ristorazione italiana.

Ognuno di loro, come dal tradizionale format di INGRUPPO, presenterà **proposte di alta qualità nella scelta della materia prima, nella creatività e nella realizzazione del piatto, a un prezzo accessibile**. Sarà infatti possibile degustare, tutti i giorni, sia a pranzo che a cena, un menu di 4 portate (con acqua,

CONTATTI STAMPA

Claudia Rota +39 348 5100463 - claudia@studiobelive.com

Federica Crippa + 39 3473741007 - federica@studiobelive.com

INGRUPPO

PIACERE A TAVOLA

caffè e vino, in alcuni casi anche con entrèe e pre-dessert) al prezzo di 60 euro a persona. Da Vittorio, Sadler e Bartolini, il prezzo sarà invece di 120 euro a persona.

Come previsto dalle nuove normative, i ristoranti rispetteranno **rigide regole in fatto di sicurezza igienico-sanitaria**. Sarà previsto il distanziamento tra i tavoli che saranno disposti in modo tale che le sedute possano garantire il distanziamento di almeno 1 metro tra i clienti; saranno privilegiati i pagamenti elettronici e vietati i buffet; al termine di ogni servizio al tavolo saranno previste tutte le consuete misure di disinfezione delle superfici, evitando il più possibile utensili e contenitori riutilizzabili se non igienizzati (saliere, oliere, ecc) e sarà stilato un elenco delle prenotazioni che sarà conservato per un periodo di 14 giorni. Tutte accortezze che consentiranno di godere in maniera serena della propria esperienza INGRUPPO. Un appuntamento, quello con la ristorazione gourmet, sempre più apprezzato da una clientela giovane e variegata, tanto che anche durante il periodo di lockdown le richieste per le prenotazioni non si sono mai fermate, anche grazie alla visibilità assicurata dai **profili social** dell'iniziativa, Instagram e Facebook.

Novità dell'edizione "Reload": lo chef stellato Roberto Proto con la sua cucina raffinata in cui il pesce è l'ingrediente protagonista, trasferisce, per la stagione estiva, il ristorante e l'intero staff, dalla storica location di Cavernago al centro di Bergamo. L'edizione estiva del Saraceno sarà presso la Terrazza Fausti, il suggestivo spazio allestito sui Portici del Sentierone di Bergamo, con vista sul cuore pulsante della città.

Per prenotare un pranzo o una cena con il format "INGRUPPO Reload", si richiede di contattare direttamente, via telefono o via e-mail, il ristorante prescelto. Tutte le info sono disponibili su www.ingruppo.bg.it, anche in inglese.

CONTATTI STAMPA

Claudia Rota +39 348 5100463 - claudia@studiobelive.com

Federica Crippa + 39 3473741007 - federica@studiobelive.com