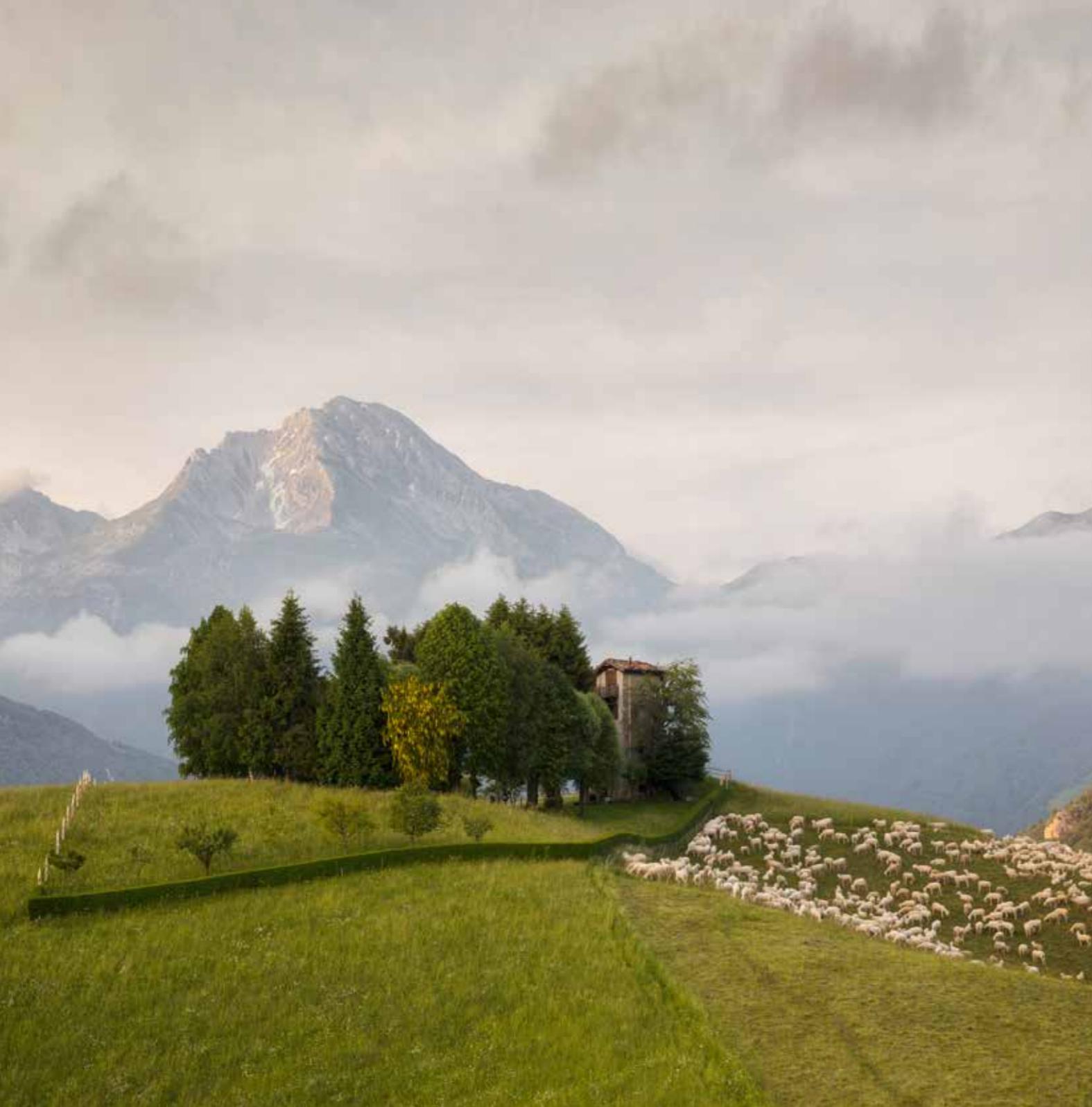




**Con Cuore**  
RAVIOLIFICIO DI COOPERAZIONE SOCIALE



## La COOPERATIVA



*Nel 1997, su iniziativa di alcuni volontari che avevano a cuore il destino delle persone con problemi di dipendenza, si costituisce la cooperativa e dopo qualche anno la sfera di attività viene ampliata con nuovi settori e rivolgendosi anche a persone con disabilità fisica e psichica. Nel 2008 la stessa acquisisce la forma e la denominazione attuale: Contatto Cooperativa Sociale ONLUS. Un processo di sviluppo durato circa 10 anni la porta ad essere oggi la principale cooperativa di tipo B in Val Brembana impegnata nell'inserimento lavorativo di persone in stato di disagio.*

