

IVG

A Loano è nata una stella: “Ferruccio Ravioli Gourmet”, gusto senza compromessi

di **Redazione**

24 Giugno 2019 - 9:27



Loano. Si chiama “Ferruccio Ravioli Gourmet”, si trova a Loano e non è il solito negozio di pasta fresca. Quella di Kevin Borgatta, giovane imprenditore loanese di 28 anni, è una mentalità imprenditoriale opposta alla concorrenza, che punta a proporre ai propri clienti un prodotto di alta gamma.

Che “Ferruccio gourmet” sia un negozio di pasta fresca fuori dal coro, lo si intuisce già dall’esterno, osservando l’elegante vetrina del locale. Entrando dentro, si percepisce fin da subito che quello che propone è completamente diverso, abbinamenti che ti lasciano senza parole, e pasta fresca fatta solamente con tuorli.

I ripieni sono la loro specialità, soprattutto i ripieni di mare: dai ravioli “moscardini e speck”, “ai gamberi”, “cozze e pecorino” sono ben 13 i tipi di ravioli che potrete trovare da “Ferruccio Ravioli Gourmet”, tutti pastorizzati, abbattuti e confezionati in scatole da 250 e 500 grammi nel vicino laboratorio, a pochi passi dall’attività.



“Il nostro prodotto è abbattuto appena in 30 min dalla produzione, un aiuto in più in cucina! Basterà versare il contenuto della confezione in acqua bollente seguendo il tempi e indicazioni consigliati in etichetta, ed ecco che sono subito pronti da gustare con un filo d’olio a crudo o due pomodorini freschi leggermente appassiti in pentola - spiega il Titolare - il cuore del prodotto, una volta assaporato, è in grado da solo di sprigionare un gusto unico”.

“Il nostro piatto forte sono i ravioli gourmet di pesce, ma ogni giorno in negozio potrete trovare anche quelli ai gusti classici e la pasta fresca fatta con farine speciali di grano arso e saraceno, ma anche di quinoa e di canapa” conclude il Titolare Borgatta Kevin.

“Ferruccio Ravioli Gourmet” strizza l’occhio ad una clientela disposta a premiare la qualità e mette al centro della propria offerta un prodotto che vuole distinguersi per le sue caratteristiche uniche di alta cucina. Se siete pronti a lasciarvi stupire dal tripudio di sapori del raviolo gourmet, fate un salto in Campo Cadorna, 6 a Loano e scoprite un nuovo modo di intendere la pasta fresca. Il negozio è aperto tutti i giorni - tranne il mercoledì e la domenica pomeriggio - con orario 9-13/16-19. Durante la stagione estiva, invece, il pastificio resterà aperto ogni giorno della settimana.

Per maggiori informazioni visitate la [pagina facebook](#) di “Ferruccio gourmet”