

DAL 3 AL 23 OTTOBRE 2024



20%

di sconto  
sugli articoli  
dei produttori locali



PRODOTTI  
IN PIEMONTE



IL BUONO

DEL NOSTRO TERRITORIO



ipercoop coop

OFFERTA VALIDA IN TUTTI I SUPERMERCATI E IPERMERCATI NOVA COOP.  
PROMOZIONE VALIDA SULL'ASSORTIMENTO DISPONIBILE A PUNTO VENDITA.



# CREARE VALORE ATTRAVERSO IL TERRITORIO

**Nova Coop è la principale cooperativa di consumatori** nel settore della grande distribuzione in Piemonte, con una rete distributiva di 65 punti vendita nella regione e tre negozi in Lombardia. La Cooperativa ha tra i suoi obiettivi offrire a Soci e consumatori prodotti e servizi alle migliori condizioni di mercato; salvaguardare la loro salute e sicurezza; contribuire a tutelare l'ambiente e promuovere il territorio, con una particolare attenzione ai produttori e ai prodotti locali. Il progetto che presentiamo, giunto alla quinta edizione, è parte dell'impegno nel sostenere il consumo di qualità e l'economia locale e mette in luce le aziende alimentari piemontesi con le quali collaboriamo tutti i giorni, insieme alle loro produzioni di eccellenza.

Nell'ambito della propria azione, la cooperativa s'impegna costantemente a creare e condividere valore sul territorio grazie al suo profondo radicamento nelle comunità locali. Un valore che va a vantaggio di Soci e clienti come delle diverse realtà con le quali dialoga attivamente: le scuole, gli enti pubblici e privati, le associazioni, le Onlus, i fornitori e i cittadini in genere.

Le attività nei punti vendita, le campagne commerciali e le tante iniziative valoriali in materia di attenzione al territorio e al tessuto sociale, al cibo e all'ambiente, concorrono a raccontare a Soci e clienti la ricchezza e la varietà delle filiere dell'agroalimentare piemontese, che rappresentano un patrimonio unico per qualità e tipicità. La collaborazione con Nova Coop permette a queste realtà produttive di accrescere la propria notorietà e riconoscibilità presso una platea di consumatori attenti all'origine e ai valori di cui i loro prodotti sono portatori.

**La relazione tra i produttori locali e Nova Coop rappresenta una collaborazione in grado di creare valore per l'intero territorio, che siamo certi continuerà a crescere negli obiettivi e nei risultati.**

Il Presidente  
Ernesto Dalle Rive

**IL BUONO**  
DEL NOSTRO TERRITORIO

**DA SEMPRE A FIANCO DEI PRODUTTORI DEL TERRITORIO**



# 20%

**di sconto**  
sugli articoli  
dei produttori locali

L'iniziativa "PRODOTTI IN PIEMONTE", illustrata in queste pagine dedicate ai nostri fornitori, vuole rafforzare la storica e fondamentale relazione che lega Nova Coop alle imprese del territorio.

**DAL 3 AL 23 OTTOBRE, TUTTI I LORO PRODOTTI SARANNO  
PROPOSTI CON LO SCONTO DEL 20%  
NEI SUPERMERCATI E IPERMERCATI DELLA NOSTRA COOPERATIVA.**

Vi invitiamo a scoprirli e ad assaggiarli tutti, per conoscere davvero il "buono del nostro territorio".



Anche quest'anno torna l'iniziativa "Porte aperte", rivolta a tutti i Soci e clienti che desiderano conoscere e vedere da vicino aziende e prodotti locali del territorio piemontese. Veri e propri Open Day in occasione dei quali visitare la sede del produttore e prendere parte alle degustazioni organizzate per la giornata. La partecipazione alle visite guidate è gratuita.

**Cerca nel catalogo i fornitori con il simbolo  
"Porte aperte" e inquadra il QR Code  
per scoprire tutte le date degli Open Day  
e prenotare la visita.**





# SALUMI, FORMAGGI E LATTICINI

# 20%

**di sconto**  
sugli articoli  
dei produttori  
locali

Il Piemonte è una regione eterogenea per clima e geografia. Montagna, collina e pianura regalano salumi che si identificano ognuno con la tradizione tipica della zona di produzione. La varietà è quindi anche nelle carni stesse che provengono da **allevamenti di prima qualità**: suini, ovini, caprini fino alle vacche da latte e da carne. Tante le preparazioni di salumi tipici, mantenute con orgoglio dai produttori Piemontesi, come i **salumi Ossolani**, **salami cotti**, **salami sotto grasso**, **pancette**, **paletta Biellese**, **gli arrosti** ecc. nello specifico **D.O.P. Crudo di Cuneo** e **I.G.P. Salame Piemonte** e produzioni di respiro più nazionale come il salame **Cacciatore D.O.P.**

Il formaggio è un alimento territoriale caratteristico, infatti non c'è regione in Italia che non abbia i suoi formaggi tradizionali. Questo accade anche per il Piemonte che di prodotti caseari tipici ne vanta davvero parecchi, alcuni particolarmente famosi anche all'estero. Dal **Castelmagno** al **Raschera** sulle valli Cuneesi, dal **Gorgonzola** alla **Toma Piemonte**, dalla zona della pianura fino nel Verbanco Cusio Ossola con l'**Ossolano D.O.P.** Tutti buoni, tutti di origine protetta (D.O.P.).

In Piemonte esiste un'importante produzione di latte, proveniente dalle migliori stalle come cooperativa aderiamo al progetto regionale per la diffusione del marchio **Piemunto**, per la salvaguardia del latte prodotto in Piemonte, trasformato poi in yogurt, burro e formaggio. Grandi allevamenti di qualità, a cui seguono lavorazioni in stabilimenti sicuri e certificati, e grande passione per un lavoro che mantiene ancora le ricette tradizionali.



Il Salumificio Cavour nasce nel 1975 proprio a Cavour e opera in uno stabilimento di circa 5000 mq dotato di strutture e tecnologie eco-friendly all'avanguardia. La nostra sede è nel cuore del Nord-Ovest italiano a 25 km da Torino, ai piedi delle valli Olimpiche. Dalle nostre parti, nelle campagne piemontesi, il salame è considerato un culto e noi lo produciamo da sempre con cura e amore. Tutti i salumi Cavour sono privi di OGM, lattosio e fonti di glutine. Per noi, quando il salame è buono, non c'è bisogno di aggiungere altro.

IL SALUMIFICIO CAVOUR HA AVUTO DA SEMPRE UN LEGAME SPECIALE CON IL TERRITORIO. LA NOSTRA GRANDE PASSIONE PER LA TRADIZIONE HA DATO VITA A UNA PRODUZIONE ARTIGIANALE DI ELEVATA QUALITÀ, OGGI GARANTITA DALLE CERTIFICAZIONI BRC E IFS. L'INTERO CICLO PRODUTTIVO VIENE SVOLTO ESCLUSIVAMENTE ALL'INTERNO DELLA RISERVA NATURALE DELLA ROCCA DI CAVOUR, DIRETTAMENTE AFFACCIATA SULLE ALPI E IL MONVISO.



Inquadra il QR Code per scoprire di più



Nel 1995 grazie alla passione per il mestiere e all'esperienza nel settore dei soci fondatori, nasce ad Ozegna, in un piccolo paesino nelle campagne del Canavese, la Mab Carni. L'azienda specializzata nella lavorazione e trasformazione delle carni bovine e suine, cura tutte le fasi della produzione nel minimo dettaglio, a partire dalla scelta delle materie prime fino alla distribuzione dei prodotti finiti.



CI PIACE PENSARE CHE LA NATURA SEGUA UN CICLO PERFETTO E CHE LE COSE FATTE CON PASSIONE E CURA DIANO I RISULTATI MIGLIORI, PER QUESTO NOI DI MAB CARNI METTIAMO AL PRIMO POSTO IL BENESSERE ANIMALE E SCEGLIAMO CON GRANDE ATTENZIONE I NOSTRI PARTNER. IL FORTE LEGAME CON IL TERRITORIO, IL RISPETTO DELLE FILIERE AGROALIMENTARI, IL CULTO DELLE ANTICHE RICETTE E DELLA LAVORAZIONE DEI PRODOTTI SECONDO LA TRADIZIONE CANAVESANA, SONO IL NOSTRO SEGRETO PER OFFRIRE SAPORI D'ALTRI TEMPI. NEGLI ANNI ABBIAMO SPERIMENTATO NUOVE RICETTE SANE E GENUINE PER POTER SODDISFARE ANCHE I PALATI PIÙ ESIGENTI. QUESTO È IL SEGRETO CHE RENDE IL GUSTO DEI NOSTRI PRODOTTI INCONFONDIBILE.

Inquadra il QR Code per scoprire di più



Il Salumificio Nino Galli ubicato nella striscia di territorio tra il Lago d'Orta, il Lago Maggiore e la catena delle Alpi, da tre generazioni lavora affinché i suoi prodotti siano simbolo delle migliori tradizioni culinarie italiane. Nel corso degli anni, è riuscito a reinterpretare in chiave moderna, l'unicità della produzione artigianale, introducendo lavorazioni di notevole contenuto tecnologico, in ambienti dalle condizioni ideali, dove i parametri igienico-sanitari vanno ben oltre quelli imposti.

**Casa Walser®**



Scansiona il QR code per prenotare la visita gratuita



IL SALUMIFICIO NINO GALLI HA SEMPRE POSTO L'ACCENTO SU TUTTO QUANTO CONCERNE LA TUTELA DELL'AMBIENTE, CERCANDO DI MIGLIORARSI SOTTO OGNI ASPETTO. IL FABBISOGNO ENERGETICO È COMPLETAMENTE SODDISFATTO DALLA PRODUZIONE DI DUE CENTRALI IDROELETTRICHE E DAL RECENTE IMPIANTO FOTOVOLTAICO. ANCHE LE ATTREZZATURE SONO STUDIATE E GESTITE PER CERCARE DI RIDURRE AL MINIMO I CONSUMI ENERGETICI.



Inquadra il QR Code per scoprire di più sull'azienda



1939: Matteo Brizio di Venasca (Valle Varaita - CN), per tutti "Nonno Materin", apre una piccola salumeria in paese, dove propone la propria produzione, già allora frutto di passione ed esperienza. Doti che gli consentono di mettere a punto alcuni prodotti che in poco tempo "conquistano" la Provincia Granda e diventano l'emblema della Salumeria Piemontese, come il celebre Salame Cotto Materin. L'azienda, ora alla terza generazione, è cresciuta nel corso degli anni, mantenendo la tipicità dei suoi prodotti e da qualche anno ha lanciato sul mercato la linea "I Porci comodi", cioè una linea di salumi realizzati con suini allevati all'aperto nei boschi delle montagne cuneesi.



DALLA NASCITA DELLA BOTTEGA AD OGGI L'AZIENDA È CRESCIUTA MOLTO SIA NELLE DIMENSIONI CHE NEL PESO DEI PRODOTTI, MA SOLIDO È RIMASTO IL LEGAME CON LA TRADIZIONE PIEMONTESE, EVOLVENDOSI E DANDO MOLTA IMPORTANZA ALLE ESIGENZE DELLA VITA MODERNA, COME CON LA LINEA DEDICATA AL TAKE AWAY, E REALIZZANDO ESCLUSIVAMENTE PRODOTTI DI SALUMERIA SENZA GLUTINE. LA PASSIONE PER LA TRADIZIONE, CONDIVISA DA TUTTI I COLLABORATORI (UNA CINQUANTINA), CONTROLLO QUALITÀ SCRUPOLOSO E PROFONDO LEGAME AL TERRITORIO SONO I FONDAMENTI DELL'INTERA FILIERA PRODUTTIVA BRIZIO. L'AZIENDA SI AVVALE DELLE CERTIFICAZIONI FSSC 22.000 (SICUREZZA ALIMENTARE) E UNI EN ISO 22.005:2008 (RINTRACCIABILITÀ).



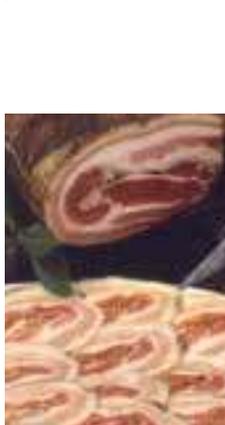
Inquadra il QR Code per scoprire di più



Il Giusto Equilibrio tra Tecnologia e Tradizione. L'attività iniziata oltre 50 anni fa, si è sviluppata e ampliata continuando una tradizione fatta di costante e professionale impegno nella lavorazione e trasformazione di carni suine provenienti da allevamenti nazionali. Grazie all'esperienza acquisita e all'amore per la tradizione e per la creazione di cose buone si riesce tutt'oggi a testimoniare la vecchia qualità e genuinità, realizzate in un moderno stabilimento dotato di impianti ad avanzata tecnologia e nel rispetto delle normative. La massima cura in ogni fase di lavorazione consente di conservare le proprie caratteristiche organolettiche di base: profumi, sapori, qualità.



Inquadra il QR Code per scoprire di più



PROIETTIAMO AL FUTURO L'ANTICA TRADIZIONE GASTRONOMICA BIELLESE INCENTIVANDO UN CONSUMO CORRETTO ED ECO-FRIENDLY DELLA CARNE, RICONSIDERANDO L'IMPATTO AMBIENTALE DELLA SUA PRODUZIONE. PARTICOLARE ATTENZIONE VIENE POSTA NEI CONFRONTI DELL'AMBIENTE UTILIZZANDO ANCHE MEZZI ELETTRICI, A BREVE ALIMENTATI DAL FOTOVOLTAICO. CI PROPONIAMO DI CREARE OPPORTUNITÀ DI LAVORO PER PERSONE SVANTAGGIATE.



L'azienda Carni Dock S.R.L. nasce negli anni novanta dall'unione delle famiglie Allasia e Rubiano, da quattro generazioni specializzate nell'allevamento e macellazione di carni suine. L'azienda da sempre persiste nella ricerca dell'alta qualità e del rigoroso controllo di ogni singolo processo produttivo. Carni Dock S.R.L. è oggi una delle principali realtà agroalimentari del Piemonte specializzata nei Prosciutti crudi di eccellenza. Per valorizzare sempre al meglio i prodotti di salumeria a marchio, nasce nel 2010 Gran dock brand specifico per i prodotti stagionati.



Inquadra il QR Code per scoprire di più

L'ATTENZIONE ALL'ECCELLENZA HA FATTO SI CHE NEL 2011 L'AZIENDA OTTENESSE L'IMPORTANTE CERTIFICAZIONE 22000:2005. AD OGGI L'AZIENDA LAVORA CIRCA 200.000 CAPI DI BESTIAME ALL'ANNO, NATI E ALLEVATI IN ITALIA, PROVENIENTI DAGLI ALLEVAMENTI DI PROPRIETÀ DELLE FAMIGLIE PREVALENTEMENTE DALLA PROVINCIA DI CUNEO E TORINO.



Dal 1881 la nostra famiglia lavora nel mondo del formaggio, da generazioni ci tramandiamo questa passione e la consapevolezza di portare ai nostri clienti il miglior prodotto possibile. Passaggi semplici ma essenziali, come la ricerca delle migliori materie prime in circolazione, la continua ricerca della qualità e l'attenzione alle nuove tecnologie disponibili sul mercato, che sono parte integrante della nostra filosofia aziendale nella quale non può mancare l'uomo che con attenzione e manualità tutti giorni assiste i nostri formaggi per tutte le lavorazioni ed i passaggi dalla produzione alla fasciatura. Questo ci rende orgogliosi e consapevoli di riuscire a far assaporare ai nostri clienti formaggi buoni, nutrienti e naturali.



IL CASEIFICIO SI TROVA IN ALTA LANGA IMMERSO NELLE NOCCIOLE, QUESTO CI HA FATTO IMPEGNARE FIN DALL'INIZIO A LAVORARE IN EQUILIBRIO CON IL TERRITORIO E CON LE PERSONE CHE CI VIVONO PORTANDO AVANTI LE RICETTE TRADIZIONALI CASEARIE LOCALI.



Inquadra il QR Code per scoprire di più



Amore per la tradizione e per i sapori genuini: quella di Caseificio Longo è una vera e propria passione per l'arte casearia, che riprende le ricette più antiche e le rivisita in chiave moderna. Il gusto inconfondibile dei formaggi di alta qualità è garantito dall'utilizzo di ingredienti naturali e dalla cura nella produzione, i cui segreti sono tramandati di padre in figlio da generazioni. Una storia di artigianalità ed eccellenza dal 1950: la qualità dei formaggi Longo è certificata secondo i più rigidi standard a livello mondiale. I riconoscimenti ottenuti nel corso degli anni sono la prova della genuinità e della freschezza di tutti i prodotti.