*Rimboccarsi le maniche per trovare soluzioni adeguate ai bisogni del territorio è stato il motivo che ci ha spinto a costituire la cooperativa. Lungo il percorso tracciato fino ad oggi abbiamo affrontato molti ostacoli, ma allo stesso tempo abbiamo raccolto nuove sfide per proseguire un viaggio entusiasmante e ricco di stimoli.*

*Nel 2015 questi stimoli hanno portato ad affiancare alle già esistenti attività di assemblaggio elettromeccanico, manutenzione del verde, pulizie, digitalizzazione e global service, il raviolificio Con Cuore.*

*L'Impresa Sociale è la forma che ci permette di perseguire la nostra mission, convinti che attraverso l'attività lavorativa chiunque possa realizzarsi, con l'obiettivo di mantenere un equilibrio che garantisca sostenibilità economica.*

*Il nostro intento è quello di continuare nello sviluppo di un'attività economica che tenga conto delle particolarità delle persone che vi lavorano e sia ben inserita nel tessuto socio-culturale ed economico della comunità in cui opera, sviluppando relazioni, o meglio "contatti", con tutti i soggetti che ne condividono valori e principi.*

### Le attività

LABORATORIO ELETTRO-MECCANICO

GIARDINAGGIO e AMBIENTE

PULIZIE

DIGITALIZZAZIONE

GLOBAL SERVICE

RAVIOLIFICIO 



## IL RAVIOLIFICIO



*Il raviolificio Con Cuore, nato come attività del laboratorio ergoterapico su spinta dei volontari della cooperativa, dal 2015 diventa a tutti gli effetti un settore d'impresa di Contatto.*

*Partendo dalla produzione, secondo la tradizione locale, del Casoncello di Valpiana, negli anni si è attivato un processo di sperimentazione e studio dei prodotti che ha portato ad un'offerta varia ed articolata nelle attuali quattro gamme.*

*I fili conduttori dell'intera produzione del raviolificio sono la predilezione per le eccellenze del territorio nella scelta degli ingredienti e l'accurata realizzazione di stampo artigianale. La scelta di prodotti del territorio non è dettata esclusivamente da ragioni qualitative, ma è anche l'espressione del desiderio di rilancio e valorizzazione della Val Serina: un leitmotiv che Contatto prova a concretizzare attraverso tutti i suoi rami d'impresa, offrendo possibilità di lavoro agli abitanti della valle.*

**VALORIZZA, RISCOPRI, SOSTIENI.**  
*Impegno sociale per un pizzico di sapore in più.*

*Il progetto di Contatto si ritrova fortemente nel raviolificio, infatti già dal nome "Con Cuore" si percepisce l'importante valore sociale che sta alla base del nostro agire: l'inserimento lavorativo di persone in difficoltà. Acquistare i ravioli Con Cuore non solo è garanzia di qualità, ma è un modo per sostenere questo ambizioso obiettivo sociale.*

*Questi valori vengono racchiusi in tre icone presenti sul packaging di ogni prodotto in modo da evidenziarne le peculiarità:*

**VALORIZZA**  
I PRODOTTI DEL TERRITORIO



**RISCOPRI**  
Le ricette tradizionali



**SOSTIENI**  
L'INCLUSIONE SOCIALE



## LE 4 LINEE DI PRODOTTI

*Il continuo desiderio di miglioramento ed innovazione ci ha portato ad avere una varietà di prodotti tale da volerli valorizzare secondo le caratteristiche comuni.*

