

Raviolificio BERTOLI

Bertoli
RAVIOLIFICIO
PASTICCERIA



Cominciò con una domanda di matrimonio a dir poco inconsueta la storia del Raviolificio Bertoli, nel lontano 1952.

«Mi la butega sun catala, des o ta ma sposi o i vac ciarchemu n'auta» (Io il negozio l'ho comprato, adesso o mi sposi o vado a cercarne un'altra).

Con la simpatia che lo contraddistingueva, Carletto Bertoli, con la moglie Eva, 50 anni fa diede il via, con il pane, la piccola pasticceria, i primi agnolotti fatti rigorosamente a mano, a questo laboratorio, sperimentando la vendita "porta a porta" a privati, negozi e ristoranti della valle.

A distanza di mezzo secolo, gestito ora dal figlio Piero e dalla nuora Nicoletta, il laboratorio ha subito vari cambiamenti e migliorie continuando a sfornare ottimi prodotti, con particolare attenzione alle materie prime, sempre naturali e genuine. Nella frenetica società attuale, Piero e Nicoletta avrebbero potuto aprire un bel negozio in centro a Varallo, o gestire uno spazio in un centro commerciale, ma hanno preferito continuare sulla strada della semplicità, simbolo di genuinità e freschezza.

Spalancare le porte del laboratorio, rendendo il più accogliente e piacevole possibile lo spazio di sempre, è la via che più si addice alla loro filosofia professionale.
La caratteristica vincente? la qualità.

Se i prodotti sono buoni, la gente è disposta a rinunciare al supermercato dove tutto è comodo e veloce, e a perdere un po' di tempo per comprare la qualità.

Per questo il Raviolificio Bertoli garantisce un prodotto creato con cura, attenzione e passione per il proprio lavoro, contornato da cortesia e disponibilità verso le singole esigenze.

«Se è vero che la fortuna aiuta gli audaci, noi abbiamo deciso di provarci! Vi aspettiamo!»

Raviolificio Bertoli

Via per Morca - Fraz. Balangera • 13019 Varallo (VC)
Tel. 0163 51 363 • bertolipiero@libero.it



il GUSTO

In allegato al quotidiano
Il Giornale

VARALLO (Vc)

RAVIOLIFICIO BERTOLI

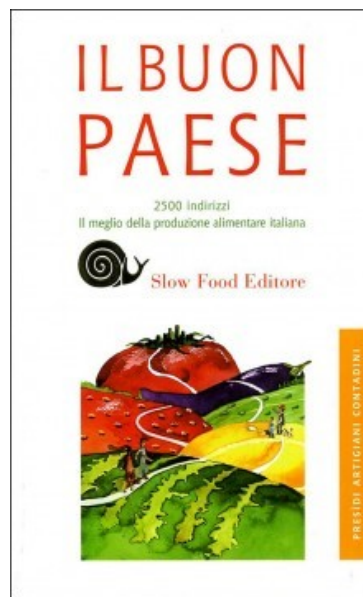
PASTA

Frazione Balangera
Tel. e fax 0163 51363
pierobertoli@tiscali.net

Vicino al suggestivo ponte di legno per Morca, il laboratorio Bertoli produce dal 1952 pasta fresca e dolci ricorrendo a tre ingredienti fondamentali: genuinità, passione e fantasia. Il ripieno dei ravioli varia secondo estro e stagione: toma, speck e castagne, prosciutto e fichi, toma e pere, mirtilli, asparagi, ricotta e spinaci, polenta concia. I dolci hanno tutti nomi dialettali: biscutin dal muntagnin, biscutin dal barlicch, torta dal previ, torta dal cireseu e i fochi, sottili lingue di pasta sfoglia con una delicata farcitura di confettura, uvetta e cannella. Inoltre, vitello tonnato e insalata russa preparati artigianalmente.

