

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... Sapori”) 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