

Raviolificio Poker: “Chi ha il gusto della tradizione sa di che pasta siamo fatti”



Sapori della terra bergamasca e non solo, ricette tradizionali e innovative, questa in sintesi è la migliore descrizione dell'attività del Raviolificio Poker, che dal 1958 ad oggi ha

allargato il proprio mercato salvaguardando la forte impronta artigianale che lo caratterizza fin dalla nascita.

Dal 2008 l'azienda ha raddoppiato la superficie destinata alla propria attività, inaugurando un nuovo sito produttivo, situato ad Albano Sant'Alessandro.

La soddisfazione del consumatore finale sta alla base di tutte le scelte aziendali e rappresenta il vero metro di giudizio sul quale si incentiva e migliora la produzione. Questa filosofia si traduce da un lato nell'utilizzo di materie prime di alta qualità, principalmente fresche e non pre-trattate, nell'assenza totale di conservanti aggiunti, di addensanti nei ripieni e di esaltatori di sapidità, dall'altro nella costante innovazione tecnologica che consente di mantenere pressoché inalterate le caratteristiche organolettiche e nutritive del prodotto fino alla sua scadenza.

Una precisa scelta è anche quella della sostenibilità ambientale, testimoniata dall'installazione di un impianto fotovoltaico e di un generatore di azoto – il gas impiegato per il confezionamento in atmosfera protettiva – in



sostituzione delle bombole.

Sono oltre 40 le specialità del Raviolificio Poker, dai classici della tradizione agli abbinamenti più creativi. La gamma dei prodotti segue due filoni: le ricette che attingono alla cucina tradizionale del territorio (su tutti due “campioni” come Casonsèi de la Bergamasca e Scarpinòcc de Par, quelli codificati dal marchio della Camera di Commercio “Bergamo Città dei Mille... Saperi”) e le novità, frutto di una costante ricerca gastronomica e della collaborazione con chef d’esperienza.

Le proposte sono varie e stuzzicanti: Tortelli alla formaggella di monte o al celebre formaggio Rosa Camuna , Saccottino alle noci con pasta di farina di castagne, il Pizzoccherello (pasta con grano saraceno e nel ripieno gli ingredienti classici del condimento dei Pizzoccheri valtellinesi), senza dimenticare sapori mediterranei come il Raviol Pizza (con mozzarella, pomodoro e origano), i Ravioli agli scampi e vongole e il Fior di Pantelleria (con menta e ricotta), o ancora la riscoperta delle erbe nei Ravioli con ricotta, ortica e timo.



L’azienda durante gli anni è cresciuta sul versante commerciale, ampliando canali distributivi e orizzonti. Accanto a ristoranti, grossisti, catering, gastronomie e

negozi specializzati, c'è anche la Gd0 e al bacino consolidato della Lombardia si affianca la vendita dei prodotti Poker sul mercato estero in Francia, Lussemburgo, Portogallo e Repubblica Ceca.

Pastificio – Raviolificio Poker

via Spallanzani, 28

Albano Sant'Alessandro

035 581454

info@raviolificiopoker.it

www.raviolificiopoker.it

Erbe officinali, a Solto Collina crescono anche quelle degli Inca e degli Indiani d'America

All'azienda agricola L'Asino del Lago si coltivano una sessantina di varietà, utilizzate anche per la cosmetica e l'aromatizzazione delle birre. Stefania Savardi: «Stanno incuriosendo quelle originarie d'Oltreoceano»

Beltramelli, l'allievo di Marchesi che ha conquistato Parigi

Formatosi all'Alberghiero di San Pellegrino, da oltre un decennio in Francia, già stellato Michelin per 3 anni, lo chef di origine bergamasca guida il ristorante Nolita, vicino agli Champs Elysée. «I clienti più preparati ed esigenti? Restano gli italiani»

Gourmets Degustateurs, la cena degli auguri al "One Restaurant"



Da sinistra, Chicco Coria, Stella Silipo, Anna Belotti ed Ernesto Tucci, presidente del Club dei Buongustai di Bergamo

Nel ricordo di Pino Capozzi, la delegazione bergamasca dei Gourmets Degustateurs – fondata anni orsono dal compianto albergatore/ristoratore di Città Alta – s'è ritrovata nei giorni scorsi per gli auguri natalizi. Un'occasione propiziata dalla moglie Stella Silipo, che prosegue l'attività associativa sulle orme di Pino supportata dalla sommelier Anna Belotti. Punto di ritrovo: il "One Restaurant" di Dalmine, guidato dallo chef Chicco Coria.

