

13 Novembre 2014

# **Trentacinqueuro.it è tornato. Con i menù tutto compreso invita già a far festa**

novembre 2014

# Affari di Gola

IN RASSEGNA SAPORI, GUSTI E PIACERI DEL TERRITORIO



035 35 35...

trentacinqueuro.it

con il numero di telefono ma il prezzo di un'emozione.  
Tanti ristoranti di qualità di Bergamo e Provincia ti aspettano.

035 35 35...

trentacinqueuro.it

con il numero di telefono ma il prezzo di un'emozione.  
Tanti ristoranti di qualità di Bergamo e Provincia ti aspettano.

trentacinqueuro.it

con il numero di telefono ma il prezzo di un'emozione.  
Tanti ristoranti di qualità di Bergamo e Provincia ti aspettano.

trentacinqueuro.it

con il numero di telefono ma il prezzo di un'emozione.  
Tanti ristoranti di qualità di Bergamo e Provincia ti aspettano.



trentacinqueuro.it



La Rassegna

<https://www.larassegna.it/trentacinqueuro-it-tornato-con-i-mentutto-compresoinvita-gi-a-far-festa/>

È un invito a godersi i piaceri della buona tavola quello che fanno i ristoranti bergamaschi del progetto Trentacinqueuro.it, che rilancia i propri menù dal prezzo chiaro: 35 euro tutto compreso. Le insegne hanno scelto di anticipare il clima di festa proponendo per 35 giorni (il numero è il filo conduttore delle iniziative e si richiama al prefisso telefonico della nostra provincia) la speciale promozione, che si è aperta il 5 novembre e si concluderà il 10 dicembre.

Alla nuova opportunità per gli amanti del gusto, la rivista Affari di Gola ha dedicato la copertina del numero di novembre, mese che ispirato, con il suo clima, il tema dell'approfondimento: il regale carrello dei bolliti, con i consigli di macellai e ristoratori per prepararlo al meglio.

Il mensile parla anche delle opportunità e delle difficoltà che incontra l'export dei vini italiani, dei progetti per il recupero della biodiversità e di frutti ed ortaggi dimenticati e del caseificio in città specializzato nella pasta filata. Non mancano le impressioni a caldo del nuovo chef stellato Michelin, Roberto Proto del Saraceno di Cavernago, e i riconoscimenti assegnati dalla guida dell'Ais ai vini. Sulle tracce della storia si va alla scoperta del "Cinamomo confetto" di Bergamo, approdato sulle più illustri tavole d'Europa nel Rinascimento, mentre grazie ai social si racconta la scelta della bergasca Isabella Uberti Foppa di trasferirsi a Creta e gestire un piccolo albergo-ristorante affacciato sul mare.