LA MAGIA DEI PRODOTTI DI CASEIFICIO LONGO, NASCE NELLA SPLENDIDA CORNICE DELLE VALLI DEL CANAVESE, NEL NORD DEL PIEMONTE E IN MODO SPECIFICO A BOSCONERO, CONOSCIUTE PER LE BELLEZZE NATURALI, ARTISTICHE E PER LE STORICHE ECCELLENZE GASTRONOMICHE. IL LEGAME DI CASEIFICIO LONGO CON IL TERRITORIO È FORTISSIMO CON UNA MISSION AZIENDALE STORICA: PORTARE BENESSERE NEL TERRITORIO. PER QUESTO MOTIVO ANCORA OGGI, COME NEGLI ANNI '50, IL LATTE SELEZIONATO PER LA PRODUZIONE DEI FORMAGGI PROVIENE SEMPRE DAL CANAVESE.



Inquadra il QR Code per scoprire di più



Igor Gorgonzola è oggi l'azienda leader nella produzione del Gorgonzola D.O.P. Fondata nel 1935 dalla famiglia Leonardi - attuale titolare - dal 1996 l'azienda ha trasferito la propria sede in un moderno stabilimento a Cameri, dotato di tecnologie all'avanguardia per la produzione, la stagionatura e la confezione del Gorgonzola. Negli ultimi anni sono stati acquisiti quattro storici caseifici artigianali - Ballarini, Clin, Pal e Si Invernizzi - ed è stata ampliata la sede centrale. La famiglia Leonardi da quattro generazioni produce e porta sulle tavole di tutto il mondo un Gorgonzola D.O.P.: si è mantenuta inalterata la ricetta originaria, prestando la massima attenzione alla selezione del latte e alle varie fasi del processo produttivo, nel rispetto della tradizione e dell'ambiente.



Inquadra il QR Code per scoprire di più

IGOR È ATTIVA A 360° NEL MONDO DEL SOCIALE, SOSTENENDO NUMEROSE FONDAZIONI COME LA FONDAZIONE DELLE COMUNITÀ DEL NOVARESE LE RACCOLTE FONDI PER L'OSPEDALE MAGGIORE DI NOVARA E IL PROGETTO SPORTIVO DELLA IGOR GORGONZOLA VOLLEY NOVARA. IN TERMINI OCCUPAZIONALI OLTRE AD AVER RICEVUTO DIVERSE ONORIFICENZE QUALIFICANDOSI FRA I "MIGLIOR LUOGHI E DATORI DI LAVORO" IGOR NELL'ANNO DI PANDEMIA HA PREMIATO CON UN RICONOSCIMENTO ECONOMICO I PROPRI DIPENDENTI E FAVORITO NUOVE ASSUNZIONI A TEMPO INDETERMINATO. INFINE, IGOR HA "A CUORE" LA MISSIONE AMBIENTALE, AVENDO RAGGIUNTO LA PIENA SOSTENIBILITÀ IN TUTTE LE FASI DELLA FILIERA PRODUTTIVA: IL BENESSERE ANIMALE NEGLI ALLEVAMENTI, IL TRASPORTO ECOLOGICO A METANO, LA CERTIFICAZIONE DI "AZIENDA EMISSIONI ZERO" E IL LANCIO DELL'ECOPACK 100% RICICLABILE.





Casa Radicci, azienda italiana leader nel settore lattiero caseario con sede a Lauriano, ha saputo unire la tradizione e l'artigianalità pugliese all'innovazione tecnologica, trasformando giornalmente oltre 200 tonnellate di latte 100% italiano in squisiti formaggi freschi. Sotto il marchio Caseificio Pugliese troviamo tutti i prodotti a pasta filata tra cui le specialità fior di latte tipiche della Puglia come i nodini, le treccine e la burrata. Il marchio Conrado dal 1933 è una garanzia dei formaggi della tradizione piemontese (tomini e primo sale), mentre gli stracchini e i prodotti di capra sono racchiusi sotto il marchio Spega.



SIN DAGLI INIZI LA FAMIGLIA RADICCI HA CREATO UN FORTE LEGAME CON IL TERRITORIO A PARTIRE DALLA RACCOLTA DI LATTE DI OTTIMA QUALITÀ. È NATA UNA COLLABORAZIONE LONGEVA CON GLI ALLEVATORI, IN UNA FILIERA CORTA, CONTROLLATA E CERTIFICATA. IL LATTE PROVIENE DA STALLE SELEZIONATE DEL TERRITORIO E DA MUCCHE DI RAZZA FRISONA. TUTTE LE MOZZARELLE FIOR DI LATTE DI CASA RADICCI SONO REALIZZATE CON LATTE 100% DEL PIEMONTE.



Inquadra il QR Code per scoprire di più



Botalla nasce nel 1947, nel cuore di Biella, ai piedi delle Alpi. Ogni giorno viene raccolto il latte fresco 100% italiano proveniente da razze autoctone piemontesi. Tutti i formaggi vengono stagionati in cantine dove, a rendere unica ogni forma, sono le assi di abete su cui riposa il formaggio, lo speciale microclima all'interno delle celle e l'attenzione e la cura che i tecnici stagionatori gli riservano. Una filiera tutta italiana che viene garantita da severi controlli per assicurare l'alta qualità che contraddistingue tutti i nostri formaggi.



Inquadra il QR Code per scoprire di più sull'azienda



Scansiona il QR code per prenotare la visita gratuita



LA SOSTENIBILITÀ NEI NOSTRI FORMAGGI VIENE GARANTITA IN OGNI FORMA. È UNA FILOSOFIA CHE DISTINGUE DA SEMPRE L'AZIENDA, QUELLA DI SOSTENERE E SALVAGUARDARE IL TERRITORIO CHE LA CIRCONDA: IL CONSOLIDATO RAPPORTO CHE LEGA L'AZIENDA BOTALLA E GLI ALLEVATORI È LA PRINCIPALE TESTIMONIANZA DI QUESTA IMPORTANTE FILOSOFIA.



La storia di Beppino OcceLLi è ricca di intuizioni, progetti, soddisfazioni e sacrifici. Dal 1976, il burro e i formaggi di Beppino OcceLLi hanno sempre seguito l'evoluzione del gusto, anzi in alcuni casi hanno addirittura anticipato i tempi: dalla famosa Tuma dla Paja, già premiata a New York come migliore formaggio con l'Oscar del Fancy Food, fino all' OcceLLi al Barolo un grande formaggio da degustazione e meditazione eletto da Slow Food come miglior formaggio ubriaco d'Italia nel 1999.

CONTRO LA TENDENZA ALL'OMOLOGAZIONE, OCCELLI HA PROPOSTO CREAZIONI E INTERPRETAZIONI PERSONALI DEI PRODOTTI DELLA TRADIZIONE, CHE NASCONO DAL SUO PROFONDO E INDISSOLUBILE AMORE PER IL TERRITORIO DOVE È NATO: LE LANGHE E LE ALPI CUNEESE. LA PASSIONE PER LE TRADIZIONI CASEARIE LOCALI, ABBINATA ALLA SUA GRANDE CREATIVITÀ, GLI HANNO PERMESSO DI PRODURRE UN'AMPIA VARIETÀ DI FORMAGGI MOLTO APPREZZATA DAI GOURMET DI TUTTO IL MONDO. NEL CASEIFICIO DI FARIGLIANO, UN PICCOLO LABORATORIO SITUATO IN LANGA, SI TROVA LA FUCINA DEI PIÙ FAMOSI "GIOIELLI" DELLA COLLEZIONE DI BEPPINO OCCELLI PRODOTTI RIGOROSAMENTE UTILIZZANDO BUON LATTE ITALIANO.



Inquadra il QR Code per scoprire di più

Caseificio Rosso produce e affina formaggi tipici del Piemonte, realizzati con lavorazioni artigianali e con latte 100% Piemontese, ritirato ogni mattina presso gli allevatori della zona, scelti per la tradizionalità del lavoro e la dedizione per i loro animali. Più di 120 anni di amore per la propria terra e passione per il lavoro si sono concretizzati in una produzione eccellente.

I nostri formaggi sono l'espressione di una filiera controllata: dai pascoli alla tavola, ogni nostra forma è seguita, passo a passo, dalle mani esperte di chi fa del suo lavoro una vera passione.



Inquadra il QR Code per scoprire di più

IL CASEIFICIO ROSSO È IMPEGNATO IN UN CAPILLARE LAVORO DI VALORIZZAZIONE DELLA RAZZA AUTOCTONA BIELLESE, LA "PEZZATA ROSSA D'OROPA", E DEL SUO PREZIOSO LATTE, FRUTTO DI UN'ALIMENTAZIONE NATURALE. QUESTO, CON L'OBIETTIVO DI PRESERVARE E SVILUPPARE NUOVAMENTE UN SISTEMA DI ALPICOLTURA TANTO ANCESTRALE QUANTO FONDAMENTALE PER IL PRESIDIO E LA PRESERVAZIONE DEL TERRITORIO ALPINO E DELLA SUA CULTURA.



## LO SCONTO 20% NON INCLUDE IL LATTE FRESCO

La Latteria Dicrodo, Società Agricola Cooperativa, nasce a Crodo il 9 maggio 1965 da un gruppo di allevatori di montagna che si sono uniti a costituire la cooperativa il cui scopo, recita l'atto costitutivo "fare la prima manipolazione in comune del latte prodotto dal bestiame dei fondi condotti dai soci mediante la conversione in burro, formaggi o latticini." La determinazione dei soci ha permesso di portare la Latteria Dicrodo a diventare il punto di riferimento della zootecnia valligiana. Proprio nel meraviglioso latte ossolano, cremoso, ricco di sapore, profumato come i pascoli alpini, la latteria trova una materia prima di eccezionale valore, in grado di conferire ai propri prodotti quell'inconfondibile aroma di fresca genuinità.



LA COOPERATIVA È COSTITUITA DA 22 AZIENDE ASSOCIATE E CONTA 16 DIPENDENTI IMPEGNATI FRA PRODUZIONE E VENDITA NEI 3 SPACCI AZIENDALI. BUONA PARTE DEL REDDITO AZIENDALE VIENE IMPIEGATO PER LA REMUNERAZIONE DEL LATTE CONFERITO DAI SOCI E PER IL LAVORO DEI NUMEROSI FORNITORI DI BENI E SERVIZI PRESENTI SUL TERRITORIO. È STATA RECENTEMENTE SOTTOSCRITTA UNA CONVENZIONE CON IL CISS OSSOLA PER LA DESTINAZIONE DEI FRESCI IN ESUBERO ALLE FAMIGLIE IN DIFFICOLTÀ.



Inquadra il QR Code per scoprire di più



Palzola, nata nel 1948, è dalla sua fondazione una realtà che guarda al futuro con entusiasmo. Da sempre impieghiamo le più avanzate tecnologie nel rispetto delle più restrittive regole in campo sanitario. Il nostro Gorgonzola, lo facciamo esattamente come ci viene tramandato dalla ricetta millenaria: impossibile confondersi, con semplicità, ed a mano! Il latte fresco di giornata, che arriva dalle fattorie aderenti alla D.O.P., parte del Piemonte e della Lombardia, la sensibilità del maestro casaro, le coccole dello stagionatore, con regole e ricette che si tramandano da generazioni, ma anche il silenzio, che favorisce il riposo, per un tempo superiore al consueto in cella di stagionatura, sono per noi componenti fondamentali. Solo così otteniamo il famoso carattere di cui siamo tanto fieri, che ci distingue tra tutti, quando facciamo il Gorgonzola Palzola.



Inquadra il QR Code per scoprire di più sull'azienda



SIAMO IN QUARANTA, FACCIAMO POCHE STRADE PER ARRIVARE AL CASEIFICIO, NESSUN PRECARIO, ANZIANITÀ MEDIA VENTICINQUE ANNI; SPESSO I PADRI INSEGNANO AI FIGLI: SEMPRE GLI ANZIANI FANNO CRESCERE I GIOVANI. CHIUNQUE VENGA A FARCI VISITA, VIVE L'EMOZIONE CHE TUTTI NOI CHE LAVORIAMO IN PALZOLA ABBIAMO QUANDO ARRIVIAMO IN AZIENDA. LA MERAVIGLIA DEL MONTE ROSA CHE INCORNICIA LA NOSTRA AZIENDA, UNO SPETTACOLO CHE EMOZIONA, SOPRATTUTTO LA MATTINA PRESTO IN QUELLE GIORNATE TERSE CHE SI CONCILIANO CON LA NOSTRA TERRA. IL TERRITORIO, È UNITO ALLA PALZOLA DA UN LEGAME INDISSOLUBILE, VIVE IN SIMBIOSI CON L'AZIENDA, È L'ANIMA DEL GORGONZOLA, CURA LE NOSTRE RADICI.



Scansiona il QR code per prenotare la visita gratuita





Dal 1890, Caseificio Francesco Rabbia è profondamente radicato sul territorio piemontese. Da oltre 130 anni, oggi come allora, si impegna nella valorizzazione dell'arte casearia e nella salvaguardia delle antiche ricette. Nel rispetto della più antica tradizione piemontese, sono prodotte tome a latte crudo formate in caldaie di rame. La trasformazione è opera esclusiva dell'ingegno e del lavoro dell'uomo, con fasciatura manuale in tele di lino. Caseificio Francesco Rabbia è l'unico produttore artigianale delle più famose D.O.P. Piemontesi: Raschera D.O.P., Bra Duro D.O.P., Bra Tenero D.O.P. e Toma Piemontese D.O.P. a cui si abbinano formaggi a latte vaccino, ovino e caprino.



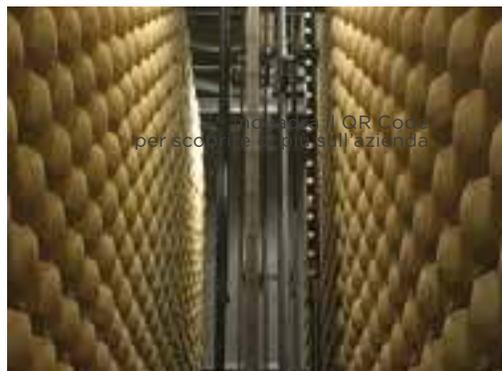
Inquadra il QR Code per scoprire di più



CASEIFICIO FRANCESCO RABBIA HA SIGLATO UN PATTO DI FIDUCIA CON IL TERRITORIO, COMPLICE E ALLEATO NELLA QUALITÀ DEI FORMAGGI. L'UOMO È CO-AUTORE DI UN PROGETTO CONDIVISO: I CASARI, ORIGINARI DEL TERRITORIO, SONO RAGAZZI GIOVANI CAPACI DI SPOSARE LA STORIA E CONTRIBUIRE AL FUTURO DI UN'ANTICA ARTE. INSIEME È COSÌ ALIMENTATO UN CIRCUITO VIRTUOSO, CHE INCLUDE TUTTI GLI ATTORI DELLA FILIERA, COMPRESI GLI ANIMALI, SOCI DI VALORE DA SEMPRE.



Valgrana rappresenta, da ormai trent'anni, un'azienda leader nel settore lattiero caseario italiano. L'attenzione che dedica a ogni fase della filiera produttiva le consente di garantire un comprovato connubio tra genuinità e gusto. L'impresa, fondata da Franco Biraghi, vanta tra i suoi prodotti di punta il Piemontino: un formaggio a pasta dura, realizzato con 100% latte piemontese, sale e caglio, senza lisozima, di cui sono presenti tre tipologie: Dolcissimo, Classico e Oro. All'interno della produzione figurano anche alcune prestigiose D.O.P.: Bra tenero, Bra duro, Raschera e Toma Piemontese. Sapori che creano un'offerta versatile e variegata, frutto di grande rispetto per la tradizione e costante attenzione all'innovazione.



Inquadra il QR Code per scoprire di più sull'azienda

IL LEGAME CHE INTERCORRE TRA VALGRANA E IL TERRITORIO CHE LA OSPITA È DI VECCHIA DATA MA SI RINNOVA QUOTIDIANAMENTE CON IL RISPETTO CHE L'AZIENDA HA NEI CONFRONTI DI QUELLE MATERIE PRIME CHE TRASFORMA IN PRODOTTI FINITI DI GRANDE QUALITÀ. È IMPOSSIBILE PENSARE ALL'IMPRESA SCARNAFIGESE SENZA TENERE A MENTE I LUOGHI IN CUI È NATA E ALL'INTERNO DEI QUALI RAPPRESENTA UN MOTIVO DI ORGOGLIO CHE SI CONFERMA UN IMPORTANTE VALORE AGGIUNTO.



Il nostro caseificio nasce nel 2001 dalla grande passione per l'arte casearia e della buona tavola. Il laboratorio si inserisce in un contesto rurale, all'interno di un antico casale esistente a stretto contatto con il territorio che produce la materia prima che trasformiamo. Il latte crudo è l'ingrediente principale di alta qualità prodotto da mandrie alimentate con foraggi sani e abbeverate con acqua di sorgente. I controlli di filiera ed in autocontrollo permettono di garantire qualità e salubrità dei prodotti.