Una riunione conviviale durante la quale sono stati ricordati altri due esponenti del mondo enogastronomico bergamasco scomparsi di recente: Roberto Gambirasio, del ristorante "Cadei" di Villongo (l'attività prosegue grazie alla moglie Tarcisia), e Stefano Cardaci, noto per la sua abilità nel proporre piatti "alla lampada". Nel corso della serata, Coria ha servito il Cilindro di capasanta con scampi, gamberi, verza e tartufo nero, il Risotto mantecato con formaggi d'alpeggio e fondente di cipolla al pepe nero e Lombo di cervo con castagne, riduzione al Valcalepio, rosmarino su purea di patate. Abbinati i vini delle case Vallerenza, Vignalta e Leone de Castris.

“Qualità dell'offerta enogastronomica”, il TCI premia Al Carroponte



A poco più di un anno dall'apertura, Al Carroponte, l'enoteca-bistrot di via De Amicis a Bergamo, incassa un nuovo riconoscimento dal mondo della critica gastronomica. Alla lista, infatti, si aggiunge anche il "Premio Buona Cucina"

del Touring Club Italiano, consegnato a Milano il 30 novembre scorso al patron Oscar Mazzoleni in occasione della presentazione della guida "Alberghi e Ristoranti d'Italia 2016". Il premio, che vanta ormai una lunga tradizione, viene attribuito dal TCI ad esercizi selezionati, che si distinguono per la qualità dell'offerta enogastronomica e per il tono accogliente e curato del locale. Luigi Cremona, autore della Guida Ristoranti d'Italia ed opinion leader nel settore, ha così inteso "confermare ed evidenziare la grande attenzione di Al Carroponte per la qualità dell'offerta, in ambito sia culinario sia enologico, oltre alla passione per i dettagli".

World Cheese Awards, quattro medaglie per i formaggi bergamaschi

Due argenti per il caseificio Arrigoni di Pagazzano, un bronzo ciascuno per Sergio Arrigoni e Quattro Portoni

Porta Osio, cena con i vini di “Poderi e Cantine Oddero”



Porta Osio, l'enoteca con cucina di via Moroni 180, a Bergamo, organizza per il 9 dicembre, alle 20, una serata con “Poderi e Cantine Oddero”, un marchio storico tra i produttori di Barolo. Rimaste per generazioni in mani maschili, le cantine

Oddero sono oggi di proprietà di Mariacristina e Mariavittoria, figlie di Giacomo Oddero, patriarca del Barolo e personaggio noto non solo in terra di Langa. Con sapienza antica, unitamente alle più aggiornate tecniche produttive, la famiglia Oddero segue la produzione dei vini in tutte le sue fasi, partendo dalla potatura fino alla pigiatura e all'affinamento. I vigneti sono sparsi nelle migliori posizioni soleggiate (sorì) delle colline della zona del Barolo e Barbaresco, del Moscato e della Barbera d'Asti. L'azienda produce vini di pregio e grande finezza; perfetta espressione della tipicità del territorio piemontese.

Il menù contempla Stuzzichini caldi dello chef abbinati alla Barbera superiore 2012, quindi si prosegue con l'Arrotolato di coniglio e pancetta con purè di mele renette e radicchio trevisano arrostito (Langhe Nebbiolo 2012), col Risotto carnaroli “Riserva S. Massimo” mantecato con fagioli borlotti, essenza di mandarino e pasta di salsiccia croccante (Barbaresco Gallina 2011), la Guancia di manzo brasata al barolo con chicchi di caffè, servita con polenta di farina bramata delle nostre valli (Barolo di Castiglione 2010) e col Tortino caprese alle mandorle di Avola con caramello di zucca e amaretto sbriciolato servito con il Moscato d'Asti “Cascina Fiori” 2015.

Il costo a persona è di 80 euro vini e bevande compresi.
Informazioni e prenotazioni: info@portaosio.net, 035-219297.

Pampero, quella la brezza marina che spira sul lago di Endine

Con attenzione alla ricerca e all'evoluzione della proposta, il locale dei fratelli Ferrari si conferma un punto di riferimento per i piatti di pesce. Una precisa scelta di campo portata avanti da quasi quarant'anni. Lo chef Tiziano: «È perché credo in una cucina fatta al momento, con tempi di cottura ridotti, ripulita dal superfluo e con il meno possibile di grassi»

Cuochi Bergamaschi, l'Associazione cresce ancora

Record di partecipanti al Natale del Cuoco. Camer: «L'aria di rinnovamento è tangibile». Premio alla carriera al presidente Benussi

Dalle farine alternative alle bacche di goji, le novità dei creativi del pane

Viaggio tra i forni della Bassa bergamasca alla scoperta di
forme e sapori