



Lio Pellegrini

Giuliano Pellegrini è il patron del ristorante che porta il nome del padre, a pochi metri dalla cinta muraria della città alta di Bergamo

Giuliano Pellegrini is the owner of the restaurant that bears his father's name, just outside the perimeter wall of Bergamo's old city

by Camilla Rocca - photo by Paolo Picciotto

L

La sua cucina prende vita all'interno di un'antica sacrestia del Seicento tra una ricchezza nobiliare ed elegante di archi, affreschi e il fascino di tre sale arredate con l'accoglienza e la professionalità della moglie Silvia e dei figli Mattia e Lorenzo. Le basi della tradizione toscana qui si espandono verso un globale Made in Italy che accoglie le diverse cucine regionali del Bel Paese.

Giuliano Pellegrini, oltre a far parte della prestigiosa associazione *Le Soste*, che raggruppa la rappresentanza della ristorazione italiana d'eccellenza, è molto affezionato al suo territorio, tanto da essere fondatore e l'anima organizzativa di InGruppo.



Una cucina fatta di ricordi e intuizioni semplici, ma sempre rispettando il desiderio di regalare gioia.

This cooking is made of memories and simple instincts, but always with the desire to bring joy to the diner.



In ogni piatto cucinato e presentato non si deve misurare la modernità o la tradizione, ma si deve distinguere la fotografia del cuoco, la sua serenità, la sua passione, l'amore, l'emozione e la sua tenerezza.

Every dish prepared and served is not a measure of innovation or tradition, but rather a reflection of the chef: his serenity, passions, love, emotions and tenderness.



Questa associazione raduna il meglio della ristorazione bergamasca per far conoscere la cucina gourmet anche ai giovani e a chi normalmente non è sensibile a impiattamenti ricercati, a un prezzo condiviso comune per tutti i soci. Giuliano Pellegrini afferma: «L'utilizzo della chimica, della fisica, del sottovuoto, del caffè, del cioccolato, della terra perfino, del muschio, dei licheni o germogli di felce, trifogli acetosi, legno di betulla e quant'altro in cucina possa esaltare un piatto salato o meno, non rientrano ancora nei miei interessi».

His cooking comes to life in an ancient seventeenth-century sacristy among a wealth of elegant noble arches, frescoes and three charming dining rooms enhanced by the welcoming professionalism of his wife Silvia and their children Mattia and Lorenzo. The foundations of traditional Tuscan cuisine expand towards a comprehensive Made in Italy approach that encompasses the regional diversity of Italian food. Besides belonging to the prestigious *Le Soste* association, which represents top Italian restaurants, Giuliano Pellegrini is extremely attached to his

region, so much so that he is the founder and primary organiser of InGruppo. This association involves the very best restaurants in Bergamo with the aim of bringing fine dining to young people and others usually not open to complex cuisine, at a price that's common to all members. Giuliano Pellegrini states: «*The use of chemistry, physics, vacuums, coffee, chocolate, even soil, moss, lichen or shoots of fern, clover, birch and other substances to enhance savory or sweet dishes is not something that interests me*». ■ www.liopellegrini.it