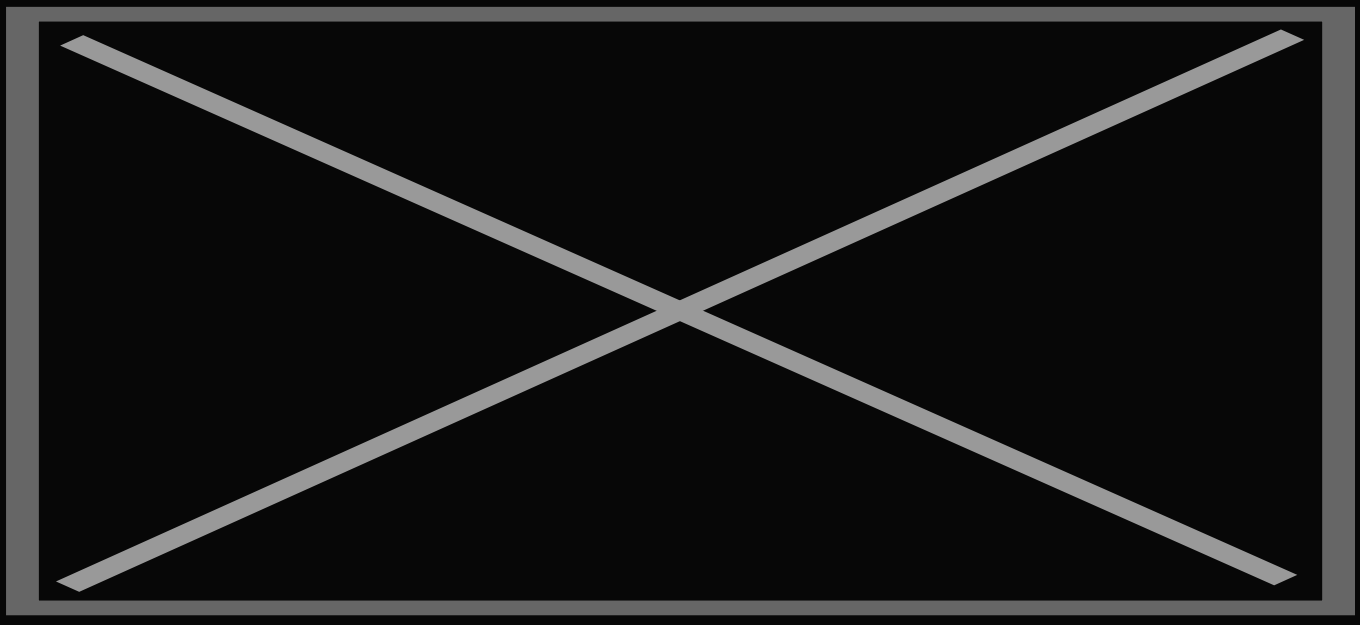
Tre new entry nella Guida InGruppo, il meglio dei ristoranti lombardi

roof-garden-001-pc8-62b5520f

Arriva la seconda edizione della **Guida InGruppo**, che raccoglie il meglio dei **ristoranti lombardi**. Tre, quest'anno, le nuove entrate: il **Ristorante Trussardi Alla Scala** e **Sadler** a Milano e **Cucina Cereda** a Ponte San Pietro (BG).

L'iniziativa InGruppo, dal prossimo 15 gennaio al 30 aprile 2019 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 euro a persona** (ad esclusione dei ristoranti A' Anteprima, Da Vittorio, Enrico Bartolini Mudec, Sadler, dove il menu costa 120 euro a persona) con prenotazione obbligatoria.



L'iniziativa, nelle passate edizioni, ha riscosso un successo crescente: se per la prima edizione, a gennaio 2013, erano 15 i ristoranti aderenti, tutti a Bergamo e provincia, e furono circa 10mila menu InGruppo serviti tra il 15 gennaio e il 30 aprile, per la quinta edizione, nel 2017, i ristoranti erano 19, di

cui 16 a Bergamo e provincia, uno in provincia di Lecco, uno in provincia di Monza Brianza, uno a Milano, e circa 15mila menu InGruppo furono serviti tra il 15 gennaio e il 20 aprile; ora, per la 7ma edizione, si registra l'adesione di **22 ristoranti** - 17 a Bergamo, uno in provincia di Monza Brianza, tre a Milano - e sono **previsti 20mila menu** InGruppo serviti tra il 15 gennaio e il 30 aprile.

Scopo di InGruppo è **avvicinare anche la clientela più giovane o non avvezza alle delizie dell'alta cucina**, facendole scoprire l'eccellenza a tavola, grazie a proposte culinarie dei ristoratori studiate ad hoc, con la certezza di vivere un'esperienza unica, spesso oggetto di regali speciali, e la serenità data da un prezzo garantito.

Dal 15 gennaio presso tutti i ristoranti della guida InGruppo e all'aereoporto di Orio al Serio sarà disponibile la seconda edizione del volume che riunisce il meglio della ristorazione lombarda, in particolare nelle province di Bergamo, Milano e Monza Brianza, per una tiratura di **15mila copie**.

La guida presenta le particolarità dei ristoranti aderenti, mettendo sotto i riflettori le caratteristiche delle varie forme di ospitalità, **la personalità e la cucina degli chef**, nonché l'eleganza delle location e del servizio di sala, partendo dal bergamasco per viaggiare poi in tutte le province lombarde. Ogni ristorante è corredato da una ricetta che lo contraddistingue, accompagnata dalle immagini del fotografo **Paolo Picciotto**.

L'introduzione, curata dal giornalista e critico enogastronomico **Elio Ghisalberti**, profondo conoscitore del territorio, inizia con una intervista a **Giuliano Pellegrini**, patron del ristorante Lio Pellegrini di Bergamo, che racconta la nascita di InGruppo: "Perché aderire a questa o a quella 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".

Uscita: 14 gennaio 2019
Edizioni: Mediavalue
Pagine: 168
Formato:16x24
Prezzo: 10 euro
ISBN 978-88-944155-0-6
Distribuzione: presso i ristoranti dell'associazione e all'aereoporto Orio al Serio
Copie: 15.000

Responsabile editoriale: Mario Cucci
Fotografie: Paolo Picciotto