

16 Ottobre 2019

“RistorantiBergamo”: 30 ristoratori uniti per proporre nuove esperienze tra gusto e cultura

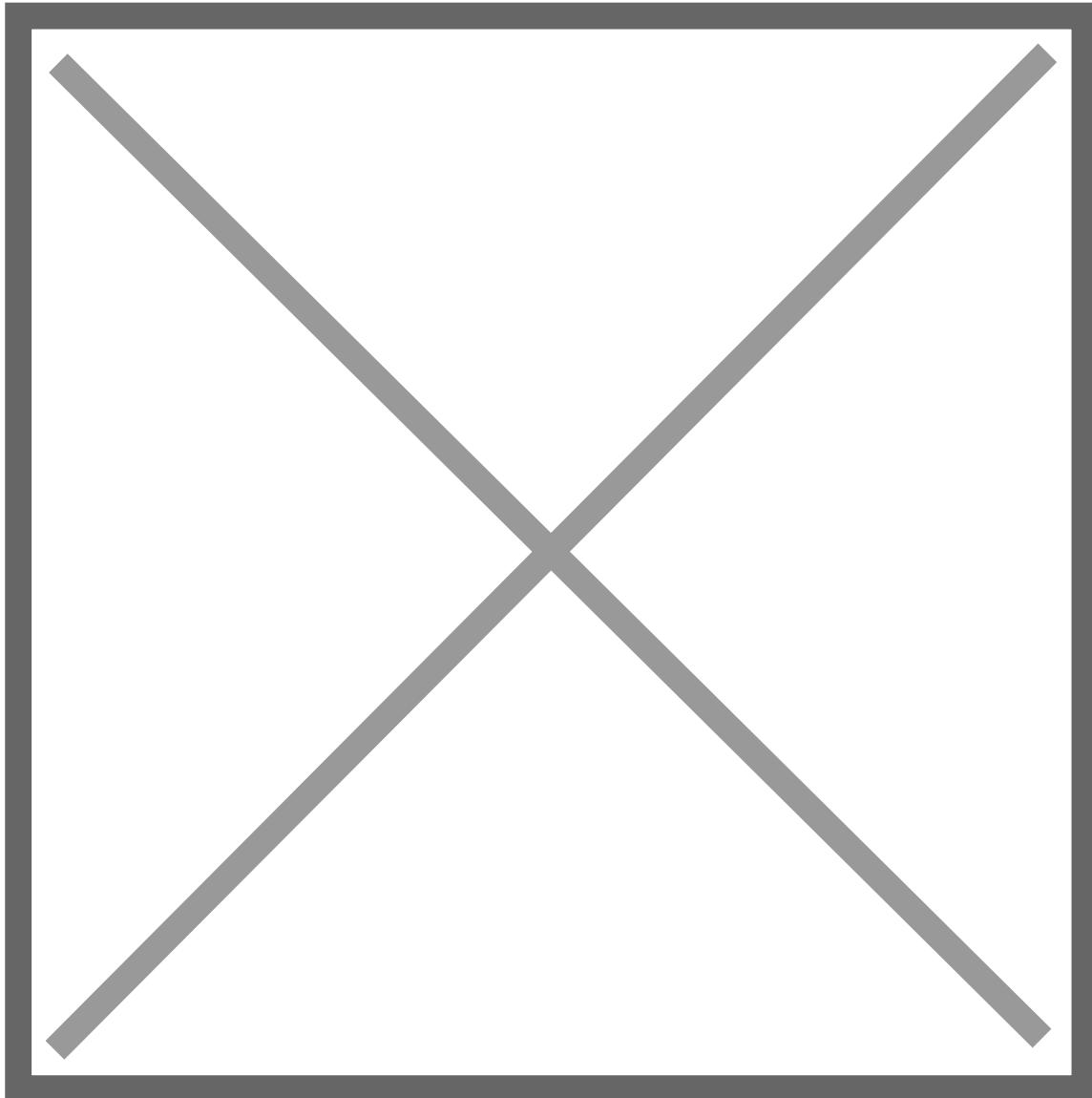
Da trentacinqueuro.it nasce questo progetto “made in Bergamo” per veicolare eventi, arte e intrattenimento con offerte e menù dedicati. Si comincia con i formaggi in concomitanza di "Forme"



Al via “RistorantiBergamo”, iniziativa che nasce dall’idea di oltre 30 ristoratori che hanno scelto di fare gruppo per nuove iniziative enogastronomiche con l’obiettivo di trasmettere cultura attraverso il cibo e la tavola, valorizzando il territorio e le sue qualità enogastronomiche. Il nuovo progetto, evoluzione dell’iniziativa trentacinqueuro.it nata con successo di pubblico nel 2014, ha l’obiettivo di creare iniziative culturali, sempre nuove proposte che con la cucina, il sapere gastronomico e la ricchezza dei sapori del territorio offriranno, mese dopo mese, esperienze di gusto per i bergamaschi e per chi vorrà scoprire le ricchezze del territorio.

“Siamo ristoratori, radicati sul territorio con passione e conoscenza, e divulgiamo cultura a partire dalla nostra tavola – spiega Beppe Acquaroli, portavoce del gruppo RistorantiBergamo oltre che titolare del Baretto di San Vigilio -. Il progetto nasce dall’esigenza di convogliare la cultura del territorio attraverso quello che sappiamo fare meglio: raccontare la bellezza della Bergamasca con cibi e sapori, rendere ancora più accessibili progetti che, stagione dopo stagione, saranno

al centro della vita della nostra provincia”.