*Da qui la nascita di un'offerta suddivisa in quattro linee:*

### I Sapori

---

*Tradizionalità e originalità*

CASONCELLI DI VALPIANA  
RAVIOLI POLENTA E STRACCHINO  
RAVIOLI ALLE VERDURE

### I Territoriali

---

*Riscoprire i sapori locali*

RAVIOLI AL FORMAGGIO DELLA VALSERINA  
RAVIOLI D'ALPEGGIO  
FOIADÉ

### I Biologici

---

*Gusto e benessere*

RAVIOLI RICOTTA E SPINACI BIO  
RAVIOLI DELICATI BIO  
TAGLIATELLE AGLI SPINACI BIO

### I Classici

---

*Semplicemente buoni*

CASONCÈI DE LA BERGAMASCA  
RAVIOLI DI ZUCCA  
RAVIOLINI DI VALPIANA  
TAGLIATELLE CLASSICHE  
TAGLIATELLE AL GRANO SARACENO



# I Sapori

## Tradizione e originalità

*Se il Casoncello di Valpiana, seguendo la ricetta tradizionale del paese, è il nostro raviolo per eccellenza, nel tempo abbiamo cercato di realizzare soluzioni innovative, accostando prodotti "principe" della cucina bergamasca: dalla polenta allo stracchino all'antica, senza tralasciare la verdura.*

*I Sapori rappresentano quindi l'espressione più alta della nostra produzione: un connubio di tradizione e ricercatezza, per veri gourmet.*



# I Sapori

## CASONCELLI DI VALPIANA

Casoncello realizzato secondo la ricetta locale, si differenzia dal tipico casoncello bergamasco sia per la forma, ad "uccelletto" invece che a "mezzaluna", che per gli ingredienti, con la mortadella in sostituzione della carne. Una scelta, quella dell'antica ricetta locale tramandataci dalle "nonne", che trova la sua spiegazione nella volontà di valorizzare una tipicità del luogo dove si trova la nostra sede, Valpiana di Serina.



**I VALORI:**  
 250 g - 500 g - 1 Kg

**I FORMAGGI:**  
250 g - 500 g - 1 Kg

## RAVIOLI POLENTA E STRACCHINO

in collaborazione con:



Pensando a questo abbinamento si potrebbe immaginare un gusto finale deciso e piccante; questi ravioli invece stupiscono per la loro delicatezza. Una combinazione di sapori ben percepibili singolarmente, ma che insieme vanno a creare un gusto equilibrato e sofisticato, messo ancor più in evidenza dalla farina di kamut utilizzata nell'impasto. Il formaggio utilizzato è lo Stracchino di Vedeseta di CasArrigoni di Peghera (Valtaleggio, Bergamo), scelta dettata dal desiderio di territorialità e di qualità. Un gusto intenso che racchiude tutte le fragranze delle erbe della valle, fragranze che variano a seconda della stagione.



**I VALORI:**



**I FORMAGGI:**

250 g - 500 g - 1 Kg

## RAVIOLI ALLE VERDURE

Zucchine, porri, patate e carote sono alla base del ripieno di questo raviolo che si caratterizza per la quasi totale assenza di latticini: al posto della classica ricotta, per legare gli ingredienti utilizzati, viene infatti impiegata la quinoa a cui si aggiunge giusto una spolverata di grana per insaporire il tutto. In questo raviolo, vegetariano per eccellenza, il ripieno è avvolto in una pasta realizzata con un mix di farina 0 e integrale.



**I VALORI:**



**I FORMAGGI:**

250 g - 500 g - 1 Kg



# I Territoriali

## *Riscoprire i sapori locali*

*Con Cuore da sempre è attenta ai prodotti del territorio: uno dei nostri obiettivi è proprio cercare di valorizzare le eccellenze che troppo spesso restano sconosciute ai più. Questa linea nasce per questo: portare sulle vostre tavole sapori a noi familiari.*



# I Territoriali

## RAVIOLI AL FORMAGGIO DELLA VALSERINA

Nel 2014 gli allevatori della Val Serina hanno presentato un marchio per sottolineare e distinguere la storica produzione casearia della valle. Riconoscendo l'importanza e la qualità di questa produzione abbiamo deciso di riservargli un posto d'onore nella nostra offerta. Così nascono i Ravioli al formaggio della Valsarina, nei quali il formaggio viene sapientemente abbinato ad una pasta a base di grano saraceno: un intreccio di sapori che richiama il mondo rurale, il calore dei camini, la convivialità del mangiare insieme.