Inquadra il QR Code per scoprire di più sull'azienda

DA QUALCHE TEMPO IL CASEIFICIO PERSIA COLLABORA CON LA LIPU - SEZ. DI CUNEO PER LA SALVAGUARDIA E LA PROTEZIONE DI SPECIE ANIMALI A RISCHIO. IN PARTICOLARE A MARZO DEL 2021 HA REGALATO ALLA CLIENTELA DEL PUNTO VENDITA CIRCA 150 ARBUSTI DI BIANCOSPINI DA PIANTARE SUGLI ARGINI DEI CAMPI COLTIVATI O GIARDINI ED ORTI IN MODO DA DARE RIPARO E SOSTANZE COMMESTIBILI AGLI UCCELLI SELVATICI ED AGLI INSETTI UTILI. INOLTRE SI STA ATTIVAMENTE IMPEGNANDO PER PROMUOVERE LA SISTEMAZIONE DELLA RETE SENTIERISTICA.



Scansiona il QR code per prenotare la visita gratuita



**LE FATTORIE FIANDINO**  
IN PIEMONTE

Le Fattorie Fiandino si trovano a Villafalletto, in provincia di Cuneo. In un unico borgo racchiudono un'azienda agricola e un caseificio attivo da più di 100 anni. Si distinguono per una filiera cortissima che permette a Egidio e Mario Fiandino di continuare la tradizione familiare cavalcando il futuro e seguendo una filosofia di produzione votata al benessere. Infatti, caratteristica peculiare è l'utilizzo del caglio vegetale da fiori di *Cynara cardunculus*, alternativa rara e ricercata al caglio animale, che conferisce ai formaggi sapori e profumi particolari: l'esclusivo Metodo Kinara permette di coniugare al meglio gusto e benessere.

LE FATTORIE FIANDINO OPERANO DA PIÙ DI 100 ANNI SUL TERRITORIO, IMPEGNANDOSI ATTIVAMENTE PER ESSERE UN TRAINO PER L'ECONOMIA LOCALE: OLTRE ALLE PERSONE IMPIEGATE DIRETTAMENTE PRESSO L'AZIENDA AGRICOLA E LE LINEE DI PRODUZIONE, IL CASEIFICIO UTILIZZA ANCHE IL LATTE PROVENIENTE DA MOLTE STALLE UBICATE NELLA ZONA, FAVORENDO IN QUESTO MODO TUTTA LA FILIERA PRODUTTIVA DELLA PROVINCIA DI CUNEO.



Inquadra il QR Code per scoprire di più



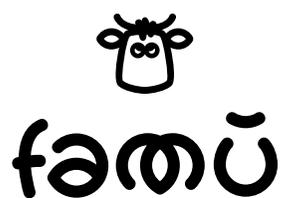
La Cooperativa "La Poiana - Valle Grana", nasce nel 1982, nello stesso anno il Castelmagno ottiene il prestigioso riconoscimento D.O.C. e, la stessa contribuisce a fondare e valorizzare il Consorzio di Tutela del Formaggio Castelmagno.

La produzione principale è concentrata sul formaggio Castelmagno di cui la cooperativa è il maggiore produttore ma, a questa vengono affiancate le produzioni delle altre D.O.P. e di formaggi definiti di nicchia e rari di alpeggio. Siamo una cooperativa che conta 22 soci produttori che prende a cuore il benessere dei propri animali e delle piccole aziende che contribuiscono con le loro lavorazioni "uniche" a imprimere in ciò che mangiamo caratteristiche sensoriali ed organolettiche che li rendono inconfondibili.



Inquadra il QR Code per scoprire di più

OBBIETTIVO DELLA COOPERATIVA È LA PROMOZIONE DEI PRODOTTI DELLE VALLI CUNEESE, SOSTENENDO ED ASSOCIANDO LE PICCOLE AZIENDE DI MONTAGNA E CONTRIBUENDO A MANTENERE INTEGRA L'ECONOMIA DELLA VALLE. LA PROMOZIONE DEL TERRITORIO PARTE DALLA CONOSCENZA DI UNA VALLE RICCA DI VERDE, DI SENTIERI, DI ACQUA, DI TROTE, PASSANDO DALLA PRODUZIONE DEL CASTELMAGNO ED ALLA DEGUSTAZIONE DEI PIATTI TIPICI, QUALI LE RAVIOLES. LA POPOLAZIONE DIPENDENTE DELLA COOPERATIVA È QUASI INTERAMENTE VALLIGIANA PER FAR SÌ CHE LE TRADIZIONI VENGANO ANCHE APPLICATE NELLA QUOTIDIANITÀ LAVORATIVA.



Si è cominciato dalla produzione dello yogurt Famù, lasciato fermentare, lentamente, per almeno 12 ore, in attesa che raggiunga il perfetto equilibrio tra l'aroma del latte e l'acidità dello yogurt. Il risultato è uno yogurt leggero, profumato e digeribile. Se partendo dalla semplicità di una constatazione (la mucca Famù) si è riusciti a far breccia nel cuore del proprio territorio, naturale è stato pensare di allargare la famiglia. La capra Famé, la pecora Fabé e, quindi, ecco che si propongono robioline fresche, tomette, latticini e tome stagionate.



Inquadra il QR Code per scoprire di più



FIN DAGLI INIZI IL LEGAME CON IL TERRITORIO PIEMONTESE È STATO UNA DELLE CARATTERISTICHE DA CUI NON SI VOLEVA PRESCINDERE. ANCORA OGGI, TUTTI I PRODOTTI FAMÙ UTILIZZANO ESCLUSIVAMENTE LATTE DI MUCCA, CAPRA E PECORA PROVENIENTE SOLO DA STALLE PIEMONTESE.

**FANTOLINO**

*...buono, sano e genuino*

Fantolino, azienda agricola piemontese vocata alla produzione, selezione e confezionamento di uova fresche, nasce a Fiano, in provincia di Torino, nel 1970 per volere del suo fondatore Franco Fantolino. Dal 2013 in azienda si allevano, esclusivamente, galline a terra, all'aperto e da agricoltura biologica. A marchio Dispensa Fantolino vi sono anche pasta all'uovo, sughi, salse, riso, biscotti e durante il periodo natalizio il Panettone classico della tradizione Torinese e il Panettone al cioccolato dedicato a Palazzo Madama.



Inquadra il QR Code per scoprire di più



GABRIELLA FANTOLINO, TITOLARE DELL'AZIENDA, È ATTENTA AL BENESSERE ANIMALE E ALLA GENUINITÀ DEI PROPRI PRODOTTI E DA SEMPRE IMPEGNATA, IN PRIMA PERSONA, A FAVORE DELLA TUTELA DELL'AMBIENTE, DEL BENESSERE ANIMALE E DELLA PROMOZIONE DI PROGETTI IN AMBITO SOCIALE ATTRAVERSO CAMPAGNE DI COMUNICAZIONE PER LA RACCOLTA FONDI DESTINATE ALLA RICERCA E A ENTI MERITEVOLI.





**20%**  
di sconto  
sugli articoli  
dei produttori  
locali

La varietà territoriale piemontese è ben evidente anche nell'offerta di carne e pesce. Il Piemonte infatti è ai primi posti in Italia per l'allevamento di bovini e mucche da latte.

Tutti gli allevamenti di **Razza Piemontese Fiorfiore** sono selezionati e validati. Ogni allevatore sottoscrive il **disciplinare di produzione Coop**, nel quale sono dettagliate le modalità di allevamento: capi di bovino adulto nati ed allevati in Italia, senza l'uso di antibiotici dallo svezzamento e provenienti da allevamenti valutati secondo lo standard CRENBA (Centro di Referenza Nazionale per il Benessere Animale). Gli animali sono alimentati con materie prime esclusivamente di origine vegetale, con integrazione di vitamine e minerali. **Coop garantisce tracciabilità totale e filiera di qualità.** La produzione avviene solo all'interno delle zone di produzione tradizionali e rappresenta un forte legame con il territorio (sostenibilità sociale).



La società O.R.A. Società Agricola S.R.L. con sede in Roreto di Cherasco - via Cuneo, 24 Cuneo, è localizzata vicino a Torino (Italia) e opera nel settore dal 1956; nasce come azienda nel settore primario quali allevamenti e mangimificio per poi estendere la sua attività nella trasformazione (macello, sezionamento e preparazioni di carne). La O.R.A. Società Agricola è parte integrante del consorzio C.A.F.I.

(Consorzio Allevatori di Filiera Piemontesi) ne detiene il marchio, ed è anche iscritta al Consorzio Avicolo Piemontese.



Inquadra il QR Code per scoprire di più



Il Salumificio del Castello nasce a Moncalieri. Negli anni '80 un esperto gastronomo piemontese, decide di far rinascere una tradizione che si era persa nel corso dei secoli. Moncalieri, era stata uno dei centri più importanti del Piemonte per la macellazione di animali, tanto da essere considerato come luogo tipico per la produzione del famoso "Lardo di Moncalieri" e della "Trippa". Sono tutti animali provenienti dai Consorzi del Prosciutto di Parma e di San Daniele, allevati nelle vallate del Piemonte secondo i più elevati standard, rispettando le condizioni di vita dell'animale e garantendone la qualità dell'alimentazione.



L'AZIENDA HA COSTITUITO UNA FILIERA DI PRODUZIONE A CUI APPARTENGONO CIRCA 120 AZIENDE AGRICOLE CHE GARANTISCONO UNA PRODUZIONE DI CIRCA 18 MILIONI DI CAPI ALL' ANNO. TALI ALLEVAMENTI SONO NELLE PROVINCE DI CUNEO, ASTI E TORINO. LE AZIENDE AGRICOLE SONO A CARATTERE PRETTAMENTE FAMILIARE, DI DIMENSIONI MEDIO-PICCOLE, POSIZIONATE PRINCIPALMENTE IN AMBIENTI COLLINARI IDEALI PER L'ALLEVAMENTO AVICOLO.

IL SALUMIFICIO DEL CASTELLO CREDE DA SEMPRE NELLE POTENZIALITÀ DEL TERRITORIO PIEMONTESE, PER QUESTA RAGIONE I SUOI ESPERTI SCELGONO SOLO SUINI CERTIFICATI, ALLEVATI NELLA NOSTRA REGIONE, GARANTENDO AI PROPRI CLIENTI LE CARATTERISTICHE DI BONTÀ ED UNICITÀ CHE IL PIEMONTE SÀ DARE.





Fondata nel 1979 dai fratelli Faccia (Mario, Luciano e Giuseppe), Faccia F.lli S.R.L. è un'azienda a conduzione familiare operante nel settore della macellazione e lavorazione di carni bovine, che si rivolge ad operatori nel settore della distribuzione alimentare (G.D., G.D.O. e C&C, utilizzatori professionali), fornendo loro carni di elevata qualità ottenute dalla macellazione di bovini acquistati direttamente in allevamenti qualificati. La famiglia Faccia da sempre ha impiegato capacità, energie e soprattutto dedizione al lavoro al fine di concentrare l'attenzione sulla qualità del prodotto.



Inquadra il QR Code per scoprire di più

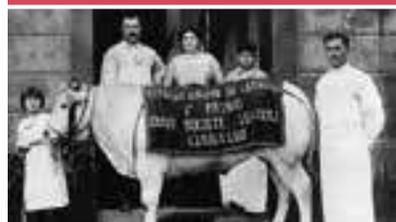


**FACCIA F.LLI NASCE A CEVA NEL 1979, NEL 1994 L'ALLUVIONE PROVOCA INGENTI DANNI ALLO STABILIMENTO STORICO COSTRINGENDO LA FAMIGLIA FACCIA AD INVESTIRE NELLA COSTRUZIONE DI UN MODERNO ED INNOVATIVO IMPIANTO. L'AZIENDA HA SEMPRE PRESTATO MASSIMA ATTENZIONE A: IGIENE, EFFICIENZA ENERGETICA E IMPATTO AMBIENTALE DELLO STABILIMENTO SUL TERRITORIO, UNENDO LE PROPRIE CAPACITÀ ALLA PASSIONE PER IL LAVORO.**



La Trippa'd Muncalè di Casto Paolo e Melodoro Fabio S.R.L. nasce nel 1999 dall'unione di due famiglie tradizionalmente coinvolte nella lavorazione e commercializzazione della trippa bovina e suina. La Trippa'd Muncalè indica, oltre che il nome aziendale, anche il tipico prodotto agroalimentare moncalierese che consiste in un salame realizzato con trippe suine, cotte e pressate in stampi. La Trippa'd Muncalè oggi è una realtà ancorata alla tradizione in grado di soddisfare ogni esigenza legata ai prodotti e al loro confezionamento, dalle trippe precotte alle nostre ricette di piatti pronti.

**LAVORIAMO LE TRIPPE DI BOVINI E SUINI ALLEVATI IN ITALIA E MACELLATI IN PIEMONTE. FORNIAMO IL NOSTRO PRODOTTO ALLE PRINCIPALI CATENE DI DISTRIBUZIONE E ALLE MACELLERIE TRADIZIONALI, PERSONALIZZANDO LE LAVORAZIONI, TENENDO CONTO DELLE TRADIZIONI POPOLARI. ORGANIZZIAMO ANNUALMENTE UNA FIERA DELLA TRIPPA PER LA RACCOLTA FONDI DESTINATI ALLE ASSOCIAZIONI UMANITARIE CHE OPERANO SUL TERRITORIO.**



Inquadra il QR Code per scoprire di più



Il Vitello di Casa Vercelli è un marchio dell'eccellenza piemontese nato da una lunga storia che ha origine oltre 60 anni fa, quando Pietro e Vittorio Vercelli iniziarono un'attività di commercio di bovini sul mercato nazionale ed estero. Oggi il testimone è passato a Gian Luca Vercelli e il Gruppo Vercelli si conferma un'azienda leader di mercato. I prodotti del Vitello di Casa Vercelli sono garantiti dalla certificazione di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari e sono preparati esclusivamente con carne di vitelli nati, allevati e selezionati in Italia dal Gruppo Vercelli.

**IL GRUPPO VERCELLI SI IMPEGNA DA SEMPRE PER LA SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE: GRAZIE AI PANNELLI FOTOVOLTAICI INSTALLATI SUI TETTI DI EDIFICI E ALLEVAMENTI, L'AZIENDA PRODUCE ENERGIA PULITA PARI AL 52% DI QUELLA CONSUMATA. L'UTILIZZO DI ENERGIA SOLARE PRODOTTA PORTA UNA RIDUZIONE DI EMISSIONI DI OLTRE 2000 TONNELLATE DI CO2, CIOÈ LA QUANTITÀ CHE POTREBBERO SMALTIRE 650 ETTARI DI FORESTA IN UN ANNO.**



Inquadra il QR Code per scoprire di più



L'azienda nasce nel 1970 dal fondatore ed attuale titolare Lorenzo Manis. Nel 1994, l'azienda si trasferisce in Strada del Drosso in uno stabilimento di 2000 mq, per garantire maggiori controlli, migliore organizzazione e logistica. Da sempre il nostro focus è la collaborazione con allevamenti che garantiscono tracciabilità delle carni per un prodotto nazionale e di filiera piemontese. In principio le lavorazioni erano rivolte anche a salumi e prosciutti, ma il nostro percorso ci ha portati a specializzarci in selezionati di carne di suino e salsicce fresche. Attenti alle esigenze del mercato, Paysan è garanzia di qualità e genuinità.



**PAYSAN SIGNIFICA COMPAESANO. L'AMORE PER LA NOSTRA TERRA RENDE IL LAVORO ATTENTO E CON STANDARD QUALITATIVI OLTRE LA MEDIA. NEL 2018 L'AZIENDA RICEVE CERTIFICAZIONI KIWA, ACCREDIA E ANIMAL WELFARE PER L'UTILIZZO DI CARNI PROVENIENTI DA ANIMALI CON TRACCIABILITÀ PIEMONTESE. L'IMPEGNO È COSTANTE NELLA RICERCA E SVILUPPO DI PACKAGING ECOCOMPATIBILI E RICICLABILI. TUTTI I PRODOTTI SONO PRIVI DI GLUTINE, COLORANTI, ADDITIVI E FARINE AGGIUNTE. PAYSAN È GENUINITÀ DA PORTARE IN TAVOLA.**



Inquadra il QR Code per scoprire di più





# PASTA



# 20%

**di sconto**  
sugli articoli  
dei produttori  
locali



Il Piemonte offre una **grande produzione di pasta fresca e ripiena** dalle origini antichissime. La regione vanta infatti ricette di primi piatti legati al passato e ai sapori di una volta, a cui si intrecciano modernità e innovazione.