485

PIEMONTE



Edizione 2010

RAVIOLIFICIO BERTOLI

di Piero Bertoli

VARALLO SESIA (VC)

loc. Balangera

tel. e fax 016351363

bertolipiero@libero.it

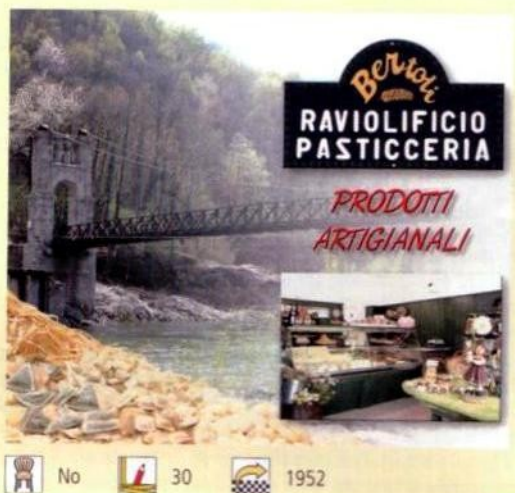
Riposo settimanale: lunedì

Ravioli di brasato, del plin, alla toma. Produzione stagionale di ravioli di mirtilli, limone e zafferano, toma e pere, mele prosciutto crudo e mandorle, zucca e gorgonzola, verza e salsiccia, timo selvatico e ortiche, Salam dla duja

Tome locali

6 2 1

Grappe locali; i Fochi, dolce con sfoglia con marmellata di frutta mista, uvetta e cannella; biscutin dal muntagnin, biscotto secco con vino rosso; torta dal cireseu, una frolla con ciliegie fresche e crema



ilGolosario

di Paolo Massobrio
guida alle cose buone
d'Italia

2010

Mille e più ghiottonerie
e vini di Aziende Agricole
Nezoo: Boutique del gusto,
Enoteche e Cantine

Con i migliori 500
ristoranti di Papillon

Comunicare

ilGolosarioPapillon

L'arte dei ravioli in valle

Da oltre mezzo secolo la famiglia Bertoli porta avanti la tradizione

La Valsesia tradizionalmente non è un luogo famoso per la pasta fresca. Eppure la famiglia Bertoli, in una piccola località alle porte di Varallo, da più di cinquant'anni ha trasformato i ravioli in una vera e propria arte. Piero e Nicoletta Bertoli proseguono ancora oggi in quest'attività che ha ricevuto il riconoscimento di Eccellenza Artigiana. Come e quando nasce l'idea di creare un raviolificio in Valsesia? «Nasce tutto nel 1952. Mio suocero aveva già un negozio di alimentari e cominciò con la produzione di pane e pasta fresca che vendeva porta a porta ai ristoranti della zona. Successivamente è stato fatto il grande salto con l'acquisizione di alcuni macchinari e aumentando la produzione. Mio marito ed io abbiamo poi proseguito nell'attività continuando la tradizione».

gli ingredienti, rappresentano ancora una parte molto importante di questo lavoro». Come siete diventati Eccellenza Artigiana? «Siamo stati contattati dalla Camera di Commercio e abbiamo seguito l'iter burocratico riuscendo ad ottenere un importante riconoscimento che già avevamo avuto per la nostra pasticceria». Quali sono, secondo lei, i requisiti più importanti per un'Eccellenza Artigiana? «Bisogna cercare di mantenere alta la qualità, ma soprattutto bisogna proporre cose nuove ed essere creativi. Questo poi ti permette di partecipare a fiere specialistiche per far conoscere il proprio prodotto anche in altre realtà».



Nicoletta Bertoli

La qualità del miele valesiano

Il miele è da sempre considerato il nettuno del territorio. L'ambiente gioca infatti un ruolo molto importante in questo campo e le montagne valesiane, fortunatamente ancora ben lontane dalle coltivazioni intensive e anni fa, dovuta soprattutto alle abbondanti precipitazioni e alla moria di presentano ancora un'isola felice per gli apicoltori. Gli agenti esterni sono in grado di modificare la qualità del miele organoleptico del miele. La drastica riduzione dell'abbondanza di una determinata tipologia di fioritura è infatti in grado di alterare il prodotto finale.

