

Pronti per degustare menù eccellenti? Fino a dicembre torna trentacinqueuro.it

Dal 1° novembre al 5 dicembre, per 35 giorni (guarda caso), torna la promozione che piace a tantissimi bergamaschi: in tutti i ristoranti aderenti sarà quindi possibile gustare un menù degustazione al prezzo di 35 euro per persona comprensivo di una bottiglia di vino .



L'associazione «trentacinqueuro.it» aumenta gli iscritti (oggi riunisce 39 ristoranti di buon livello, 20 Bed&Breakfast e 1 albergo) e lancia una nuova iniziativa in favore del turismo enogastronomico e dell'accoglienza in Bergamasca. Fino al 5 dicembre, per 35 giorni (e non è un caso), torna la promozione: in tutti i ristoranti aderenti sarà quindi possibile assaporare un menù degustazione al

prezzo di 35 euro per persona comprensivo di una bottiglia di vino (elenco ristoranti e menù sul sito trentacinqueuro.it).

«La novità – illustra Beppe Acquaroli, titolare del Baretto di San Vigilio e portavoce del gruppo – è che nei nostri menù saranno inseriti i prodotti più eccellenti, certificati da marchi di qualità, non solo della terra bergamasca ma anche delle altre tre province lombarde, Brescia, Cremona e Mantova, che rientrano nel progetto internazionale di valorizzazione dell'enogastronomia della parte orientale della Lombardia. Un evento internazionale per dar valore al cibo e ai prodotti locali, così da intercettare i flussi turistici che sempre più sono generati e influenzati dalla gastronomia e dal buon vino. Il che varrà per tutto il 2017, ma noi dell'associazione 35 euro abbiamo anticipato e già da oggi inseriremo nei nostri menù prodotti tipici anche delle altre tre province».

«Siamo contenti – continua il ristoratore Beppe Acquaroli - di poter dare una mano a supporto del lavoro che si sta facendo attorno a questo progetto. Pensiamo infatti che un'anteprima di trentacinque giorni possa dare l'idea concreta di ciò che proporremo a chi visiterà la nostra provincia il prossimo anno. È ormai da più di un anno, infatti, che collaboriamo con la professoressa Roberta Garibaldi dell'Università di Bergamo, anima scientifica del progetto e con l'amministrazione del Comune di Bergamo che ne curerà la promozione. Ora siamo al dunque, tocca a noi dare il meglio per lasciare del territorio orobico un ricordo indelebile».

[Clicca qui per scoprire tutti i ristoranti che aderiscono alla manifestazione con i relativi menù proposti.](#)

Roberto Vitali

© RIPRODUZIONE RISERVATA