

IL RAVIOLIFICIO È A BALANGERA DI VARALLO

Con “Il bosco nel piatto” tornano da Bertoli i ghiotti sabati a tema

Il raviolificio pasticceria Bertoli di Varallo è pronto a scaldare l'autunno. Come sempre molto attivo, il laboratorio artigianale ha studiato un programma per andare al di là della sola produzione e vendita tornando a riproporre, dopo il successo dei mesi passati, i «sabati a tema» in cui anche i palati più esigenti troveranno degustazioni per apprezzare i prodotti stagionali e quelli locali.

Il primo degli appuntamenti è già questo sabato con «Il bosco... nel piatto». Nello speciale menu, a disposizione del pubblico dalle 10 alle 19 nella sede alla Balangera si potranno assaggiare: funghi alla campagnola, tommino di capra con chutney (salsa) di mirtili, fagottini all'oca e bacche di sambuco, ravioli ai mirtili e pancetta, crespelle toma e funghi, tagliatelle ai frutti di bosco, e ancora crostata ai frutti di bosco, tartellette panna e mirtili, polentina ai mirtili, torta «dal ziu» ai lamponi e muffin di saraceno e sambuco, il tutto accompagnato da ratafià di mirtili e grappa ai lamponi.

Per un mese e mezzo i gusti saranno tutti accontentati. I sabati a tema proseguiranno infatti con le proposte «al contadino non far sapere» (12 ottobre), «una mela al giorno...» (19 ottobre), «un chicco tira l'altro» (26 ottobre), «va di moda l'arancione» (2 novembre), «oggi si scrocchia» (9 novembre) e «l'allegria delle castagne» (16 novembre).

Il raviolificio pasticceria Bertoli è aperto dal martedì al sabato in località Balangera di Varallo dalle 8 alle 12,30 e dalle 15,30 alle 19,30, i suoi prodotti sono presenti anche nello spazio di vendita «Alla fonte» di Prato Sesia, a disposizione del pubblico anche la domenica (tutti i giorni dalle 9 alle 13 e dalle 15,30 alle 19,30, il sabato con orario continuato).

Lo spirito e la cura che vengono impiegati nell'attività sono spiegati nella pagina introduttiva del sito ufficiale www.raviolificiobertoli.it.



to.it. «Siamo un piccolo laboratorio artigianale che nasce nell'ormai lontano 1952 dalle mani e dal sudore della fronte dei miei genitori Eva e Carletto - si legge - che con grande sacrifici, ma anche con grande lungimiranza, decisero di buttarsi in questa avventura. Ora a distanza di anni sono io, il figlio Piero, che con mia moglie Nicoletta continuo l'avventura che magari, un domani, proseguirà nelle mani dei nostri figli Mattia e Carlotta».

Il raviolificio ha avuto uno spazio anche all'interno della puntata speciale dedicata alla Valsesia della trasmissione «Donnavventura», andata in onda nei giorni scorsi su Rete 4, frutto delle riprese televisive registrate questa estate.

Chi volesse avere maggiori informazioni sui prodotti e sull'attività del Bertoli può telefonare allo 0163-51363 oppure scrivere un'email a info@raviolificiobertoli.it.