Regine indiscusse di queste ricette sono la **pasta** che nelle varianti '**ripiene**' (Agnolotti del Plin, agnolotti di Brasato Piemontese) e **liscia** (tjarin) che assumono forme morbide e sfumature di gusto uniche. Pasta da servire in brodo oppure accompagnata da sughi semplici ma anche condimenti raffinati.

La tradizione Piemontese è disponibile anche già pronta per essere semplicemente scaldata e gustata.

**BUONO!**  
~ come una volta ~

La nostra pasta fresca è esattamente come quella fatta in casa, ha il sapore dei ricordi d'infanzia più preziosi. Come vuole la tradizione, la nostra pasta all'uovo viene distesa su telai ed essiccata lentamente per 11 ore, a bassa temperatura. Impastiamo semola di grano duro, farina italiana e uova fresche da galline allevate a terra, sotto l'occhio esperto dei nostri pastai. Ogni giorno sforniamo le specialità di pasticceria seguendo alla lettera le ricette del quaderno di famiglia stropicciato dagli anni e sottolineato più volte. Selezioniamo le migliori materie prime dai produttori del territorio, per coccolare risvegli e merende di grandi e piccini.



Inquadra il QR Code  
per scoprire di più

SIAMO PIEMONTESEI TESTARDI ED ORGOGLIOSI. SCOMMETTIAMO SU COSA CONOSCIAMO BENE: LE NOSTRE RADICI. SELEZIONIAMO LE ECCELLENZE DEL TERRITORIO, PERCHÉ CONOSCIAMO PER NOME CHI LE PRODUCE E PERCHÉ, PER TRADIZIONE, LE COSE BUONE SONO FATTE CON INGREDIENTI SEMPLICI E GENUINI. ABBIAMO SCELTO DI RINNOVARE IL PACKAGING DEI NOSTRI PRODOTTI, PER RENDERLO 100% RICICLABILE E RIDURNE LA QUANTITÀ DI PLASTICA. È ESSENZIALE RAGIONARE IN TERMINI DI SOSTENIBILITÀ E DI BIODIVERSITÀ, SIA PER IL PIANETA, SIA PER CHI LO ABITA.





Casa dei Cappelletti è un'azienda alimentare specializzata nella produzione di pasta fresca, pasticceria e gastronomia. Nata nel 1929, da una piccola realtà di Torino, che la famiglia Violino è sempre riuscita a valorizzare, migliorare ed accrescere nel tempo, fino a trasformarla in un'azienda leader e molto competitiva nel mercato alimentare. La caratteristica principale della Casa dei Cappelletti è stata quella di mantenere negli oltre novant'anni della sua storia una produzione assolutamente in stile artigianale.

LE QUATTRO GENERAZIONI DELLA STESSA FAMIGLIA, CHE SI SONO SUCCEDETE AL COMANDO, SONO GARANZIA DEL MANTENIMENTO DELLE RICETTE E DELLA TRADIZIONE CULINARIA PIEMONTESE. I PRODOTTI, NEI FORMATI E NEI RIPIENI, SONO LEGATI FORTEMENTE AL TERRITORIO, INOLTRE LE MATERIE PRIME, COME LA FARINA DI SOLA PROVENIENZA PIEMONTESE O ANCHE L'UTILIZZO DI CARNI BOVINE DI RAZZA PIEMONTESE, RAFFORZANO IL LEGAME CON IL TERRITORIO DI QUESTA IMPRESA. UNA REALTÀ CHE OCCUPA PIÙ DI CENTO PERSONE, TRA PRODUZIONE, AMMINISTRAZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE, CHE HA UNA DISTRIBUZIONE CAPILLARE SULLA REGIONE, CONOSCIUTA ED APPREZZATA DA SEMPRE SIA DAI TECNICI DEL MERCATO CHE SOPRATTUTTO DAI SUOI AFFEZIONATI CLIENTI.



Inquadra il QR Code per scoprire di più



Da oltre 30 anni Fontaneto produce un'ampia gamma di pasta fresca di alta qualità destinata al consumatore italiano ed estero, seguendo un percorso di crescita dimensionale e di evoluzione dell'offerta proposta. Le ricette autentiche della tradizione italiana e le migliori materie prime fresche cucinate quotidianamente da esperti chef, si uniscono alle garanzie di processo di una moderna industria, per portare sulle tavole dei consumatori più esigenti un prodotto di qualità "artigianale" costante e garantito nel tempo.



L'AZIENDA, CERTIFICATA BRC E IFS FOOD, SI SVILUPPA SU UNA SUPERFICIE TOTALE DI 25.000 MQ DI CUI 7.000 COPERTI ED È DOTATA DI IMPIANTI FOTOVOLTAICI PER L'AUTOPRODUZIONE DI ENERGIA ELETTRICA E DI PERSONALE SPECIALIZZATO. FONTANETO S.R.L. COLLABORA ATTIVAMENTE CON LE SCUOLE DEL TERRITORIO PER LA FORMAZIONE E L'AVVIAMENTO DEI GIOVANI AL MONDO DEL LAVORO.

Inquadra il QR Code per scoprire di più



Il 1989 è un anno importante per il mercato della qualità alimentare, Salvatore Catalano decide di unire la sua esperienza gastronomica con lo sviluppo di nuove tecnologie, nasce Gastronfisch. Nel 1992 l'azienda apre le porte al secondo socio, Massimo Amerio che accorpando l'esperienza acquisita nel campo vendite con la presenza capillare sul territorio va ad incrementare la solidità di Gastronfisch anche sul campo commerciale. Nel 2007 l'azienda si espande con l'aiuto del terzo socio, Piercarlo Bollito e così la Gastronfisch entra di diritto nel settore gastronomico nazionale, guadagnando ulteriori e importanti fette di mercato.

GASTRONFISCH È NATA CON UN PRECISO INTENTO: QUELLO DI ESALTARE I SAPORI DEL TERRITORIO PIEMONTESE COME I TOMINI AL BAGNETTO VERDE, LE ACCIUGHE IN SALSA VERDE E DEL BUONGUSTAIO, LA LINGUA AL VERDE, CON ESPERIENZA ARTIGIANALE, ABBINANDO MODERNI CRITERI TECNOLOGICI AL PROCEDIMENTO PER LA CONSERVAZIONE. IL RISULTATO CHE SI OTTIENE È QUELLO DI UN PRODOTTO QUALITATIVAMENTE VALIDO, CHE MANTIENE LA SEMPLICITÀ.





# FORNO



# 20%

di sconto  
sugli articoli  
dei produttori  
locali

Tra i pani tipici del Piemonte la **biova** è sicuramente il più famoso e anche il più diffuso.

La regione in realtà si caratterizza anche per la diffusa produzione di **grissini e altri prodotti da forno e dolciari** realizzati in laboratori all'avanguardia dove la **tradizione antica si sposa con la modernità industriale**.

Stessa attenzione alle origini e all'innovazione nella produzione dolciaria con prodotti artigianali di qualità attenti alle esigenze più attuali soprattutto nei territori novaresi, biellesi, cuneesi, senza dimenticare il cioccolato e il caffè.

## FIorentINI

TORINO 1918

Leonildo Fiorentini apre la sua bottega a Torino nel 1918. Dagli anni '40 importa prodotti etnici prima sconosciuti come pane azimo e cous cous. A metà anni '70 il figlio Roberto e sua moglie Adriana trasformano l'attività da vendita al dettaglio a ingrosso. All'import affiancano la produzione a marchio proprio: nasce il brand Fiorentini. Dal 2002 l'azienda produce e commercializza, in Italia e all'estero, alimenti bio e salutistici. Oggi, alla quarta generazione con Fabrizia e Simona, Fiorentini è leader di mercato nelle categorie di sostituiti del pane, snack salutistici e creme di arachidi.



Inquadra il QR Code  
per scoprire di più

DA OLTRE 100 ANNI FIORENTINI SCEGLIE DI PRODURRE IN ITALIA, A TORINO, CITTÀ IN CUI È NATA. CON UN RECENTE IMPORTANTE INVESTIMENTO, SI È DOTATA DI UN AVVENIRISTICO STABILIMENTO E IPERTECNOLOGICO DOTATO DI NUMEROSI ACCORGIMENTI PER IL RISPARMIO ENERGETICO NEL RISPETTO E TUTELA DELL'AMBIENTE. GRAN PARTE DELLE MATERIE PRIME UTILIZZATE, COSÌ COME DELLE TECNOLOGIE, SONO PRODOTTE IN ITALIA.





Nel 1974 De Mori Doriano, in un piccolo locale iniziò la sua attività di panificatore, nel quale produceva pane che al mattino consegnava nelle botteghe di paese. Nel 2001 con il subentro del figlio Simone, il piccolo panificio iniziò a crescere, grazie alla creazione di una vera rete di vendita interna diretta alla realizzazione di nuovi articoli come i grissini artigianali e i torcetti al burro.



Inquadra il QR Code per scoprire di più



NEL 2014 GRAZIE ALLA CONSOLIDAZIONE E ALL'ALTA ROTAZIONE DEI PRODOTTI, LA DITTA DE MORI SI TRASFERISCE IN UN NUOVO LABORATORIO ARTIGIANALE PIÙ GRANDE ED EVOLUTO, NEL QUALE LAVORA TUTT'OGGI IMPIEGANDO GIOVANI E OPERAI SPECIALIZZATI CON UN CICLO PRODUTTIVO DI 24 ORE SETTE GIORNI SU SETTE.



Il Grissinificio Linea DERBY viene fondato dai fratelli Tortone nel 1978 a Chieri, località del torinese nota per essere la patria di origine dei grissini "Rubatà". Nel corso degli anni, i metodi della tradizione artigiana vengono sapientemente integrati con le tecnologie più moderne e la ricerca delle materie prime non OGM e di provenienza italiana.

L'offerta a marchio DERBY oggi conta numerose tipologie di grissini: i classici Rubatà della tradizione chierese, i Torinesi stirati in porzioni salvafreschezza e i nuovi "Golosoni" con impasto lavorato manualmente e cottura in teglie attraverso forni rotor.



Inquadra il QR Code per scoprire di più



SEBBENE I GRISSINI DERBY SIANO OGGI PRESENTI IN TUTTA ITALIA E ALL'ESTERO, L'AZIENDA È ANCORA FORTEMENTE LEGATA AL TERRITORIO PIEMONTESE, DOVE RISIEME LO STABILIMENTO PRODUTTIVO E DOVE SONO IMPIEGATE 50 PERSONE, MOLTE DELLE QUALI FIN DAGLI ALBORI DELL'ATTIVITÀ.

ANCHE I FORNITORI DI MATERIE PRIME SONO PER LO PIÙ PICCOLE E MEDIE AZIENDE DEL PIEMONTE, CON COLLABORAZIONI CHE PROSEGUONO DA LUNGA DATA.



Dal 1848 "Pipino & Fino", già "Primo Panificio Italiano", oggi proprietà di "Prato srl" della famiglia Pipino è sinonimo di eccellenza nella produzione di grissini e snack di segmento premium lavorati artigianalmente a mano. Le nostre specialità sono fabbricate con metodo artigianale come una volta, con procedimenti che hanno bisogno di tempo, di lunghe lievitazioni e soprattutto di una manualità che in determinati passaggi conferisce la peculiarità al prodotto. Specialità della panificazione più raffinata preparate con cura dai nostri maestri fornai secondo la tradizione di Famiglia.



Inquadra il QR Code per scoprire di più

LA NOSTRA AZIENDA SELEZIONA LE MATERIE PRIME CON ATTENZIONE AL NOSTRO TERRITORIO, IL PIEMONTE. INGREDIENTI COME FARINA DI GRANO TENERO, MAIS OTTOFILE MACINATO A PIETRA E ALTRE COMPONENTI PRODUTTIVE PROVENGONO DAI NOSTRI TERRITORI. PER L'AMBIENTE UTILIZZIAMO PER IL CONFEZIONAMENTO SOLTANTO MATERIALI RICICLABILI. I NOSTRI DIPENDENTI SONO COSTANTEMENTE IN CRESCITA GRAZIE AL GRADIMENTO DEI PRODOTTI.





Il Biscottificio Mautino rappresenta tradizione e innovazione allo stesso tempo. Nel suo percorso di crescita ha sempre tenuto fede al valore della qualità: dalla scelta degli ingredienti alle tecniche di realizzazione delle prelibatezze che ogni giorno vengono sfornate. Il Biscottificio Mautino trasforma sapientemente ingredienti scelti per la loro ottima qualità in dolcezze leggere, genuine e golose. Come per i Torcetti in latta prodotti con il burro Inalpi, ingrediente scelto per la sua filiera controllata. I pasticceri Mautino sfornano ogni giorno piccoli capolavori da gustare con gioia.



Inquadra il QR Code per scoprire di più



IL BISCOTTIFICIO MAUTINO È UNA REALTÀ ORGOGLIOSAMENTE ITALIANA. IL RICONOSCIMENTO DALL'ISTITUTO PER LA TUTELA DEI PRODUTTORI ITALIANI CHE ATTESTA CHE I PRODOTTI SONO "100% QUALITÀ ORIGINALE ITALIANA" È IL SIMBOLO DI TANTI ANNI DI IMPEGNO E PASSIONE. I PASTICCIERI MAUTINO REALIZZANO OGNI GIORNO BISCOTTI, TORTE E TANTE ALTRE PRELIBATEZZE TRA I GRANDI CLASSICI DELLA PASTICCERIA PIEMONTESE.



Ogni giorno sforniamo le nostre specialità di pasticceria seguendo alla lettera le ricette dell'antica tradizione di famiglia. L'ingrediente principale dei prodotti Il Forno Michelis è l'amore per il territorio, che si traduce in attenzione maniacale agli ingredienti: uova fresche italiane

da allevamento a terra, burro di qualità, farine locali macinate a pietra. Da un'idea nata per salvare e valorizzare le vere Paste di Meliga, nasce il Consorzio che contribuiamo a fondare nel 2000. Presidio Slow Food, le Paste di Meliga vantano radici antichissime. Gli ingredienti sono semplici e genuini, selezionati accuratamente per garantire l'eccellenza artigianiana.



Inquadra il QR Code per scoprire di più



SIAMO UNA STRUTTURA "VERDE DENTRO". UTILIZZIAMO ENERGIA VERDE CERTIFICATA RINNOVABILE AL CENTO PER CENTO. PROTEGGERE L'AMBIENTE È UN ESERCIZIO QUOTIDIANO: OGNI GIORNO LA NOSTRA ATTENZIONE È CONCENTRATA NELLA RIDUZIONE DEGLI SCARTI E DEGLI SPRECHI DI PRODUZIONE. SIAMO PIEMONTESE TESTARDI ED ORGOGLIOSI. SCOMMETTIAMO SU COSA CONOSCIAMO BENE: LE NOSTRE RADICI. LA QUALITÀ, PER NOI, SIGNIFICA RISPETTO E VALORIZZAZIONE PER LA TERRA E PER CHI LA LAVORA.



Banda Biscotti è un progetto di economia carceraria italiana. A partire dalla sua fondazione nel 2007, ha occupato oltre 50 detenuti e realizzato una gamma di oltre 20 prodotti dolciari. Locali ed equosolidali, impieghiamo materie prime raccontano i sapori della nostra terra e delle terre del sud del mondo da cui provengono lo zucchero, il cacao ed il cioccolato. I nostri biscotti sono il risultato delle loro caratteristiche naturali, delle ricette della tradizione piemontese e del nostro specialissimo tocco che sa di cambiamento!



Inquadra il QR Code per scoprire di più



BANDA BISCOTTI NASCE PER OFFRIRE OPPORTUNITÀ DI LAVORO QUALIFICATO A PERSONE CHE VIVONO PERCORSI DI DETENZIONE, DESIDEROSI DI COSTRUIRSI UN FUTURO DIVERSO, ATTRAVERSO L'APPRENDIMENTO DI UNA PROFESSIONALITÀ CONCRETA. A NOI PIACE CREDERE CHE IL LAVORO, QUELLO VERO, FATTO DI IMPEGNO, FATICA, DEDIZIONE, CURA DEL PARTICOLARE, PRODUZIONE DI VALORE, POSSA GIOCARE UN RUOLO DETERMINANTE PER INVERTIRE LA CURVA DI UTILITÀ DEL CARCERE.



L'idea forza della cooperativa sociale Pausa Café è la produzione di "Eccellenze Solidali" presso gli istituti di pena piemontesi. Prodotti che rispondano a requisiti di qualità organolettica (gusto), sociale (inclusione dei produttori e dei detenuti lavoratori) ed ambientale (sostenibilità). Realizziamo caffè gourmet, presidi Slow Food, tostati a legna nel carcere di Torino ed importati direttamente dalle cooperative di produttori Centro Americane. Produciamo birre artigianali e nel carcere di Alessandria pane e grissini da farine biologiche, con lievito madre, cotti in forno a legna.