I VALORI:



I FORMAGGI:

250 g - 500 g - 1 Kg



Formaggio Val Serina

## RAVIOLI D'ALPEGGIO

"Alpeggio" perché il cuore di questi ravioli è realizzato con il formaggio prodotto dall'azienda agricola Carrara Ignazio con latte proveniente da vacche di razza Bruna Alpina Originale e pascolate negli splendidi alpeggi della zona dei Laghi Gemelli (Carona, Bergamo). Non è solo il formaggio a definire l'appartenenza di questi ravioli alla linea dei territoriali, nel ripieno troviamo anche: patate nostrane coltivate proprio a Serina e la "mascherpa", ricotta prodotta dall'azienda agricola Tiraboschi Angelo di Oltre il Colle ("Marièta"). Anche in questo prodotto troviamo infine un impasto con farina di grano saraceno, in questo caso in una

## FOIADÉ

Note ai più come "maltagliati", questa tipologia di pasta fresca all'uovo dalla forma quadrata o romboidale appartiene alla linea dei territoriali perché fa parte della tradizione bergamasca: un tipico piatto domenicale, spesso portato in tavola condito con panna e funghi.

I VALORI:



I FORMAGGI:

250 g - 500 g - 1 Kg



variante a granulometria leggermente più grossa, dovuta ad una differente tecnica di macinazione. Un prodotto ricercato, in cui troviamo ingredienti a Kilometro zero e Bio, nato dalla collaborazione con i Gruppi d'Acquisto Solidale di Bergamo i quali, apprezzando il valore sociale di fondo della nostra produzione e l'utilizzo di materie prime locali, hanno voluto studiare insieme a noi questi ravioli.



I VALORI:



I FORMAGGI:

500 g



# I Biologici

## Gusto e benessere

*Una linea che racchiude i prodotti della nostra offerta certificati come biologici dall'ente BioAgricert. Acquistare prodotti biologici non solo è una scelta salustistica, è anche indice di rispetto per l'ambiente. Una garanzia di qualità.*



# I Biologici

## RAVIOLI RICOTTA e SPINACI BIO

*Il verde della pasta è la firma di questo raviolo, il quale non ha certo bisogno di presentazioni.*

*Gli spinaci biologici la fanno da padroni: non solo nel ripieno, morbido e cremoso grazie alla ricotta, ma anche nella pasta.*

*Un connubio che crea un sapore delicato, fresco e soprattutto inaspettatamente nuovo.*



I VALORI:



I FORMAGI:

250 g - 500 g - 1 Kg



## RAVIOLI DELICATI BIO CON RIPIENO DI SOIA

*Un prodotto in grado di essere apprezzato anche dai palati più tradizionalisti: un gusto familiare, con un ripieno simile a quello del casoncello, anche se impiegando la soia al posto della carne, garantisce un piatto gustoso e al tempo stesso vegetariano e più leggero.*

I VALORI:



I FORMAGI:

250 g - 500 g - 1 Kg



## TAGLIATELLE AGLI SPINACI BIO

*Tagliatelle dal colore vivace, sono una variante della più classica tagliatella all'uovo.*

*Grazie all'aggiunta degli spinaci biologici all'impasto si può portare in tavola un piatto gustoso e che strizza l'occhio al benessere.*

I VALORI:



I FORMAGI:

500 g





# I Classici

## Semplicemente buoni

*Oltre alle linee di prodotto già presentate, questa dei classici nasce con l'obiettivo di proporre i prodotti che per primi vengono in mente quando si parla di pasta fresca o ravioli.*



