

Pastificio Orobico: tutta un'altra pasta!

scritto da Carmen Bilotta | 16/02/2017



Il Pastificio Orobico, Bergamo (San Paolo d'Argon), è custode di antichi saperi e fucina di nuovi sapori.

È una storia di passione, esperienza e appartenenza al territorio quella del **Pastificio Orobico**, nato nel **1965** come piccolo laboratorio artigianale a conduzione familiare. Innovatosi nel corso degli anni, grazie all'intervento della tecnologia e di metodologie produttive avanzate, ha conservato le caratteristiche artigianali che fanno delle sue paste, realizzate secondo le antiche ricette bergamasche, ancora oggi dei prodotti di qualità.

Certificata con il marchio "**Bergamo Città dei Mille... Saperi**", l'azienda oggi si mostra scrupolosa nel seguire le indicazioni e le direttive dello **Chef Francesco Gotti** che, da diversi anni, collabora con il titolare del pastificio, **Ivan Ronzoni**, ne studia e firma i prodotti, sapientemente valorizzati e arricchiti con creatività e idee originali, prodotti che lo chef afferma di sentire a lui "vicini non solo dal punto di vista delle origini ma anche come gusto".

Un rapporto cresciuto nel tempo quello tra chef e imprenditore che, insieme, studiano ogni prodotto nella forma, nella consistenza dell'impasto e nell'equilibrio del ripieno. Ai clienti è offerta un'ampia collezione di specialità di pasta fresca, in molteplici formati e varianti di ripieno dal gusto ricercato e raffinato. Cibo genuino e rispettoso di chi lo ha prodotto, coltivato, allevato; una **filosofia eco-simbiotica** che si traduce in assoluto rispetto dell'ambiente e dell'uomo. Le materie prime sono, in

gran parte, locali, seguono il succedersi delle stagioni e le tradizioni del luogo di appartenenza, in un interessante compromesso tra vecchio e nuovo.

Pastificio Orobico, Bergamo: le specialità dell'azienda

Tra i formati di pasta, a riscuotere maggior successo sono:

- i **Casonséi de la Bergamasca**, antico sapore della cucina di una volta e
- gli **Scarpinòcc de Par**, che prendono il nome dal paese della **Val Seriana** dove sono nati.

A Chef Gotti si deve anche l'ideazione e lo sviluppo del progetto da cui hanno avuto origine il **CasoMais** e una nuova linea di **paste speciali**, con un impasto di farina di grano saraceno, di mais o di castagne e il cui ripieno è arricchito con i **Formaggi Principi delle Orobie**:

- Agrì di Valtorta,
- Bitto Storico,
- Branzi FTB,
- Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana,
- Stracchino all'antica delle Valli Orobiche e
- Strachitunt.

Il CasoMais

Il CasoMais, rappresenta una golosa novità: un **raviolo** "impreziosito" col ripieno di un **casoncello** e un nome accattivante, «suona quasi come uno slogan», fa notare Chef Francesco Gotti; particolare sia nell'impasto, che prevede un 30% di farina di mais, sia nel ripieno caratterizzato dalla presenza del Rosso Imperiale di **CasArrigoni**, un piccolo erborinato vaccino dal sapore piccante, stagionato per circa novanta giorni e lasciato riposare attraverso un processo prolungato di affinamento, lungo trenta giorni, nelle vinacce di passito.

Il suo sapore dolce e piacevole, conferisce al ripieno del CasoMais una nota che lo differenzia dai più tradizionali casoncelli. La piccantezza del formaggio risulta smorzata da un sapore morbido, ricco di sentori di mandorle e albicocche, un abbinamento audace che conferisce al prodotto un'armonia di sapori e profumi che lo rendono unico, così come la pasta, ricca di farina di mais, ruvida e spessa, lavorata e schiacciata a mano. A completare il ripieno: l'arrosto di manzo, i salumi bergamaschi e le erbe spontanee che legano il tutto riportandoci con la memoria al classico raviolo della cucina bergamasca. Un prodotto ricco di storia, tradizione e cultura.

Tra i fornitori della materia prima, accanto a CasArrigoni, l'azienda capitanata da **Alvaro Ravasio** da sempre impegnata anch'essa alla valorizzazione della territorialità, figura lo storico **Molino Innocenti di Curno** che, su indicazione di Chef Gotti, fornisce un taglio particolare di farina di mais bramata e fioretta studiato ad hoc.

L'importanza del territorio

Chef Gotti e Ivan Ronzoni, partendo dalla storia e dalle tradizioni bergamasche, oltre che dal loro modo di intendere il cibo, si fanno anche artefici della **promozione della territorialità**. Attraverso la scelta di materie prime genuine, prodotte dalle aziende agricole del territorio, come appunto i Formaggi Principi delle Orobie, il vino, cereali, verdure e erbe spontanee, hanno potuto allargare la produzione e la ricerca alle paste fresche ripiene e non, come le Lunette crudo e scamorza, i Ravioli di bresaola, rucola e formaggio di monte, i Pansotti speck e trevisana e ancora le specialità pensate per essere portate sulla tavola nei giorni di festa: i Cappelletti con ripieno di Cappone, gli Agnolotti

con ripieno di cotechino e lenticchie o i Quadri con gamberi, capesante e carciofi.

Identità e tradizione

«Alla base di ogni eccellenza - sottolinea Ivan Ronzoni - ci sono intuizioni, impegno, passione, scelte etiche e di qualità che ci guidano nell'attenta selezione delle migliori materie prime del nostro territorio con cui produciamo paste che di artigianale non hanno solo il nome».

Riuscire a preservare la tradizione fa sì che di essa non vadano perse ricette e prodotti tipici che connotano la storia e l'identità di un'area geografica specifica e di coloro che la abitano. L'innovazione, quando si rende necessaria, dunque, non snatura completamente la tradizione.

«A guidare il nostro pastificio - conclude Ivan Ronzoni - è la passione per il prodotto, l'amore per la cucina e la ricerca delle migliori materie prime, meglio se legate al territorio, unitamente a una lavorazione artigianale coniugata con l'innovazione tecnologica, un vero e proprio percorso alla ricerca dei gusti e dei sapori della nostra terra che è anche un viaggio verso la riscoperta della nostra identità».

«Gusto e sapore - aggiunge Chef Gotti - non vengono filtrati né mascherati, il che consente di ottenere un prodotto adatto ad essere consumato anche in purezza e che perciò non richiede di essere valorizzato con ragù particolarmente ricchi o condimenti per così dire invasivi».

Insomma davvero "tutta un'altra pasta"!

Pastificio Orobico

Via Convento, 37 - San Paolo d'Argon (BG)

Tel 035.958.027

www.pastificioorobico.com