Inquadra il QR Code per scoprire di più



**PAUSA CAFÉ IN NUMERI:**

- COOPERATIVA FONDATA NEL 2004 A TORINO
- 21 DIPENDENTI PER OLTRE 900 MILA € DI RICAVI
- OLTRE 1,4 MILIONI DI EURO INVESTITI NEI LABORATORI DI PRODUZIONE IN SUPPORTO AI DETENUTI, NEGLI ISTITUTI DI PENA DI ALESSANDRIA, SALUZZO E TORINO
- OLTRE 90 DETENUTI COINVOLTI NEL PERCORSO LAVORATIVO E DI RE-INSERIMENTO SOCIALE: DI QUESTI DUE TERZI ATTUALMENTE OCCUPATI E NON RECIDIVI



La nostra è una storia d'amore per il cibo nata nel 1970. Valori importanti come qualità ed artigianalità contraddistinguono la nostra azienda da sempre; la nostra dedizione per la pasticceria ha portato i nostri prodotti sulle tavole di migliaia di italiani. La nostra azienda segue da anni rigorosi standard qualitativi. Ogni nostro prodotto è artigianale, viene lavorato a mano con passione e professionalità.



Inquadra il QR Code per scoprire di più

IL NOSTRO ATTUALE STABILIMENTO ERA ANTICAMENTE UNA DELLE SEDI DELL'AZIENDA OLIVETTI, DOPO MOLTEPLICI LAVORI DI RISTRUTTURAZIONE ED ADATTAMENTO AD ORA LO STABILIMENTO PORTA IL NOME GIOVETTI, PUR SEMPRE RICORDANDO LE SUE IMPORTANTI ORIGINI. AD OGGI, MEZZO CENTINAIO DI PERSONE LAVORANO NELL'AZIENDA CON L'OBIETTIVO COMUNE DI PRESERVARE LA MANODOPERA E NON DIMENTICARE L'IMPORTANZA DELLA PASTICCERIA ARTIGIANALE FATTA DI RICETTE TRADIZIONALI E PIENE DI STORIA. LE NOSTRE MATERIE PRIME VENGONO SELEZIONATE E SCELTE SECONDO ALTISSIMI CRITERI QUALITATIVI.



Nel 1920 Nonna Lucia preparava specialità di pasticceria tradizionali del Piemonte vendendole alle sagre e alle fiere della regione. Nel 1982 i tre nipoti decidono di fondare la Di.Emme.Ci. Dolciaria con lo scopo di riproporre quelle stesse specialità tradizionali nei moderni canali di vendita. Attualmente la nostra azienda produce e distribuisce in Italia e all'estero gli stessi dolci tradizionali mantenendo inalterata la filosofia artigianale. Un ideale incontro di ingredienti naturali, bontà e rispetto della tradizione. Questa è la nostra filosofia e ad essa è dedicato tutto il nostro impegno.



Inquadra il QR Code per scoprire di più



L'AZIENDA È SITA A VILLAR PEROSA IN PROVINCIA DI TORINO, CONTA CIRCA 40 ADDETTI E GRAZIE ALLE PRATICHE ARTIGIANALI UTILIZZATE NELLA PRODUZIONE ABBIAMO OTTENUTO DALLA REGIONE PIEMONTE IL RICONOSCIMENTO DI ECCELLENZA ARTIGIANA. PREFERIAMO UTILIZZARE MATERIE PRIME PROVENIENTI DAI NOSTRI TERRITORI E RICERCHIAMO IL NOSTRO PERSONALE IN VALLE O NELLE VALLI LIMITROFE. QUASI IL 90% DEL PERSONALE È FEMMINILE.



La Pasticceria Massera nacque a Sala, un paesino situato in provincia di Biella, nel 1920. Tutto iniziò quando il capostipite Luigi Massera aprì una bottega con annesso un forno a legna, dove produceva il pane per il proprio paese e una volta l'anno, per la festa del paese, il "Torcetto", un biscotto a forma di ciambella. Nel dopoguerra il figlio Gino trasformò il vecchio forno in un piccolo laboratorio e, pur con qualche cambiamento nell'antica ricetta, diffuse la vendita del "Torcetto" in tutto il Biellese sulla base di una produzione di tipo artigianale. L'azienda ora festeggia 100 anni.



Inquadra il QR Code per scoprire di più



LA FAMIGLIA MASSERA HA DECISO DI MANTENERE L'ATTIVITÀ A SALA BIELLESE, PAESE DI 600 ABITANTI, DOVE CON GLI ANNI HA POTUTO INSTAURARE UN ECCELLENTE MOVIMENTO TURISTICO GRAZIE AI PUNTI VENDITA CHE INCREMENTANO IL PASSAGGIO DI CLIENTI DA TUTTO IL NORD ITALIA, E LA CRESCITA PROGRESSIVA DEL TERRITORIO PER I 34 DIPENDENTI IN MODO COSTANTE E A TEMPO INDETERMINATO, ANCHE PER PERSONE SVANTAGGIATE.



L'azienda "Giacobbe & Gamalero Srl" è specializzata nella produzione di pasticceria secca, in particolare degli "amaretti morbidi", prodotti artigianali piemontesi, rinomata specialità di Mombaruzzo, tutelata da un marchio collettivo che riunisce solo i produttori residenti in tale paese. Da anni Giacobbe & Gamalero produce i tipici Amaretti affidandosi a tre imbattibili "ingredienti": autentica passione, scrupolosa selezione della materia prima e rispetto della tradizione.



Inquadra il QR Code per scoprire di più

ADAGIATO TRA DUE VERDEGGIANTI COLLINE, MOMBARUZZO È UNA PITTORESCA LOCALITÀ DELL'ASTIGIANO. SI NARRA CHE GLI AMARETTI VIDERO LA LUCE GRAZIE AD UN ECONOMO DI CASA SAVOIA NEL XVIII SECOLO. BEN PRESTO ALTRI PASTICCHERI INIZIARONO A PRODURLI TRASFORMANDOLI IN UNA VERA TIPICITÀ LOCALE. SONO CONSIDERATI UNA SPECIALITÀ TIPICA, E SONO STATI INSERITI NELL'ELENCO DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI (PAT).





# DISPENSA



# 20%

**di sconto**  
sugli articoli  
dei produttori  
locali

La dispensa è quel mobile (in dialetto “la madia”) oppure quello spazio presente in tutte le case, **destinato alle provviste alimentari**. In dispensa si conservano la farina, le spezie, il riso, la pasta, il pane, il miele e i dolci, **tra questi alimenti molti hanno proprio origini Piemontesi**. Nelle dispense non possono mancare il **riso delle nostre risaie**, i **biscotti di meliga**, gli **amaretti di Mombaruzzo**, i **grissini rubatà** e... l'**antipasto piemontese**.

**riso**  
**Ceriotti**



Fondata a Novara nel 1934, la Riseria Ceriotti, azienda familiare di 4° generazione specializzata nella selezione, lavorazione e confezionamento delle migliori varietà di riso italiano, si è sempre contraddistinta per i suoi elevati standard qualitativi e per la sua capacità di interpretare al meglio le esigenze personalizzate del cliente. L'evoluzione tecnologica raggiunta esalta il metodo classico del tradizionale processo di trasformazione e brillatura, portandolo ad un nuovo livello qualitativo, rafforzato dall'ottenimento dei massimi punteggi nelle certificazioni BRC, IFS, ISO e Kosher.



Inquadra il QR Code per scoprire di più



LAVORIAMO CON I MIGLIORI AGRICOLTORI DEL NOSTRO TERRITORIO IN UN RAPPORTO DI FILIERA DI ALTA QUALITÀ DI RISO ITALIANO A KM 0. ABBIAMO ISTITUITO UN PROGETTO DI RIQUALIFICAZIONE INDUSTRIALE DI UN'AREA DISMESSA IN OTTICA ECOSOSTENIBILE. COOPERIAMO CON CRI E DIVERSE ASSOCIAZIONI DI VOLONTARIATO E SOLIDARIETÀ DEL TERRITORIO. SIAMO TOP SPONSOR DELL'ASSOCIAZIONE SPORTIVA AGIL VOLLEY NOVARA.



**IL BUON RISO**

Il pacco rosso del BUON RISO ROMA è una presenza familiare nelle case piemontesi dal 1949. È il riso che usavano nonna e mamma, e che oggi si affianca ai risi integrali a cottura veloce, perfetti per le esigenze nutrizionali e gli stili di vita contemporanei. E oltre il Roma, adatto a tutte le ricette dai risotti alle minestre e alle insalate di riso, ecco il Razza77 e il Carnaroli per i grandi risotti, e le novità... il Nero e il Rosso integrali che uniscono alte proprietà nutrizionali ad una cottura veloce, pronti in 12 minuti.



Inquadra il QR Code per scoprire di più



SIAMO NATI IN PIEMONTE E QUI LAVORIAMO DA SEMPRE: DA 3 GENERAZIONI SELEZIONIAMO I GRANDI RISI CLASSICI PIEMONTESI COME IL RAZZA77 VARIETÀ STORICA DEL RISO ITALIANO CHE ARRIVA DALLE RISAIE DEL BASSO NOVARESE DOVE È STATA RECENTEMENTE RIPRESA LA COLTIVAZIONE ANNOVERATO, TRA I PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI (PAT) LAVORATO A PIETRA CON ALTO CONTENUTO DI AMIDO PER RISOTTI DALLA CREMOSITÀ STRAORDINARIA.





Nel 1939 nasce la ditta "Giuseppe Boccardi" che inizia la sua attività commerciale. Nel 1973 i figli Giorgio e Aldo decidono di dare nuovo sviluppo all'azienda iniziando ad importare specialità alimentari da Grecia, Spagna, Marocco e Portogallo. Nel 1994 l'acquisizione di un'importante attività commerciale orientata alla ristorazione collettiva dà una nuova spinta imprenditoriale e consente di ampliare l'attività verso la G.D.O. Nel 2017 per la prima volta il marchio "Boccardi" appare sul mercato con una linea di prodotti tipici piemontesi di alta gamma denominati "Specialità Piemontesi".



TUTTA LA NOSTRA ATTIVITÀ È SEMPRE STATA INDIRIZZATA VERSO PRODOTTI DI ALTA QUALITÀ, CHE HANNO CONSENTITO A TUTTI I CLIENTI PRESENTI NEL TERRITORIO PIEMONTESE DI OPERARE CON OTTIMI RISULTATI. INOLTRE LA COLLABORAZIONE CON LE ATTIVITÀ DI SERVIZI LOCALI (TRASPORTI, LOGISTICA, AMMINISTRAZIONE) HA CREATO SIGNIFICATIVE OPPORTUNITÀ DI LAVORO PER TITOLARI E DIPENDENTI DI TANTE PICCOLE IMPRESE.



Inquadra il QR Code per scoprire di più



La storia di Galfrè Giacomo racconta la nascita di una grande passione per la conservazione degli alimenti e dell'impegno con cui questa è stata coltivata nel corso del tempo. Inizia con una profonda esperienza e conduce, attraverso gli anni, ad una moderna realtà industriale. Racconta di una lunga tradizione che costantemente ha saputo rinnovarsi nell'applicazione delle tecnologia più avanzate a salvaguardia dei prodotti naturali. È la storia di una cultura che si arricchisce e si evolve da più di 50 anni. Il nostro obiettivo è anticipare e soddisfare le esigenze del consumatore ed accrescere il valore del mercato, offrendo prodotti genuini, di alta qualità e contenuto di servizio in linea e nel rispetto della tradizione gastronomica italiana.



IMPRESA STORICA D'ITALIA



DA SEMPRE LAVORIAMO CON PARTICOLARE ATTENZIONE ALL'AMBIENTE, SIA NELLA SCELTA DELLE MATERIE PRIME, SIA NELLA NOSTRA LAVORAZIONE. ABBIAMO ALLESTITO UN GRANDE IMPIANTO DI ENERGIA RINNOVABILE DELLA POTENZA INSTALLATA DI 450 KW CHE CI PERMETTE UNA COMPLETA AUTONOMIA DALLE FONTI ELETTRICHE E NEL CONTEMPO CONSENTE UN RISPARMIO DI 183 TONNELLATE DI CO2 E 77 TONNELLATE DI PETROLIO EQUIVALENTE NON CONSUMATO.



Inquadra il QR Code per scoprire di più



Dal 1901 la Galfrè Ghiotto azienda familiare fondata da Lorenzo Galfrè, produce a Barge, ai piedi delle colline cuneesi e del Monviso, i tipici antipasti del Piemonte con verdure, funghi porcini, tonno e salsa; continuano pertanto con la quinta generazione la "storia" dell'Antipasto Po "l'originale" e di Ghiotto tonno con funghi porcini nel rispetto dei valori di qualità, tradizione e radicamento garantiti dal logo storico della contadinella che raccoglie i funghi ai piedi del Monviso.

LA GHIOTTO GALFRÈ SI IMPEGNA QUOTIDIANAMENTE A MANTENERE INALTERATI QUEI SAPORI E QUEI VALORI CHE L'HANNO RESA RICONOSCIBILE NEL TEMPO, CONIUGANDO IL SAPERE DELLE PERSONE CON QUELLA TRADIZIONE DEL TERRITORIO NEL QUALE L'AZIENDA È NATA DA OLTRE UN SECOLO.



Inquadra il QR Code per scoprire di più

# CAFFÈ COSTADORO

TORINO 1890

La Costadoro S.p.A. produce caffè tostato di alta gamma e rappresenta oggi una delle più fiorenti realtà industriali del nord Italia. Essa ha una connotazione mondiale di primo piano essendo presente in oltre 40 Paesi (circa il 55% della quantità di caffè è destinato al mercato estero). Costadoro, da sempre impegnata nel perseguire la sostenibilità delle proprie attività nei confronti dell'ambiente e delle persone come già riportato annualmente nel Corporate Social Responsibility Report, nel corso dell'anno 2023 diventa la prima Torrefazione torinese a ricevere la certificazione B Corp.



Inquadra il QR Code per scoprire di più

**COSTADORO È UN'AZIENDA CHE AFFONDA LE RADICI DELLA SUA LUNGA STORIA IN UN TERRITORIO E IN UNA COLLETTIVITÀ NEI CONFRONTI DEI QUALI MANTIENE UN VINCOLO DI IMPEGNO E RESPONSABILITÀ. PER QUESTO MOTIVO, DA ANNI COSTADORO SI IMPEGNA IN INIZIATIVE PER ENTI A SOSTEGNO DELLE CATEGORIE PIÙ SVANTAGGIATE. LA PRESENZA ATTIVA DI COSTADORO NEL TESSUTO SOCIALE DEL TERRITORIO SI CONCRETIZZA INOLTRE CON INIZIATIVE NEI PIÙ DIVERSI AMBITI SPORTIVI, CULTURALI E SOCIALI.**



# Valverbe®

TISANE BIO

La Valverbe nasce nel 1985 a Bellino - 1500 m s.l.m. in alta Val Varaita. Ha oggi sede a Melle in Media Valle. La Valverbe opera secondo logica di filiera privilegiando la valorizzazione di prodotti e produzioni locali sia raccolte a livello spontaneo. Le erbe coltivate in modo biologico vengono essiccate con un innovativo sistema "a cellula aperta" che le priva dell'acqua ma ne conserva integra la membrana cellulare. Completano il confezionamento moderni impianti produttivi che confezionano le erbe in filtri a doppio incarto - compostabili - con filo di cotone biologico, senza punto metallico, utilizzando energia solare fornita da un impianto fotovoltaico da 127 Kwp.



Inquadra il QR Code per scoprire di più



**LA VALVERBE OPERA VALORIZZANDO TERRENI POVERI DI MONTAGNA, AREE MARGINALI E ZONE SPESSO DIFFICILI DA RAGGIUNGERE. L'AZIENDA VALORIZZA RACCOLTITORI LOCALI E FAVORISCE LA BIODIVERSITÀ RISPETTANDO LA TERRA. LA VALVERBE NON UTILIZZA OGM, PRODOTTI CHIMICI E DISERBANTI E DA SEMPRE SEGUE CON RIGORE IL DISCIPLINARE DELL'AGRICOLTURA BIOLOGICA.**

# ARC en CIEL

L'Arc en Ciel è una cooperativa agricola nata nel 1983 nelle Valli di Lanzo (TO) con lo scopo di produrre e trasformare prodotti Biologici. La cooperativa utilizza, in maggioranza, i prodotti agricoli dei soci e li trasforma in diversi prodotti. Produciamo succhi di frutta, composte, confetture, creme spalmabili, sughi e salse per condimenti biologici e naturali, rispettando l'ambiente, l'uomo e creando opportunità di crescita e di lavoro. Siamo presenti sul mercato sia con il nostro marchio BIO PIÙ sia con produzioni dedicate in private label sempre con prodotti Biologici e di qualità.



