

## LA RASSEGNA DELLA “CAZZOEULA” 2021: RISTORANTI ISCRIVETEVI!

I “giorni della merla” sono, secondo tradizione, i tre giorni più freddi dell’anno e cadono gli ultimi tre giorni di gennaio (29, 30 e 31) o gli ultimi due giorni di gennaio e il primo di febbraio. Ebbene dopo lo straordinario successo delle prime sei edizioni, la settimana “**Settimana ticinese della Cazzoëula nei giorni della merla**” - organizzata da Ticino a Tavola su idea del “Cazzoëula Club Ticino” - avrà luogo **da mercoledì 27 gennaio a domenica 7 febbraio 2021**.

Il nome scelto da noi è “cazzoëula” riprendendo il nome dal Club che a sua volta si rifà alle tradizioni del piatto. I ristoranti che partecipano a questa iniziativa potranno preparare anche la trippa e/o la busecca.

In caso di ricette particolari che non siano quella classica (es. cazzoëula di pesce, cazzoëula rivisitata in modo moderno), specificare per favore sull’email il nome del piatto. Specificare anche se il ristorante propone bollito e/o trippa e/o busecca.

### Guida

Possibilità di prenotare una pubblicità su una simpatica guida cartacea oppure online.

1. Copertina (solo 3 disponibili accettate in ordine di prenotazione) – verticale 105 x 148 mm + 3 mm di sbordo - 500 CHF
2. Pagina intera – verticale 105 x 148 mm + 3 mm di sbordo - 300 CHF
3. Mezza pagina – orizzontale 105 x 74 mm + 3 mm di sbordo - 160 CHF
4. Un terzo di pagina – orizzontale 105 x 49,5 mm + 3 mm di sbordo - 100 CHF

Inviare prenotazione entro il **31 dicembre** e il pdf entro il **5 gennaio** a [info@gastroticino.ch](mailto:info@gastroticino.ch).

### Costi di iscrizione alla Rassegna

100 chf per stampa guida, adesivo per la porta, pubblicità radio della manifestazione e presenza sui siti e social.

### PER ISCRIVERSI

**Da rispedire via mail a [info@gastroticino.ch](mailto:info@gastroticino.ch) entro il 10 gennaio 2020. POSTI LIMITATI A 50. Saranno accettate le iscrizioni in ordine di arrivo!**

Nome ristorante

Persona di riferimento

Indirizzo

Tel.

Mail

Sito internet

Cucinate **anche** tipi di cazzoëula particolari (pesce, moderna, rivisitata, ecc.)?



Sì – Quale

No, solo classica

Cucinate **anche** trippa, busecca o bollito misto?

Sì – Quale

No, solo cazzoëula classica

Siete interessati a un'azione promozionale con alcune cantine ticinesi? per esempio abbinare il piatto di cazzoëula a una bottiglia di vino ticinese o a un bicchiere?

Sì bicchiere

Sì bottiglia

No