

ANCHE DEGUSTAZIONI DA BERTOLI A VARALLO

# I ravioli dell'estate con basilico e ortiche

Alla Balangera di Varallo dal 1952 esiste una realtà che si prende cura dei palati di valesiani e turisti: si tratta del Raviolificio Pasticceria Bertoli, una delle tappe irrinunciabili per chi ama il cibo buono garantito e genuino. Reduce dall'esperienza di «Donnavventura», presente tra gli sponsor locali dell'iniziativa che ha coinvolto ad Alagna le cento finaliste del programma televisivo di Rete 4, il raviolificio si prepara a essere presente, come tradizione ormai da tempo, all'Alpà di Varallo: dal 12 al 21 luglio sarà presente nella piazza del Gusto.

Il punto vendita è a disposizione dei clienti dal martedì al sabato dalle 8 alle 12,30 e dalle 15,30 alle 19,30, da giugno a settembre anche la domenica mattina. Per informazioni è possibile consultare il sito internet [www.raviolificiobertoli.it](http://www.raviolificiobertoli.it) oppure telefonare al numero 0163-51363 o scrivere un'e-mail a [info@raviolificiobertoli.it](mailto:info@raviolificiobertoli.it)

«La nostra storia risale all'ormai lontano 1952 - dicono i titolari -: sessant'anni di vita passati a impastare ravioli, tra un biscotto e una lasagna o un panettone. Momenti difficili e altri più sereni ma ogni giorno vissuto con determinazione, serietà e voglia di fare. Sempre rivolti al futuro, sempre pieni di entusiasmo e carichi di aspettative e di nuo-



ve proposte per "movimentare" un po' questi tempi non facili».

La produzione è a carattere prevalentemente stagionale. In questo periodo è rivolta in particolare a ciò che offre l'orto e quindi a ravioli al basilico, alle ortiche (che vengono raccolte direttamente dai proprietari), all'erba cipollina e anche alle zucchine con la menta.

Senza dimenticare i dolci: dal classico biscotto di meliga a quelli che sono diventati il cavallo di battaglia Bertoli, ovvero «i fochi» (bastoncini di sfoglia ripieni di marmellata fatta in casa, uvetta e un pizzico di cannella). E poi ancora i «biscutin dal muntagnin», quelli «dal barlicch», e gli «alegru», tutti ispirati alla tradizione e al dialetto locale, sia negli ingredienti che nel nome. Senza dimenticare la «valesiana», sublimazione del panettone classico arricchito con amarene, e il «pane del Sacro Monte», un omaggio al complesso monumentale simbolo della città varallese.

«I nostri locali, che abbiamo ristrutturato di recente, sono stati creati con un occhio di riguardo all'accoglienza del cliente - concludono dal Raviolificio Pasticceria Bertoli -, che per noi ha l'importanza che dovrebbe meritare chi ti permette di fare il tuo lavoro. Abbiamo quindi riservato un'area per le degustazioni che facciamo praticamente tutti i sabati e avremmo intenzione anche, e qui lanciamo un appello a chi fosse interessato, di organizzare corsi di degustazione di vini o di formaggi. Possiamo ospitare fino a venti persone a sedere e siamo anche pronti per ricevere i pullman che transitano in zona per turismo, offrendo loro assaggi dei nostri prodotti».



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.