Inquadra il QR Code per scoprire di più



**ARC EN CIEL DA SEMPRE HA UN TOTALE RISPETTO VERSO LA NATURA E VERSO L'UOMO, INTESO SIA COME CONSUMATORE, A CUI VOGLIAMO OFFRIRE PRODOTTI CURATI DI ECCELLENZA, SIA COME LAVORATORE CHE È PARTE INTEGRANTE DELLA COOPERATIVA. L'IMPEGNO VERSO LA NATURA ED IL TERRITORIO SI EVIDENZA NELLE LOTTE INIZIATE NEL 1983 PER RIUSCIRE AD AFFERMARE L'AGRICOLTURA BIOLOGICA, UNA DELLE FORME, ORMAI PIÙ ADOTTATE, PER UNA PRODUZIONE SOSTENIBILE E RINNOVABILE. ARC EN CIEL SI IMPEGNA SUL TERRITORIO SUPPORTANDO SVARIE INIZIATIVE DALLE RACCOLTE DI BORSE SPESA DISTRIBUITE SUL TERRITORIO, AGLI EVENTI TERRITORIALI CULTURALI.**



# ACQUA, BIBITE E BIRRE

# 20%

**di sconto**  
sugli articoli  
dei produttori  
locali

La leadership delle acque minerali naturali ce l'ha il Piemonte. Nascono e vengono imbottigliate lungo tutto l'arco alpino, dal Cuneese al Biellese all'Alto Novarese. La fonte di Vinadio con la sua **Sant'Anna**... quella di Graglia con la **Lauretana**, o quella di **Lurisia**.

Da segnalare in valle Antigorio il **Museo nazionale delle acque minerali**, che ne racconta la produzione, di questo patrimonio della nostra regione. Non da meno, alcune delle sorgenti sono sede anche di famosi santuari, luoghi di culto e preghiera, dove l'anima e il corpo traggono sicuri benefici.

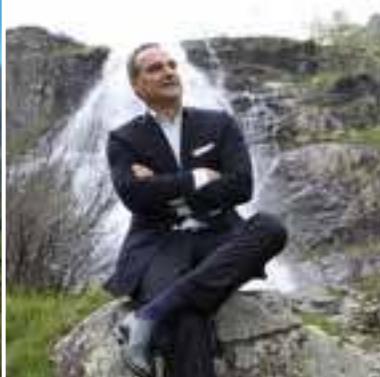


Tutto ha origine nel 1996, quando prende vita l'obiettivo di portare l'acqua che sgorga nelle valli di Vinadio sulla tavola di tutti gli italiani. L'obiettivo oggi è raggiunto, anzi superato: Sant'Anna è leader nazionale del settore acque minerali e l'acqua più scelta dagli italiani. Dopo aver creato Bio Bottle, la prima bottiglia realizzata con un biopolimero di origine vegetale, il Gruppo ha intrapreso un percorso di diversificazione e di ampliamento della gamma prodotto: dai tè freddi SanTHE', alle acque fruttate Fruity Touch, fino al debutto nel canale beauty&wellness con la linea Sant'Anna Beauty.

Inquadra il QR Code per scoprire di più



LA FILOSOFIA AZIENDALE È ORIENTATA ALLA TUTELA DELL'AMBIENTE E DELLE RISORSE, SIA A LIVELLO LOCALE CHE GLOBALE, E SI CONCRETIZZA, AD ESEMPIO, NELL'USO DELLA LOGISTICA SU ROTAIA PER IL TRASPORTO DELL'ACQUA, NELLE SCELTE ECOCOMPATIBILI CHE HANNO GUIDATO LA RISTRUTTURAZIONE DELLO STABILIMENTO E NELL'USO DI ROBOT A GUIDA LASER ELETTRICI NEL MAGAZZINO DI VINADIO.



Gli obiettivi di S. Bernardo sono chiari: crescere e rafforzare il brand nel mercato Italiano. Allo stesso tempo tra i nostri obiettivi c'è il miglioramento della qualità dei prodotti, di innovazione e espansione nei mercati europei e internazionali, consolidando la nostra presenza sul mercato italiano, nostro punto di riferimento. La San Bernardo S.P.A. ha sede nel comune di Garessio, in Piemonte, alle pendici delle alpi marittime nella Val Tanaro. Con 2 stabilimenti e 6 linee produttive, l'azienda offre una vasta gamma di formati e materiali di packaging per tutte le esigenze dei consumatori moderni.

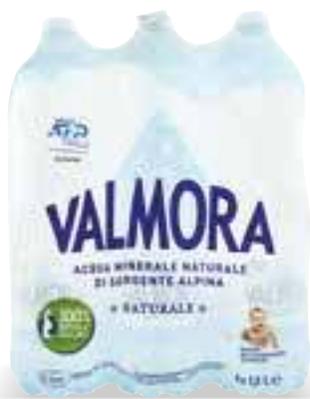
È UN'AZIENDA STORICA NEL PANORAMA DELLE ACQUE MINERALI, NATA NEL 1926. DAL 2015, È TORNATA DI PROPRIETÀ ITALIANA, E DA LÌ L'INVESTIMENTO È STATO CONTINUO, NON SOLTANTO DA UN PUNTO DI VISTA PRODUTTIVO, CON AMPLIAMENTO DEL NUMERO DI LINEE E RIPRESA DELLA PRODUZIONE NELLO STABILIMENTO DI ORMEA, MA ANCHE DA UN PUNTO DI VISTA DEL TERRITORIO. L'AZIENDA AIUTA ECONOMICAMENTE E CON IL PROPRIO SUPPORTO MOLTISSIMI EVENTI SUL TERRITORIO, PER L'IDENTIFICAZIONE CULTURALE DELLA TERRA DA CUI LA NOSTRA ACQUA PROVIENE. SIAMO INOLTRE UNA DELLE TANTE AZIENDE ITALIANE CHE SFRUTTA L'ENERGIA EOLICA PER REPERIRE ENERGIA PER IL PROPRIO STABILIMENTO.



Inquadra il QR Code per scoprire di più



Pontevecchio è un'azienda piemontese all'avanguardia e leader nel settore delle acque minerali. All'interno del suo stabilimento di 25 mila mq. situato a Luserna San Giovanni in provincia di Torino imbottiglia, attraverso le sue cinque linee produttive, acque provenienti da sette sorgenti alpine, tutte minimamente mineralizzate, che sgorgano dalle Alpi piemontesi. Valmora è il brand di punta dell'azienda ed attualmente in espansione commerciale in tutta l'Italia. Le caratteristiche di Valmora sono la purezza e la leggerezza che la rendono un'acqua minerale indicata per la dieta povera di sodio e per l'alimentazione del neonato.



L'AZIENDA PONTEVECCHIO OPERA NEL RISPETTO E LA TUTELA DELL'AMBIENTE UTILIZZANDO ENERGIA DA FONTI RINNOVABILI, RIDUCENDO LA QUANTITÀ DI PLASTICA DELLE BOTTIGLIE ED ORIENTANDO SEMPRE PIÙ LA PRODUZIONE VERSO L'UTILIZZO DI PET RICICLATO. SOSTIENE IL TERRITORIO IN CUI OPERA DANDO OCCUPAZIONE A CIRCA 200 PERSONE TRA LE VARIE ATTIVITÀ DEL GRUPPO. TRA LE INIZIATIVE SOLIDALI SI DISTINGUONO IL SOSTEGNO ALLE ATTIVITÀ SANITARIE LOCALI, IN PARTICOLARE PER L'EMERGENZA COVID 19, E ALLE ONLUS DEL TERRITORIO IMPEGNATE NELLA RICERCA CONTRO IL CANCRO E IN VARI PROGETTI IN CAMPO SOCIALE.



Inquadra il QR Code per scoprire di più

# LAURETANA

L'acqua più leggera d'Europa

Lauretana è un prodotto 100% naturale, che opera un'importante funzione detox sull'organismo ed è fonte di benessere. La sua eccezionalità nei soli 14 mg/lit di residuo fisso, la rendono la più leggera d'Europa. Un autentico dono della natura, proveniente dal ghiacciaio del Monte Rosa, in un territorio alpino e incontaminato. Leggera e pura grazie anche alla durezza totale di 0,60 °F che aiuta a prevenire la formazione di calcoli renali, al pH pari a 6 che aiuta la digestione e previene i processi di ossidazione cellulare, al sodio di 0.88 mg/lit che permette di essere indicata per le diete povere di sodio.



Inquadra il QR Code per scoprire di più



DA PIÙ DI 50 ANNI LAURETANA IMBOTTIGLIA ACQUA MINERALE, TRASFORMANDOSI DA REALTÀ LOCALE A BRAND DI SUCCESSO NEL FOOD&BEVERAGE. LA NOSTRA MISSION È PRESERVARE CON RIGORE LA QUALITÀ ECCEZIONALE DEL PRODOTTO, METTENDO AL CENTRO DELLA POLITICA AZIENDALE IL CONSUMATORE ED IL SUO BENESSERE. FATTURATO DI OLTRE 40 MILIONI DI EURO, VEDE IMPIEGATE OLTRE 100 PERSONE. UNA DELLE SOCIETÀ PIÙ IN SALUTE DEL PANORAMA PIEMONTESE, ATTENTA E PARTECIPA NEL SOSTEGNO DEL TERRITORIO BIELLESE.

# MOLECOLA

L'alternativa esiste.

MoleCola nasce alla fine del 2012, con lo scopo di creare una cola buona, basando il proprio impegno su: italianità; il che vuol dire che non solo è prodotta in Italia, ma che filiera e ingredienti sono al 100% italiani, per questo siamo riusciti ad ottenere la certificazione Italcheck. Design; la bottiglia 906090 di MoleCola, vince a Los Angeles IDA, il più importante premio internazionale di design. Etica; nel 2019 abbiamo rinunciato all'uso della plastica, sia per una questione ecologica che qualitativa, perché la plastica non garantisce la qualità del nostro lavoro. Un passo importante verso un consumo consapevole. Bevi Meno Bevi Meglio. Solidale; da sempre sostiene i progetti di Renken Onlus.



Inquadra il QR Code per scoprire di più



TRINCA S.R.L. PROPRIETARIA DI MOLECOLA È UNA AZIENDA DI RIVOLI. TUTTA L'AZIENDA SI BASA SULLA CITTÀ DI TORINO, QUI NASCONO LE IDEE E VENGONO TRADOTTE IN REALTÀ COME LA SUA BOTTIGLIA DISEGNATA DA CURVE STUDIO. PRODUCIAMO A FIDENZA, MA SOPRATTUTTO A ORMEA IN PROVINCIA DI CUNEO. QUI NEGLI STABILIMENTI DELL'ACQUA SAN BERNARDO UTILIZZIAMO L'ACQUA DELLA SORGENTE ROCCIAVIVA. COSÌ SIAMO GLI UNICI AL MONDO AD UTILIZZARE ACQUA MINERALE NATURALE UNA SCELTA CHE RENDE MOLECOLA UNICA.



Lurisia firma le etichette di una tra le acque più salutari e leggere d'Europa e bevande originali e buone, che riportano in auge prodotti appartenenti alla storia dell'agricoltura italiana. Ci sono altre qualità e valori che ci rendono unici, come l'attenzione alla tutela e alla promozione del territorio, l'utilizzo consapevole e sostenibile delle risorse. Investiamo

nel benessere dei dipendenti, protagonisti dentro l'azienda e sul territorio. Un impegno quotidiano che ci ha visti nel 2015 vincitori del premio Welfare Index PMI come una delle aziende italiane più virtuose nel welfare.



AMIAMO I TERRITORI DOVE NASCONO I FRUTTI CHE RENDONO UNICHE LE NOSTRE BIBITE. CON IL CHINOTTO E LA TONICA CONTRIBUIAMO A SALVAGUARDARE DALL'ESTINZIONE AGRUMI UNICI AL MONDO. SCEGLIERE I PRODOTTI DEI PRESIDI SIGNIFICA SOSTENERE PICCOLE REALTÀ CONTADINE E VEDERLE CRESCERE. COME PER I CHINOTTI DI SAVONA, PRESIDIO SLOW FOOD, SIAMO PASSATI, ANCHE GRAZIE A LURISIA, DALLE 110 PIANTE DEL 2006 ALLE OLTRE 1.500 NEL 2013.



Inquadra il QR Code per scoprire di più



Fondata da Giuseppe Menabrea a Biella nel 1846, Birra Menabrea rappresenta uno dei più celebri e apprezzati marchi di birra, i cui valori sono custoditi dalla stessa famiglia e riproposti nella birra che ancora oggi potete gustare. La peculiarità di Birra Menabrea deriva innanzitutto dall'acqua purissima delle vicine Alpi Biellesi note per la loro fonte profonda oltre 1500 mt e all'attenzione nell'uso delle

materie prime più selezionate. Ceppi di lieviti purissimi, malti italiani e francesi e una pregiata varietà di luppolo proveniente dalle pianure della Hallertau rappresenta il vero punto di forza di Birra Menabrea.



FORTE DEI SUOI OLTRE 170 ANNI DI ATTIVITÀ, RAPPRESENTA UNO DEI PIÙ CELEBRI E APPREZZATI MARCHI DI BIRRA SUL MERCATO, CHE HA CONTRIBUITO A FARE LA STORIA DELLA BIRRA IN ITALIA. SINONIMO DI ECCELLENZA ITALIANA NEL MONDO SOSTIENE DA SEMPRE ESCLUSIVE COLLABORAZIONI NEL MONDO DEL DESIGN, DELLO SPORT E NON SOLO A FAVORE DELLA VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO E DEL PATRIMONIO ITALIANO.



Inquadra il QR Code per scoprire di più sull'azienda

## BIOVA

BEER AGAINST WASTE

Biova Bread Beer: Più che una birra, un movimento. Biova Beer è la birra artigianale che segue i principi dell'economia circolare: trasforma una eccedenza alimentare, il pane, in un prodotto di eccellenza artigianale. Oltre al risparmio dello spreco, si ha una riduzione di utilizzo di materie

prime (orzo, acqua, terra ed energia) di oltre il 30%, facendo di Biova una birra sostenibile per il pianeta. La nostra Bread Beer è ispirata alla ricetta tradizionale della Kölsch. Chiara, fresca, con un tocco di sale dato dal pane che la rende irresistibile. **La birra venduta nei negozi di Nova Coop è prodotta utilizzando pane invenduto nelle panetterie Coop.**

BIOVA PROJECT È UNA START UP NATA IN PIEMONTE CHE OPERA NELL'AMBITO DELLE FOOD INNOVATION, STUDIANDO PRODOTTI CHE SEGUONO I PRINCIPI DELL'ECONOMIA CIRCOLARE. ABBIAMO CHIAMATO BIOVA LA NOSTRA AZIENDA PERCHÉ CI SIAMO ISPIRATI AL NOME DEL PANE TIPICO DEL PIEMONTE: LA BIOVA, APPUNTO. PAGNOTTA SEMI CAVA LAVORATA A MANO DA SECOLI NEI NOSTRI TERRITORI. UN PANE CHE HA ACCOMPAGNATO LA NOSTRA VITA DA TEMPI IMMEMORI.



Inquadra il QR Code per scoprire di più



Il birrificio agricolo Baladin nasce nel 1996 a Piozzo, un piccolo paese che si affaccia sulle Langhe, in Piemonte, ad opera del mastro birraio Teo Musso, considerato il "papà" della birra artigianale in Italia. Produce birre ad alta fermentazione, non pastorizzate (crude), abbinabili al cibo grazie ad un attento equilibrio di aromi e ricercando la massima qualità della materia prima quasi esclusivamente di origine italiana. Promotore da sempre della filiera agricola nazionale, ha prodotto, nel 2011, Nazionale, la prima birra 100% italiana. Perché la Birra è Terra!



Inquadra il QR Code per scoprire di più



BALADIN IMPIEGA PREVALENTEMENTE PERSONALE CUNEESE E PIEMONTESE. ALLE NUOVE PROFESSIONI CREATE PER LA PRODUZIONE DELLA BIRRA CHE HA COINVOLTO MOLTI GIOVANI, SI SONO AGGIUNTI LAVORATORI AGRICOLI, ADDETTI ALLA SOMMINISTRAZIONE E ALLO SVILUPPO DELL'AREA COMMERCIALE. L'ATTENZIONE ALLO SVILUPPO SOSTENIBILE E INNOVATIVO, LA FILOSOFIA CHE METTE AL CENTRO LA FIGURA UMANA, HA ATTRATTO DECINE DI ADDETTI.



# VINO



**20%**  
**di sconto**  
sugli articoli  
dei produttori  
locali



Il Piemonte è una delle regioni enologiche più ricche d'Italia, tra vini rossi e vini bianchi vanta **42 vini D.O.C.** e **16 D.O.C.G.**, con in testa sua altezza "il Barolo".

In Piemonte **è nato anche lo spumante**, il più famoso dei quali è certamente quello d'Asti.

