

**Lambrugo** Grande attesa per la festa dedicata al Santo protettore dei panettieri

# Dario Bertarini vi invita ad assaggiare i «patol»

*Sono ravioli preparati con pasta di patate ripiena e conditi con burro, aglio e salvia*

**LAMBRUGO** (oro) In occasione della giornata dedicata a Sant'Antonio Abate, che si celebra martedì 17 gennaio, il **Panificio Bertarini** ripropone una delle sue più riuscite specialità, i **patol**, ovvero i ravioli di Sant'Antonio. «La loro preparazione fa parte della tradizione familiare: mio padre era originario di Esino Superiore, il cui patrono è proprio Sant'Antonio. Lì è nata l'usanza di cucinare i famosi ravioli, fatti con una particolare sfoglia ottenuta dalla patata bianca della Val d'Esino», spiega **Dario Bertarini**, titolare insieme alla moglie **Elena** della panetteria omonima.

I ravioli, fatti con la pasta di patate riempita con pane secco, latte, Parmigiano reggiano, mortadella di Bologna, amaretti, prezzemolo uova,

aglio e un pizzico di spezie, vengono poi consumati caldi, conditi con abbondante burro, aglio e salvia. «Sono tanto calorici quanto appetitosi ... ma una volta ogni tanto, esagerare fa bene al nostro stato d'animo», sottolinea Bertarini.

I patol potranno essere acquistati da martedì 17 a sabato 21 gennaio o degustati a pranzo presso la panetteria. Inoltre, mercoledì 18 e sabato 21 gennaio, su prenotazione si potrà cenare con un menù a base di antipasto, ravioli di Sant'Antonio, dolce. Venti euro il prezzo della serata, caffè, vini e bevande incluse.

#### **Panificio Bertarini**

Via Volta, 10 - Lambrugo  
Tel. 031 608343  
Panificio Bertarini è anche su [www.rigagialla.it](http://www.rigagialla.it)