# I Classici

## casonsèi de la Bergamasca



Ravioli dalla tipica forma a mezzaluna e con il ripieno a base di carne. I casoncelli sono il primo prodotto al quale si pensa quando si parla di ravioli a Bergamo. Qui il casoncello viene declinato in mille ricette diverse a seconda della zona di produzione, ma la ricetta ufficiale è una, quella da disciplinare della Camera di Commercio di Bergamo. Noi abbiamo deciso di seguirla scrupolosamente e per questo siamo stati certificati con il marchio «Bergamo, Città dei Mille... Sapori»

I VALORI:



I FORMATI:

250 g - 500 g - 1 Kg



## RAVIOLI DI ZUCCA

Tipici mantovani ma diffusi in tutta la Lombardia e, perché no, noti anche tra tutti i buongustai italiani, questi ravioli hanno un ripieno particolare dai toni dolci, tipici della zucca e sottolineati dalla presenza degli amaretti.



I VALORI:



I FORMATI:

250 g - 500 g - 1 Kg

## RAVIOLINI DI VALPIANA

Forse i più classici tra i classici, questi ravioli sono senza dubbio tra i più conosciuti della cucina italiana. Pasta e ripieno coincidono a quelli della ricetta dei Casoncelli di Valpiana, a cambiare è solo il formato: scelta dettata dal desiderio di proporre un prodotto versatile, che possa essere servito in brodo.



I VALORI:



I FORMATI:

250 g - 500 g



## TAGLIATELLE CLASSICHE

Un pastificio non potrebbe essere definito tale se non avesse in produzione le tagliatelle all'uovo. Un prodotto tradizionale che ricorda la pasta fresca cucinata dalle nonne.

I VALORI:



I FORMATI:

500 g



## TAGLIATELLE AL GRANO SARACENO

Più rustiche e al tempo stesso raffinate, le tagliatelle al grano saraceno si propongono come un'alternativa alla classica pasta fresca all'uovo.

I VALORI:



I FORMATI:

500 g



# I punti di forza

## TERRITORIALITÀ

*I prodotti che realizziamo sono minuziosamente curati nella scelta degli ingredienti, in particolare selezioniamo materie prime e fornitori del territorio che valorizzano le eccellenze locali e caratterizzano la nostra offerta.*

## ARTIGIANALITÀ

*Punto di forza della nostra produzione è senza dubbio il nostro impegno a mantenere un'impostazione artigianale. Il supporto fornito dalle macchine non va ad intaccare l'identità casereccia, concetto che si ritrova soprattutto in alcuni prodotti realizzati totalmente a mano.*

## IMPEGNO SOCIALE

*Il raviolificio Con Cuore, come l'intera cooperativa, è nato con l'obiettivo di inserire nel mondo del lavoro persone con disabilità fisica o disturbo psichico. L'equilibrio raggiunto combinando educatori, cuochi, volontari e dipendenti a supporto dei progetti di inserimento, garantisce non solo una reale opportunità di lavoro per chi è in condizione di svantaggio, ma anche una produzione di qualità.*

## RILANCIO LOCALE

*L'intera produzione viene eseguita a Valpiana di Serina, un piccolo paese di montagna nella provincia di Bergamo. Contatto, nonostante le difficoltà logistiche locali, si impegna a creare lavoro in valle, offrendo opportunità d'impiego ai residenti e creando una rete in grado di sviluppare e sostenere l'economia locale.*

## ATTENZIONE A 360°

*Un team di controllo assicura che tutto quello che ruota attorno ai nostri processi produttivi sia sempre aggiornato e in linea con le norme vigenti in termini di igiene e sicurezza alimentare, garantendo i più elevati standard qualitativi per i nostri prodotti finali.*

*Con Cuore: produzione di qualità che crea opportunità.*





*La vita è una  
combinazione  
di pasta e magia*

*Federico Fellini*

---

*Scegliendo Con Cuore acquisti un alimento gustoso  
di grande qualità e compi un atto di solidarietà  
nei confronti di persone svantaggiate.*

---



*Prodotto da: Raviolificio Con Cuore  
Contatto Cooperativa Sociale ONLUS  
Via Val Parina, 6 - Serina (Bergamo)  
Tel. 0345 56207 - [info@concuore.it](mailto:info@concuore.it)  
[www.concuore.it](http://www.concuore.it)*

*Con il sostegno di:*



**fondazione  
cariplo**