Da ottimi vini, non possono che nascere **ottime grappe**, ma il fiore all'occhiello della nostra regione è sicuramente il **Vermouth**, dalla seconda metà del 1700 in Piemonte, a Torino, vediamo nascere il primo vermouth per mano del leggendario Carpano. In breve il suo vino "speziato" diventa la bevanda ufficiale della corte dei Savoia, tutti lo vogliono, ogni "caffè" lo serve e inizia così una vera e propria rivoluzione, che partirà alla conquista del mondo.



Tre Secoli significa persone, quasi 300 storie quotidiane di famiglie intere che dal 1887 si dedicano alla produzione delle uve di qualità delle Tre secoli. La qualità del vino si fa in vigna, questo motto è per noi sinonimo di orgoglio, tutti i nostri soci vengono quotidianamente assistiti dai nostri agronomi, le lavorazioni in campagna seguono i ritmi ancestrali della natura, il regime fitosanitario è strettamente controllato in modo da garantire un prodotto sano e genuino. In cantina vengono mantenuti altissimi standard qualitativi, tutte le lavorazioni sono seguite dagli Enologi utilizzando le migliori tecnologie per offrire un prodotto impeccabile.



CANTINA TRE SECOLI COINVOLGE IL TERRITORIO DI 18 COMUNI, CON UNA SUPERFICIE INTERESSATA DI CIRCA 1.100 ETTARI. PRODUCE QUASI TUTTE LE VARIETÀ AUTOCTONE E INTERNAZIONALI DEL MONFERRATO, ASTIGIANO E ALESSANDRINO. OLTRE 300 SOCI, STORIE DI FAMIGLIE CHE SI INTRECCIANO TRA LE DOLCI COLLINE VITATE. GENERAZIONI DI VIGNAIOLI CHE SIN DAL 1887 HANNO LAVORATO QUESTE TERRE, CON DEDIZIONE E PASSIONE.



La Tenuta si estende per circa 73 ettari di cui 42 vitati, queste terre hanno dato vita alla sua storia, ai suoi vigneti, ai suoi vini: l'Erbaluce, antico e autoctono vitigno che, grazie alla sua duttilità, si esprime al meglio, oltre che come vino fermo, anche nelle varianti Passito e Metodo Classico. Nel 2016 è stato insignito come migliore al Mondo nella categoria Metodo Classico vitigno Autoctono. Non vengono tralasciati i grandi rossi del territorio: Canavese Rosso, Canavese Rosato, Canavese Barbera e Piemonte Rosso. Il suo B&B dispone di 12 camere doppie, singole, suite familiari e una suite per gli sposi. Ogni camera è diversa dalle altre, unica negli arredi, nei decori e nei colori.



Scansiona il QR code per prenotare la visita gratuita



Inquadra il QR Code per scoprire di più sull'azienda



LA TENUTA ROLETTO VEDE LE SUE ORIGINI A CUCEGLIO NEL 1861 TRA LE VERDI COLLINE MORENICHE DEL CANAVESE, NEL NORD PIEMONTE. DA DIVERSI ANNI LA TENUTA ROLETTO È SEDE DI STUDI E RICERCHE, IN COLLABORAZIONE CON IL POLITECNICO E UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO, VOLTO A MIGLIORARE IL VALORE DEL VITIGNO ERBALUCE. L'OSPITALITÀ RISPECCHIA IL FORTE LEGAME DELL'AZIENDA CON IL TERRITORIO CANAVESANO OFFRENDO UN'ESPERIENZA A TUTTO TONDO DOVE È POSSIBILE AMMIRARE SPENDIDI PANORAMI IMMERSI NEL VERDE DELLE VIGNE GRAZIE A INNUMEREVOLI TRACCIATI ADATTI A GITE IN MOUNTAIN BIKE, TREKKING O SEMPLICI PASSEGGIATE PERCORRIBILI ANCHE DA DISABILI.

# TOSTI<sup>®</sup> 1820 Canelli

Tosti1820 produce vini e spumanti dal 1820: oltre 200 anni di vendemmie all'insegna della qualità per un'azienda familiare guidata da 8 generazioni dalla stessa famiglia. Un patrimonio fatto di anni di tradizione e cultura nella vinificazione che ha portato a individuare le migliori zone di coltivazione e i migliori metodi di lavorazione delle uve. Questa lunga esperienza permette a Tosti1820 di produrre bollicine di qualità con una forte identità, uniche, come la sua bottiglia, la sola al mondo con l'ombelico, un brevetto registrato e protetto a livello internazionale.



Inquadra il QR Code per scoprire di più



**IL PIÙ PREZIOSO PATRIMONIO TOSTI1820 SONO LE 500 LE FAMIGLIE DI CONFERENTI CHE COLTIVANO CON PASSIONE 650 ETTARI DI VIGNETI CON UNA MEDIA DI POCO PIÙ DI UN ETTARO DI TERRENO PER FAMIGLIA DI UVE RACCOLTE A MANO. LA STRETTA RELAZIONE DI FIDUCIA INSTAURATA PERMETTE UN CONTROLLO TOTALE DELLA FILIERA DA PARTE DELL'AZIENDA, DALLA VIGNA ALLA BOTTIGLIA CON L'OBIETTIVO ASSOLUTO DI UNA QUALITÀ INDISCUTIBILE. TOSTI1820 AMA L'AMBIENTE E HA OTTENUTO PER IL TERZO ANNO LA CERTIFICAZIONE EQUALITAS COME AZIENDA SOSTENIBILE.**



Il nostro vino racchiude in sé il sole ed il vento, il gelo dell'inverno ed il calore dell'estate, la gioia della vendemmia e la fatica della sua lunga stagione. Uve sane e simili al territorio che le ha generate sono il nostro obiettivo; equilibrio, densità di impianto, inerbimento, potature corte, produzioni contenute, lavorazioni precise e tempestive, pazienza e conoscenza sono i nostri principali strumenti. In cantina la trasformazione delle uve è attenta e rispettosa. Tecnologia e innovazione affiancano pratiche tradizionali solidamente radicate, consentendo la produzione di una gamma di vini differenziata, che spazia dalle interpretazioni più moderne e tecnologiche a quelle più integraliste e tradizionali. In questo processo non viene mai persa di vista la natura dell'uva d'origine e il vino è continuamente sottoposto a controlli analitici e organolettici. L'acquisto di macchinari sempre più moderni per la vinificazione, l'imbottigliamento e l'aumento del numero delle botti di legno e delle vasche di acciaio, negli anni ci hanno permesso di raggiungere l'attuale capacità di produzione di circa 10.000 ettolitri di vino pari a 600.000 bottiglie all'anno.



**IL NOSTRO PRIMO OBIETTIVO AZIENDALE CONSISTE NELLA PRODUZIONE DI VINO OTTIMO E RISPONDENTE ALLE VIGNE CHE LO HANNO GENERATO. SULLO STESSO LIVELLO METTIAMO LA PRODUZIONE DI VINO SANO, IN GRADO DI RIPAGARE LA FIDUCIA E LA PASSIONE DI CHI LO BEVE. UN ALTRO PUNTO CHE CI STA A CUORE RISPONDE ALLA VOLONTÀ DI RIDURRE L'IMPRONTA ECOLOGICA DEL NOSTRO CICLO PRODUTTIVO.**



Inquadra il QR Code per scoprire di più

## BASECINQUE

L'azienda BASECINQUE è una società cooperativa fondata nel 2006 per un progetto con il gruppo Coop con lo scopo di valorizzare il vitigno dolcetto nella sua denominazione Dogliani D.O.C.G., offrendo ai consumatori un prodotto di ottima qualità ad un prezzo conveniente. Inizialmente i soci fondatori erano 5, da qui la scelta del nome BASECINQUE. Ad oggi i soci restano 3: Annamaria Abbona, Pecchenino e San Fereolo.



**TUTTI I SOCI SI IMPEGNANO A LAVORARE QUOTIDIANAMENTE NEL RISPETTO DEL TERRITORIO, DELLA BIODIVERSITÀ E DELL'AMBIENTE. VENGONO ADOTTATE LUNGO TUTTA LA FILIERA, DALLA VIGNA ALLA CANTINA, PRATICHE SOSTENIBILI CON L'OBIETTIVO COMUNE DI MIGLIORARE LA SICUREZZA IGIENICO-SANITARIA, LA QUALITÀ DELLE PRODUZIONI, LA TUTELA DELL'AMBIENTE E L'INNALZAMENTO DEL LIVELLO DI SICUREZZA E DELLA PROFESSIONALITÀ DEGLI OPERATORI.**



La Cantina Vallebelbo è una Società Cooperativa Agricola fondata nel 1956 a Santo Stefano Belbo ad opera di un ristretto gruppo di produttori di uva Moscato Bianco di Canelli. Poche altre cantine possono vantare un legame così forte con il territorio che le circonda come la Cantina Vallebelbo, che raccoglie e vinifica le uve coltivate direttamente dai 160 viticoltori associati, proprietari di circa 400 ettari di pregiati vigneti situati nel cuore delle Langhe, riconosciute nel 2014 Sito Patrimonio dell'Umanità dall'Unesco.



Inquadra il QR Code per scoprire di più



**UNIONE TRA TRADIZIONE CONTADINA E TECNOLOGIA, VALLEBELBO È UN'AZIENDA CAPACE DI RACCONTARE L'ANIMA CONTADINA PIÙ VERA, DOVE LA CURA ARTIGIANALE E LA RICERCA DELL'ECCELLENZA SONO GESTITE CON IMPEGNO E MENTALITÀ IMPRENDITORIALE. PER OPERARE NEL MASSIMO RISPETTO DEL TERRITORIO, VALLEBELBO HA SCELTO COME ENERGIA RINNOVABILE, IL FOTOVOLTAICO, CHE SODDISFA OLTRE IL 30% DEL FABBISOGNO ENERGETICO AZIENDALE.**

**EREDI ANGELO ICARDI**

L'azienda agricola, fondata nel 1980 e con sede a Castiglione Tinella, si trova al confine tra due rinomati terreni vitati - Langa e Monferrato. In Piemonte, Langhe e Monferrato disegnano un paesaggio fatto di grandi vini e cibi gourmet. Castiglione Tinella rappresenta il cuore di queste due grandi aree e divide i vigneti della Langa da quelli del Monferrato. Su queste colline, la fattoria Eredi Angelo Icardi ha disegnato il mosaico della sua tenuta, acquisendo nel tempo alcune delle migliori location. L'attenzione dell'azienda è avere una terra sana come cento anni fa per produrre vini eccellenti.



**L'AZIENDA PRATICA UN'AGRICOLTURA CHE SI ISPIRA AI PRINCIPI DI NATURALITÀ E DI SOSTENIBILITÀ. NON SI UTILIZZANO PRODOTTI CHIMICI DI SINTESI MA SI CERCA DI VALORIZZARE AL MEGLIO LE RISORSE INTERNE DELL'AZIENDA, RIDUCENDO GLI INPUT ESTERNI.**



Inquadra il QR Code per scoprire di più

**TERREDAVINO®**  
CANTINE IN BAROLO

Terre Da Vino S.P.A. nasce nel 1980 con l'obiettivo di incrementare la vendita di vini D.O.C. e D.O.C.G. prodotti dalle cooperative piemontesi e destinati al consumo quotidiano. L'azienda vanta la produzione di tutti i più significativi vini piemontesi che rappresentano le eccellenze del territorio: Barolo, Barbaresco, Nebbiolo, Barbera, Dolcetto, Grignolino, Freisa, Gavi, Arneis, Erbaluce, Favorita, Malvasia e Barolo Chinato. Tutti i vini sono accomunati da un'unica filosofia: la qualità della piccola impresa agricola abbinata alla tecnologia ed al servizio della grande azienda.



Inquadra il QR Code per scoprire di più

**NEL 2000 LA SOCIETÀ INAUGURA A BAROLO (CN), NEL CUORE DELLE LANGHE, LA NUOVA SEDE E UNA SPLENDIDA CANTINA DOTATA DI IMPIANTI DI IMBOTTIGLIAMENTO, UNITÀ LOGISTICHE E MAGAZZINO DI STOCCAGGIO TERMOCONDIZIONATO UNITAMENTE AD UN'IMPONENTE SALA DI AFFINAMENTO CHE PUÒ CONTENERE FINO A 3.000 BARRIQUES. L'AZIENDA È INOLTRE ATTIVA DA ANNI NELLA PRODUZIONE DI VINI BIOLOGICI (TRA CUI LA BARBERA ASTI BIO).**



*Santo Stefano*

L'azienda Zanetta, fondata nel 1939 da Lorenzo Zanetta, ha dal primo momento l'obiettivo di produrre vini di qualità che mantengono intatte le caratteristiche naturali del territorio d'origine. Nel 1990 ci siamo trasferiti con i nostri collaboratori della nuova cantina di Sizzano, ai piedi delle colline Novaresi, laddove ci sono i nostri vigneti ed avviene la produzione. Oltre al mercato nazionale, dove da sempre abbiamo il gradimento dell'esigente clientela italiana, raggiungiamo da oltre un decennio anche i mercati esteri, che premiano sempre più i nostri sforzi, con un crescente interesse ed ambiti riconoscimenti.

**CREDIAMO DA SEMPRE NELLA NOSTRA ZONA, L'ALTO PIEMONTE. I VINI CHE PRODUCIAMO, SONO ESPRESSIONE PIENA DEL NOSTRO "TERROIR". CURIAMO OGNI PARTICOLARE DALLA VIGNA ALLA VINIFICAZIONE, UNENDO ESPERIENZA, TRADIZIONE ED INNOVAZIONE. ESALTARE LE PECULIARITÀ E LE SPECIFICITÀ VARIETALI NATURALI, QUESTA LA NOSTRA MISSIONE. IL TUTTO NEL PIENO RISPETTO DELL'AMBIENTE CHE CI CIRCONDA, COME DEVE FARE UN'AZIENDA CON A CUORE LE SORTI DEL PROPRIO TERRITORIO.**



*Teo Costa*

L'Azienda Agricola Teo Costa, situata nel Roero a Castellinaldo d'Alba, oggi conta 80 ettari di vigneti con circa 450.000 viti a frutto. I vigneti di proprietà sono dislocati all'interno dei territori di Langa, Roero e Monferrato. Produce vini D.O.C. e D.O.C.G. da generazioni ed è rappresentata oggi dai fratelli Roberto e Marco Costa, coadiuvati da papà Antonio e mamma Mariuccia e dai figli di Roberto: Isabella, Viviana e Manuel, che rappresentano ormai la quinta generazione. Naturalmente affiancati da collaboratori aziendali. La filosofia che seguiamo dal vigneto alla bottiglia è molto semplice: crediamo che il vino debba essere eleganza e frutto.



Scansiona il QR code per prenotare la visita gratuita



Inquadra il QR Code per scoprire di più sull'azienda



**LA TEO COSTA ALCUNI ANNI FA HA INIZIATO A VINIFICARE ALCUNI VINI SENZA ANIDRIDE SOLFOROSA AGGIUNTA ED ALCUNI DI QUESTI SONO ANCHE CERTIFICATI LIBERA NATURA, UN PROTOCOLLO CHE REGOLAMENTA L'UTILIZZO DI AGRO-FARMACI A BASSO IMPATTO AMBIENTALE PER NON AVERE RESIDUI FISSI SUL TERRENO DI ANTI-PARASSITARI.**

**I Turri**

Sulle dolci colline di Cremolino sorgono I Turri con 6 ettari di vigneto di uve da dolcetto per produrre il Rosso del Console e la Luna di Marzo. Attività iniziata dal Cons. On. di Ungheria Albert Frank, grande appassionato di vini, ed ora amorevolmente condotta ed innovata dalla nuora Alessandra Conti. Il dolcetto viene coltivato rispettando le tradizioni e la qualità da cui una produzione limitata di questa eccellente etichetta. L'azienda vinifica anche il Timorasso, raro vino bianco destinato a migliorare con l'invecchiamento, il Piemonte Cortese, il Piemonte Rosato ed il Nebbiolo d'Alba.



Inquadra il QR Code per scoprire di più

**L'INTERO ITER DI PRODUZIONE DEI NOSTRI VINI SEGUE REGOLE PRECISE NEL RISPETTO DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO. DALLA VIGNA CURATA SOLO CON CONCIMI ORGANICI E SEGUITA DA UN ATTENTO AGRONOMO ALLA RACCOLTA MANUALE DELL'UVA FINO ALLA VINIFICAZIONE IN CANTINA CON UN ESPERTO ENOLOGO. I VINI DEI TURRI SONO GARANZIA DI UN PRODOTTO TIPICO DEL TERRITORIO E DI ALTA QUALITÀ.**





Gancia, marchio storico della realtà vitivinicola italiana, è uno degli esempi di eccellenza del Made in Italy. Carlo Gancia, fondatore dell'azienda nel 1850, ha trasferito il suo interesse nella ricerca e sperimentazione in Gancia, che in oltre 170 anni è sempre stata una delle aziende italiane più innovative. Tra le tappe principali della sua storia, la creazione del primo Metodo Classico Italiano a base di uve Moscato nel 1865 e del primo Vermouth Bianco, di cui si hanno tracce già a partire dal 1893. Nel 1980 Gancia crea il primo spumante da vitigno "Pinot di Pinot", a base di uve Pinot Bianco, Nero e Grigio. Nel 2014 i paesaggi vitivinicoli di Langhe-Roero e Monferrato e le Cantine Storiche Gancia sono riconosciuti Patrimonio Mondiale dell'Umanità. Da questa forte identità nasce lo stile di Gancia, che sin dall'inizio ha saputo imporsi come simbolo di qualità ed autenticità.

