

La storia

Il *pas TETOificio* è il laboratorio di produzione di pasta fresca gestito dalla nostra cooperativa.

Nasce nel 2014 grazie al sostegno della Fondazione Cariplo e della Fondazione Caritas Ambrosiana.

Si sviluppa all'interno del progetto "La via della pasta" che si propone una serie di investimenti volti ad aumentare le possibilità di inserimento di persone in difficoltà.

L'idea nasce già nel 2011 quando tra le varie proposte per diversificare le attività produttive si concretizza il desiderio di lavorare producendo qualcosa di nostro.

Seguono mesi di studio sulla fattibilità del progetto, sulle condizioni e sugli spazi da utilizzare. La spinta viene data dall'avvio della collaborazione con Caritas Ambrosiana che ci chiede di entrare a far parte della sperimentazione per la gestione della distribuzione dei beni alimentari, trasformando così il magazzino della sede di via vitalba a Calolziocorte in un deposito di generi alimentari.

Il settore alimentare è così completato: il servizio catering; il servizio di logistica e deposito generi alimentari per Caritas; il pastificio e centro cottura.



Il perché del nome

E' stato dedicato al nostro amico Stefano Panzeri, noto ai più come Teto che il 23 settembre 2013 muore all'improvviso all'età di 46 anni.

Nel suo nome continuiamo la sfida avviata con lui: la cooperativa e il nostro modo di lavorare era ciò che, con la sua instancabile presenza e attività, aveva contribuito a creare e a sostenere.

I nostri primi e fedeli clienti sono la sua famiglia e i suoi amici. Li ringraziamo perché sappiamo che anche in questo modo Teto continua a essere al nostro fianco.



I nostri prodotti

Il rispetto per l'uomo e il suo lavoro, l'impegno e la solidarietà si affiancano alla cura e all'attenzione nella scelta degli ingredienti e nella modalità di lavorazione delle materie.

Questi sono i punti di forza del *pas TETO* *ficio*.

Pasta fresca:

Produciamo ravioli di diverso formato e ripieni. La specialità è IL TETO™ (ai funghi porcini o con carne) il raviolo a forma di cappello di alpino creato appositamente per noi e dedicato a Stefano alpino "doc"; abbiamo poi quadrotti con speck radicchio o zucca, quadruccio con broccoli mandorle o carne, margherita con carciofi o formaggio di valle, rosoni agli asparagi... Inoltre: pasta fresca all'uovo, pasta integrale e pasta al kamut, gnocchi (di patate, alle erbe aromatiche, agli spinaci)



Prodotti di gastronomia

Prepariamo piatti pronti (anche mono porzione) pronti da gustare e conservabili in frigorifero fino a 10 giorni (lasagne, panzerotti, vitello tonnato, crespelle....).

Servizi catering e banqueting

Offriamo servizi di catering (coffee break, aperitivi, lunch...) sia per ricorrenze e occasioni speciali sia per convegni o eventi aziendali.

Come acquistare

Vendiamo sia ai privati (singoli o GAS) sia a bar, ristoranti, negozi alimentari.

I prodotti sono preparati su ordinazione, per garantirne la freschezza. Non vi sono limitazioni sulle quantità.

Si può ordinare per telefono (0341/644.279), via mail (pastetoficio@donboscocoop.org), via fax (0341/644.485) o venendo di persona a trovarci.

Nel giorno concordato si potrà passare a ritirare presso il nostro laboratorio di Via Vitalba 40 a Calolziocorte.

Sul sito www.ilgrigiocoop.org si può scaricare il modulo ordine aggiornato con i prodotti di stagione.

Se vi sono esigenze particolari non esitate a contattarci, saremo lieti di potervi soddisfare.