Beppe Acquaroli

L'evoluzione di trentacinqueuro

RistorantiBergamo è un gruppo eterogeneo composto da oltre 30 ristoranti di tutto il territorio orobico, che valorizza da sempre il cibo e la cultura locale e che da oggi dà il via a questa nuova avventura: “Siamo partiti cinque anni fa con trentacinqueuro.it: la proposta era prettamente gastronomica e commerciale. Ora avrà uno sviluppo più esteso, con progetti che nascono sul territorio, legati alla cultura, e che valorizzeremo proprio passando attraverso il cibo”, continua Acquaroli. Cibo da conoscere, valorizzare, scoprire nelle sue peculiarità e attraverso ricette sempre diverse, raffinate, genuine, “studiate per chi a tavola vorrà vivere un’esperienza a 360 gradi”, spiega Acquaroli.

“RistorantiBergamo sarà il canale attraverso il quale scoprire il mondo e le esperienze che abbiamo vissuto, che ora metteremo a disposizione dei nostri ospiti – continua il gruppo di ristoratori -. Vogliamo proporre un progetto di ricchezza trasversale, multidisciplinare, multiculturale e soprattutto coinvolgente. Puntiamo a raccontare ai nostri viaggiatori del gusto la cultura della nostra bella terra, la diversità come ricchezza e la ristorazione come nutrimento dell'anima”.

L’idea consiste nel proporre iniziative culturali che siano divulgate attraverso l'estro e l'interpretazione di RistorantiBergamo. “Ognuno di noi promuoverà una sua visione dell’elemento culturale attraverso menù, percorsi o altri suggerimenti che di volta in volta ideerà come base di cultura”, commenta ancora Acquaroli.

La Rassegna

<https://www.larassegna.it/ristorantibergamo-30-ristoratori-uniti-per-proporre-nuove-esperienze-di-gusto/>



Risotto mantecato al Blu Rossini di Arrigoni Battista con Raisin e riduzione al Valcalepio rosso Riserva

Menù legati ad eventi: si comincia con Forme

Ogni iniziativa a cui RistorantiBergamo si collegherà, permetterà ai bergamaschi e ai fruitori del territorio di vivere un'esperienza culinaria unica e indimenticabile. Si parte quindi con "Progetto Forme - Bergamo capitale europea dei La Rassegna

<https://www.larassegna.it/ristorantibergamo-30-ristoratori-uniti-per-proporre-nuove-esperienze-di-gusto/>

formaggi”, manifestazione che quest’anno dal 17 al 20 ottobre porta in città il World Cheese Award, concorso di rilevanza internazionale che premia i formaggi più buoni del mondo. Dal 17 al 31 ottobre i locali aderenti a RistorantiBergamo offriranno menù speciali, a 35 euro, che parleranno in questo caso di formaggio, tradizione casearia, valorizzazione del prodotto, da pensare con sempre nuove ricette, esaltandone il gusto e l’alta qualità.

Ogni ristorante presenterà la sua offerta enogastronomica al prezzo concorrenziale di soli 35 euro a persona: tutti i dettagli dei menù e del progetto sono online all’indirizzo www.ristorantibergamo.com, nuovo dominio e nuovo sito web in fase di sviluppo per avviare in maniera globale l’offerta dei locali.

“La manifestazione Forme è la prima iniziativa alla quale si ispira il nuovo gruppo RistorantiBergamo che, per l’occasione, presenta menù tematici e a un prezzo concorrenziale. Si continuerà poi a offrire cultura attraverso il cibo, con nuove iniziative che saranno man mano presentate attraverso il nuovo sito web e le pagine Instagram e Fb di RistorantiBergamo” conclude Acquaroli, che rilancia: “Il gruppo è aperto a nuovi iscritti, che possono contattarci attraverso il nostro sito web, per estendere il progetto soprattutto alle nuove leve, a chi desidera valorizzare il cibo e il territorio”.

L’elenco dei ristoratori aderenti al progetto

- Al Carroponte (Bergamo)
- Al Portichetto (Gandino)
- Bareto di San Vigilio (Bergamo Alta)
- Caffè del Tasso (Bergamo Alta)
- Cantina Lemine (Almenno S. Salvatore)
- Cece e Simo Ristorante (Bergamo)
- Da Mimmo (Bergamo Alta)
- Don Luis (Torre Boldone)
- Enoteca Zanini (Bergamo)
- Fatur (Cisano B.)
- I Sapori di Terra e Mare (Bergamo)
- Il Ducale (Bergamo Alta)
- La Corte Del Noce (Villa D’adda)
- La Fricca - il Ristorante (Bergamo)
- La Marianna (Bergamo Alta)
- La Tana (Bergamo Alta)
- Lalimentari (Bergamo Alta)
- M1lle (Bergamo)
- Mariet Ristorante (Romano Lombardia)
- Negrone Ristorante (Scanzorosciate)
- Pampero Ristorante (Ranzanico)
- Panoramico (Fonteno)
- Polisena Agriturismo (Pontida)
- Ponte di Briolo (Valbrembo)
- Posta al Castello (Gromo)
- Ristorante della Torre (Trescore)
- **Ristorante Parco dei colli (Ponteranica)**

- Trattoria del Tone (Curno)
- Trattoria Falconi (Ponteranica)
- Trattoria Sant'Ambroeus (Bergamo Alta)
- Trattoria Visconti (Ambivere)
- Zu Ristorante (Riva di Solto)

Per tutte le informazioni sul progetto e i menù di ciascun ristorante, è possibile consultare www.ristorantibergamo.com e seguire i continui aggiornamenti sui profili Instagram e Fb di RistorantiBergamo.