Con quali criteri vengono scelte le materie prime? «In base alla stagione e alla disponibilità del prodotto in zona. Noi cerchiamo il più possibile di sfruttare la filiera corta affidandoci molto alla varietà e alle ricchezze del territorio». Come nascono i vostri celebri ripieni? «Sono frutto della nostra fantasia. Ci viene in mente un'idea, la produciamo in scala ridotta per assaggiare e se riscontra il nostro favore la proponiamo ai nostri clienti». Quanto è importante la lavorazione a mano dei prodotti? «Noi ci avvaliamo anche di alcuni macchinari, ma la lavorazione a mano e l'occhio umano nella miscelazione de-



Supplemento gratuito al n° 16, anno III del 24 aprile 2010

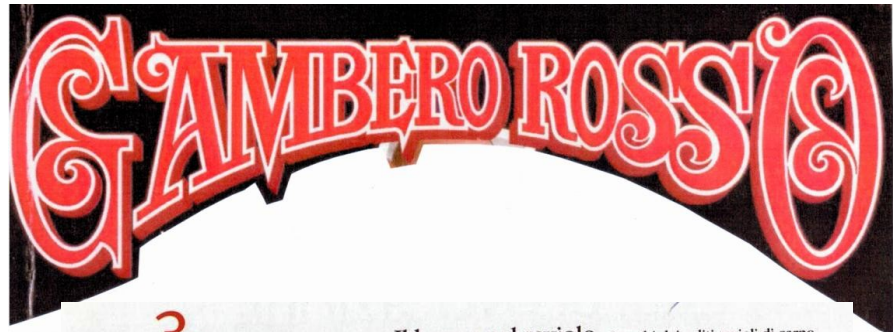
APRILE 2010



Raviolificio Pasticceria Bertoli 50 anni di tradizione e bontà

I ravioli sono la loro specialità da 50 anni. Preparati con ingredienti stagionali di prima qualità, spiccano quelli al limone e zafferano, prosciutto e fichi, oppure mirtillo e pancetta, toma e pere, polenta concia, verza e salsiccia, toma speck e castagne o topinambur. Quanto alla pasticceria, da non perdere i "fochi": fragranti sfoglie ripiene di marmelata, uva passa e cannella. ...

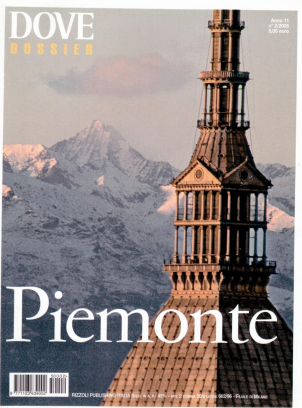
LOCALITÀ BALANGERA, VARALLO (VC)
☎ (+39) 0163 51363



3.



Il bosco nel raviolo. Stanchi dei soliti ravioli di carne o ricotta e spinaci? Il Raviolificio Bertoli di Varallo, in Valsesia, ne prepara di golosi e originali. Ci sono i "monterosa" (toma, speck e castagne), gli "ottobrini" (prosciutto crudo, pecorino e fichi), i "contadini" (toma e pere). Ma la vera provocazione sono quelli con un ripieno a base di mirtillo, ricotta e pancetta. «Da condire con burro e rosmarino: il burro amalgama, il rosmarino lega con la pancetta», suggerisce Nicoletta, la moglie di Piero Bertoli, la seconda generazione di questo laboratorio nato 55 anni fa come forno e specializzato via via nella produzione di pasta fresca e dolci.



Raviolificio Pasticceria Bertoli

Dal 1952 all'ombra del caratteristico ponte in legno, propone non solo tipica pasticceria e biscotteria, torte e classica gastronomia ma anche pasta fresca e ravioli di ogni genere, sempre freschissimi, ripieni di tutto ciò che offrono la natura e la fantasia. Specialità "i fochi", unico produttore

Via per Morca - Balangera di Varallo Sesia (VC) - Tel. e Fax 0163 51363

