Trentacinqueuro.it, i menù dei ristoranti a Bergamo e provincia sono etici e local

L’iniziativa, testata già con successo, si chiama **trentacinqueuro.it** **e coinvolge una quarantina di ristoranti di buon livello a Bergamo e provincia**. Come dichiara il nome, trentacinque euro è il “conto” a persona per un menù completo, di assoluta qualità, con vino compreso. Ma l’iniziativa non è soltanto commerciale, anzi. Ha anche una valenza etica, nel senso che i ristoratori che partecipano all’iniziativa hanno voluto assumersi il ruolo di “guardiani del territorio orobico”. Proprio per questo, **nell’edizione 2015 di trentacinqueuro.it – in “scena” dal 15 gennaio al 30 di aprile e disponibile su prenotazione – nel menù proposto da ciascun ristorante ci sarà uno dei piatti simbolo della tradizione, i Casonsèi alla Bergamasca**.
Ogni chef li preparerà utilizzando due importanti ingredienti tipici: il burro delle Orobie e il Formai de Mut, entrambe specialità ancora oggi prodotte da piccoli produttori delle valli della zona. L’obiettivo è proteggere le eccellenze locali e, al contempo, far conoscere e apprezzare ai commensali i territori, le bellezze e ovviamente le bontà delle Orobie. Con un’anteprima: già, perché i Casonsèi sarano tra i piatti che verranno presentati al mondo in occasione di Expo.