

**Arrigoni Battista S.p.A.**  
Via Treviglio 940  
24040 Pagazzano (BG)  
tel. 0363-031203



## “A CENA CON ARRIGONI BATTISTA”

Da maggio a luglio, **11 ristoranti** di Bergamo e provincia ospiteranno i formaggi di Arrigoni Battista in uno speciale “fuori menù”.

**Guest star il “BerghemBlu”**, il recente erborinato vincitore della “Super Gold Medal” ai World Cheese Awards 2018/2019

Dopo il successo dell'edizione 2017/2018 a Milano e della prima edizione bergamasca nell'autunno 2018, **ritorna il format evento “A Cena con Arrigoni Battista”, un tour itinerante di degustazioni** che vede protagonisti i formaggi dell'azienda casearia di Pagazzano (BG).

Sono ben **11 i ristoranti di Bergamo e provincia** che hanno aderito all'iniziativa: si parte **dal 9 maggio sino al 12 luglio**. Ogni ristorante proporrà ai clienti **per due serate una doppia proposta “fuori menù” firmata Arrigoni Battista**: un tagliere misto di degustazione e una ricetta creata *ad hoc* dallo chef con un formaggio a sorpresa di Arrigoni Battista.

**Grande novità** per questa edizione del format: **special guest** delle serate sarà per la prima volta il **“BerghemBlu”**, l'erborinato recentemente lanciato sul mercato italiano, che ai World Cheese Awards 2018/2019 - alla sua prima apparizione ad un contest internazionale - si è portato a casa la **“Super Gold Medal”** e recentemente è stato insignito anche del **“Premio Speciale all'Eccellenza 2018”** ai Formaggi & Consumi Awards.

Sarà quindi un'occasione unica per assaggiare il BerghemBlu, formaggio che **omaggia proprio la città di Bergamo** sia nel naming sia nel packaging.

I clienti potranno scegliere se optare per il consueto menù o se degustare una o entrambe le proposte speciali di Arrigoni Battista; **per prenotare il proprio tavolo, telefonare direttamente al ristorante.**



Le cene si svolgeranno con il seguente **calendario**:

- **9 e 10 maggio**      **MonnaLisa - Chef: Luca Mascheretti**  
Via Francesco Nullo, 17a – Bergamo - tel.: 035.219567
- **16 e 17 maggio**    **Ristorante Dal Carletto - Chef: Corrado Rondi**  
Via Antonio Locatelli, 4 - Treviglio - tel.: 0363.45662
- **18 maggio**            **Vinoteca Treviglio – Chef: Gabriele Ariemma**  
Viale Monte Grappa, 2 – Treviglio – tel.: 0363.1848199
- **24 e 25 maggio**    **Il Ducale - Chef: Riccardo La Falce**  
Via Constantino Beltrami, 12b – Bergamo Alta - tel.: 035.4284223
- **30 e 31 maggio**    **L’Usteria Della Lella - Chef: Raffaella Caponio**  
Via dei Mille, 3 – Treviglio - tel.: 0363.41686
- **6 e 7 giugno**        **Opera Restaurant – Chef: Nicola Locatelli**  
Via Valli, 20 – Sorisole Bergamo – tel.: 035.4517002
- **13 e 14 giugno**    **Da Mimmo ai Colli – Chef: Giancarlo Petruzzi**  
Via Longuelo, 264 – Bergamo – tel.: 035.260768
- **20 e 21 giugno**    **La Marianna - Chef: Salvatore De Angelis**  
Largo Colle Aperto, 4 – Bergamo - tel.: 035 237027
- **27 e 28 giugno**    **Il Pianone - Chef: Michael Lavia**  
Via al Pianone, 21 – Bergamo - tel.: 035 216016
- **4 e 5 luglio**        **Tony’s Cucina Bar Bottega - Chef: Tony Cosenza**  
Via XX Settembre, 115 – Bergamo - tel.: 035.220348
- **11 e 12 luglio**    **Sarmassa di Vicolo Bancalegno - Chef: Cristiano Baldi**  
Vicolo Bancalegno, 1H – Bergamo - tel.: 035.219257

**L’edizione 2019 del format “A Cena con Arrigoni Battista”** si inserisce in **un’annata** che è doppiamente importante, sia per l’azienda sia per la città di Bergamo e la sua tradizione casearia: da una parte, l’azienda **festeggia i suoi 105 anni** dalla fondazione (1914); **inoltre, quest’anno sarà proprio Bergamo ad ospitare i World Cheese Awards**, diventando così la **capitale mondiale** del formaggio il 18 ottobre.

L’azienda Arrigoni Battista è orgogliosa di distinguersi tra i **protagonisti di questa annata**, in un territorio dove da 105 anni porta avanti la sua filiera completa, rispettando e innovando la tradizione casearia lombarda.