LA STORIA DI GANCIA PARLA DI UN PROFONDO LEGAME CON IL TERRITORIO DI LANGHE-ROERO E MONFERRATO E DI RISPETTO VERSO CHI LO LAVORA QUOTIDIANAMENTE: QUESTI GLI INGREDIENTI CHE CONCORRONO ALLA NASCITA DEL PRODOTTO PERFETTO, CUORE DELLA CULTURA GANCIA. QUALITÀ ASSOLUTA DEI VINI E DEI PACKAGING SONO I PILASTRI ALLA BASE DI QUESTA CULTURA. IL MIGLIORAMENTO COSTANTE DELLA QUALITÀ DEL PRODOTTO E LA RICERCA DI VALORE AVVENGONO NON SOLO ATTRAVERSO INVESTIMENTI IN AZIENDA CHE RENDONO SEMPRE PIÙ 'ELEVATI' IMMAGINE E CONTROLLO DI OGNI BOTTIGLIA, MA ANCHE ATTRAVERSO LA COLLABORAZIONE CON LE PERSONE COINVOLTE NEL PROCESSO PRODUTTIVO, CON L'OBIETTIVO DI VALORIZZARE IL LEGAME CHE I VINI HANNO COL TERRITORIO IN CUI NASCONO.



Inquadra il QR Code per scoprire di più



## TERRE DEL BAROLO

Uno dei prodigi della regione delle Langhe è la cantina Terre del Barolo di Castiglione Falletto, nata tra le vigne che danno origine ad uno dei vini più blasonati del mondo, il Barolo. Una casa dei contadini, perché tali sono rimasti i trecento soci che compongono quella famiglia; ogni socio vive la terra, la coltiva e la nutre, ogni casata con la sua cultura, la sua storia e le sue abitudini dà un valore aggiunto, che va a riempire di avvenimenti quella realtà. Questo è la cantina Terre del Barolo.



LA MAGIA DI UN POPOLO DI LAVORATORI CHE HA FATTO DI QUEL VINO UN MIRACOLO, UN MIRACOLO CHE VEDE NELLA VENDEMMIA LA SUA SUBLIMAZIONE QUANDO IL GRAPPOLO ABBANDONA LA VIGNA E VA A RIPOSARE NEL LEGNO. NEL RIPOSO SI DETERMINERÀ LA GRANDE ANNATA CHE ARRIVA DA UNA TERRA SPECIALE DOVE UN INSIEME DI VITICOLTORI HA DATO DIGNITÀ AL VINO. OGGI QUELLE UVE, QUEL VINO SONO DIVENTATI UN SIMBOLO DELL'ITALIANITÀ E QUELLA CANTINA UN PUNTO DI RIFERIMENTO CULTURALE PER UN PICCOLO MONDO ANTICO CHE CONSERVA IL PASSATO E DONA ALLA MODERNITÀ UN EMBLEMA.



Inquadra il QR Code per scoprire di più

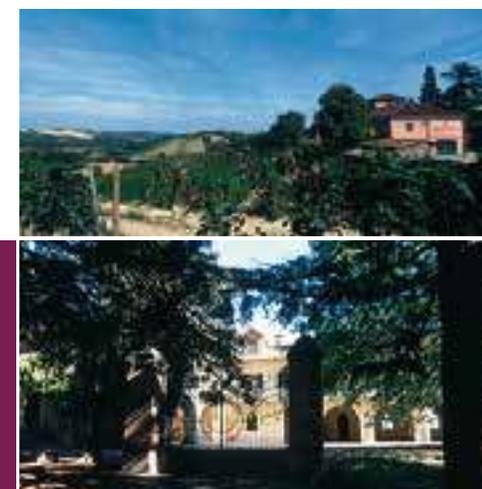


## BERSANO

La nostra storia inizia nei primi anni del secolo scorso a Nizza Monferrato, cuore del comprensorio della Barbera d'Asti. Nel 1935 Arturo Bersano, uomo raro per intelligenza e cultura, passa alla guida della Cantina, fino ad allora a conduzione familiare. Grazie alla sua opera territorio e vigneto, come anima dell'uva e garanzia della qualità del vino, divengono immediatamente i tratti distintivi della Casa. Il motto "se vuoi bere bene comprati un vigneto", che da vero pioniere seguirà per tutta la vita, si dimostrerà fonte inesauribile d'ispirazione.



IN OLTRE TRENT'ANNI, LE FAMIGLIE MASSIMELLI E SOAVE, TITOLARI DELLA CASA VINICOLA, HANNO CONSOLIDATO UN'IMPONENTE REALTÀ DI CASCINE DOVE, SENZA DIMENTICARE LA FORZA DELLE TRADIZIONI, SI PRODUCONO UVE DI QUALITÀ FACENDO DI BERSANO UNA DELLE PIÙ IMPORTANTI REALTÀ VITIVINICOLE DEL PIEMONTE.



Inquadra il QR Code per scoprire di più

Produttori in Clavesana è una cooperativa con più di 60 anni di storia in cui un gruppo di piccoli artigiani del vigneto, consapevoli della tradizione centenaria che li ha preceduti, lavorano, in gran parte ancora a mano, 320 ettari di colline nelle Langhe. La cura in vigna si traduce in cantina dove l'attenzione ai più alti standard di innovazione riesce a esaltare il lavoro dei conferitori. Tradizione e innovazione si fondono per dare vita a vini dalle radici profonde ma dal sapore moderno.

SIN DALLA FONDAZIONE L'AZIENDA HA SEMPRE VOLUTO ASSUMERE UN RUOLO SOCIALE CHE ANDASSE AL DI LA DELLA SEMPLICE PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DEL VINO LAVORANDO COSTANTEMENTE PER LA SALVAGUARDIA E LA PROMOZIONE DEL TERRITORIO CHE CI CIRCONDA. NASCE COSÌ NEGLI ANNI 2000 L'IDEA DI ACQUISTARE UNA EX SCUOLA ELEMENTARE DISMESSA IN UNA FRAZIONE DEL PAESE DI CLAVESANA CHE, UNA VOLTA RISTRUTTURATA, SI È TRASFORMATA IN AREA PER DEGUSTAZIONI, EVENTI E MOMENTI EDUCATIVI; AI PIEDI DI QUESTO EDIFICIO SONO ANCHE STATI IMPIANTATI 3 VIGNETI, GLI UNICI DI PROPRIETÀ DIRETTA DELLA CANTINA, A CONDUZIONE BIOLOGICA E SPERIMENTALE CON LO SCOPO DI TESTARE COSTANTEMENTE TECNICHE DI VITICOLTURA INNOVATIVE E DIVERSE TIPOLOGIE DI CLONI.



Il liquorificio è stato fondato da Giovanni Rapa nel 1880. È ubicato nella Valle Cervo, ad Andorno Micca in provincia di Biella e sempre lì è stata la sua sede. Il principale prodotto era ed è ancor oggi l'originale Ratafià di Andorno alle ciliegie nere, che Angelo Brofferio nelle "Tradizioni Italiane" del 1848 fa risalire ad un'antica leggenda dell'anno 1000. Oltre al Ratafià di ciliegie nere, vengono prodotti, seguendo fedelmente le antiche ricette di Giovanni Rapa, il Ratafià di noci, di ginepro, di albicocca e gli amari.



Inquadra il QR Code per scoprire di più



IL LIQUORIFICIO GIOVANNI RAPA È UNO DEI PIÙ ANTICHI D'ITALIA. ATTRAVERSO LA NOSTRA ESPERIENZA E LA PARTECIPAZIONE AD INIZIATIVE LOCALI, CI PROPONIAMO DI MANTENERE LA TRADIZIONE PIEMONTESE DEI NOSTRI LIQUORI.



Azienda fondata nel 1930 a Torino, è oggi una delle più importanti aziende produttrici di liquori, sciroppi e toppings del panorama piemontese e italiano. L'azienda fin dalla sua nascita è il produttore del famoso liquore Bicerin Originale di Giandujotto, marchio registrato dall'azienda in Italia e in tutto il mondo. L'azienda è specializzata nella produzione di liquori, sciroppi e toppings ed è oggi presente sia sul mercato italiano che in oltre 26 mercati esteri. La soddisfazione del nostro cliente è il nostro orgoglio.

DISTILLERIE VINCENZI S.R.L. È ATTENTA ALLE ESIGENZE DEL TERRITORIO IN CUI È NATA E OPERA, IL NOSTRO ORGOGLIO È QUELLO DI CERCARE E UTILIZZARE PER I NOSTRI PRODOTTI LE MIGLIORI MATERIE PRIME DEL TERRITORIO PIEMONTESE ED ITALIANO DANDO LAVORO ALLE PICCOLE IMPRESE ITALIANE. LA NOSTRA MISSIONE È QUELLA DI FAR CONOSCERE I PRODOTTI DELLA TRADIZIONE PIEMONTESE ED ITALIANA SIA IN ITALIA CHE NEL MONDO.



Inquadra il QR Code per scoprire di più



Mazzetti d'Altavilla rappresenta la più storica grapperia del Nord-Ovest. Fondata 177 anni fa in Piemonte, distilla freschissime vinacce dei più nobili vitigni locali. Pregiate le grappe giovani, invecchiate e riserva, affiancate dai Brandy, le Acquaviti d'Uva, i Liquori, la Frutta al Liquore, amari ed altre golosità, presenti nei migliori negozi, presso i Grappa Store di Altavilla M.to, Alba, Casale Monferrato, Marcallo, Milano e all'estero. Attenta all'impatto ambientale, l'azienda predilige soluzioni di packaging ricercate con soluzioni originali di regalistica.



Inquadra il QR Code per scoprire di più sull'azienda



Scansiona il QR code per prenotare la visita gratuita



DA TEMPO LA SEDE DI MAZZETTI D'ALTAVILLA ACCOGLIE VISITATORI DA TUTTO IL MONDO PER FAR CONOSCERE LA MAGIA DELLA DISTILLAZIONE E PROMUOVERE LE COLLINE UNESCO DEL MONFERRATO, ANCHE GRAZIE A TOUR GUIDATI ALL'AZIENDA, DEGUSTAZIONI E AI PERCORSI DI ABBINAMENTO CON IL FOOD PROPOSTI DAL RISTORANTE INTERNO "MATERIA PRIMA". ALL'INTERNO DELL'AZIENDA È DISPONIBILE LA COLONNINA PER LA RICARICA DI MEZZI ELETTRICI.

Storie di Grappa dal 1875 - Distillatori in Alto Piemonte dal 1951 Distillerie Francoli, fondata a Ghemme nel 1951 da Luigi Francoli, è un'azienda attiva nella produzione di Grappa sin dal secolo scorso. Tuttora condotta dalla famiglia Francoli, l'azienda si occupa della produzione e della vendita di Grappa, liquori e distillati. Principale marchio dell'azienda è la Grappa Luigi Francoli, la cui produzione prese le mosse nel 1875 quando Luigi Guglielmo Francoli iniziò, per passione, a dedicarsi all'arte distillatoria.



Inquadra il QR Code per scoprire di più



DA OLTRE 30 ANNI DISTILLERIE FRANCOLI ADOTTA UNA FILOSOFIA PRODUTTIVA VOLTA A RISPETTARE E PRESERVARE L'AMBIENTE E LE PERSONE. PER QUESTO ABBIAMO SCELTO DI UTILIZZARE SOLO COMBUSTIBILI VEGETALI, DI RECUPERARE LE ACQUE DI PROCESSO E DI COMPENSARE LE EMISSIONI DI CO2 CON LA CREAZIONE E TUTELA DI AREE FORESTALI.



Sorta nel 1898, a Canelli, la Distilleria Bocchino è il luogo in cui nascono le nostre grappe, grazie all'esperienza e alla cura dettata da oltre un secolo di attività della famiglia Bocchino. Carlo Bocchino, primo in Italia, scelse di utilizzare un solo tipo di vinaccia per la produzione della grappa. Creò una piccola distilleria a Canelli, in Piemonte, e decise di utilizzare unicamente le vinacce dei vitigni di Moscato della zona, dando alla grappa una nobiltà e una qualità fino ad allora sconosciute. L'accurata scelta delle materie prime e la geniale innovazione produttiva vennero passati di generazione in generazione continuando fino ad oggi la tradizione di una delle migliori grappe italiane.



UN PATRIMONIO UNICO, PROTETTO DAL SAPER FARE DEI CONTADINI: COSÌ È IL SUOLO DA CUI NASCONO LE GRAPPE BOCCHINO. VITI, E VITICOLTORI, CHE VENGONO DALLE LANGHE E DAL MONFERRATO, DAL CUORE STESSO DEL PIEMONTE. DA OLTRE UN SECOLO, LA DISTILLERIA BOCCHINO S'IMPEGNA NELLA SELEZIONE E NELLA DISTILLAZIONE DELLE PIÙ PRESTIGIOSE VINACCE DEL TERRITORIO, PER OTTENERE GRAPPE DALLO STILE UNICO E RAFFINATO; DISTILLATE IN BASE ALL'UNICITÀ DELLA ZONA CRU DI PRODUZIONE, OFFRONO CIASCUNA UN VENTAGLIO AROMATICO BEN PRECISO CHE CONFERISCE AI NOSTRI DISTILLATI UNA SPECIFICA PERSONALITÀ.



Inquadra il QR Code per scoprire di più





# ORTOFRUTTA



# 20%

**di sconto**  
sugli articoli  
dei produttori  
locali



Il Piemonte è una regione da scoprire anche attraverso la degustazione dell'ampia gamma di prodotti e di sapori che il suo territorio offre. Come le eccellenze ortofrutticole della provincia di Cuneo, dalle **mele** (Lagnasco) alle **fragole** e ai **frutti di bosco**, passando dai **pomodori di Saluzzo**, le **zucchine** della pianura, i **peperoni di Carmagnola**, la frutta con nocciolo (Ortofruit). La rinomata **pesca di Volpedo**, dolce e profumata perchè matura sulla pianta, matura nelle incontaminate valli Curone, Grue e Ossona. Le produzioni florovivaistiche del lago Maggiore (azalee, camelie, rododendri) della cooperativa Florcoop Lago Maggiore.

La tutela dei prodotti si traduce non solo in un motore economico importante per la regione ma anche in cura del territorio, tutela della qualità degli alimenti e della loro salubrità nonché valorizzazione dell'identità locale e turistica. I prodotti agroalimentari Piemontesi sono un anello importantissimo del sistema agroalimentare italiano.

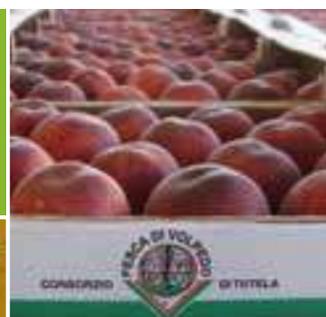
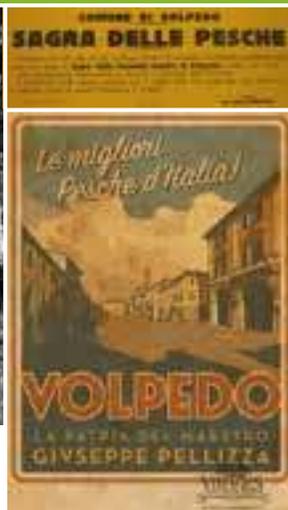


Il marchio "Orto Qui" evidenzia i prodotti ortofrutticoli coltivati nei territori di elezione di Coop Liguria, Coop Lombardia e Nova Coop. Il marchio identifica un paniere di una settantina di referenze, prodotte da un "parco" fornitori composto da aziende selezionate. I produttori piemontesi che rientrano nel progetto sono **Volpedo Frutta Societa Agricola C, Lagnasco Group Soc. Coop. A.r.l., Agribisalta S.R.L., Ortofruit Italia Soc. Agr. Coop, La Meridiana S.c.a.s.** L'assortimento è legato alla stagionalità e prevede una presenza più marcata dei prodotti tra giugno e ottobre. I prodotti piemontesi venduti con il marchio Orto Qui durante l'anno fanno parte di un paniere di circa 40 articoli.  
Totale venduto Orto Qui nel 2023: 2,8 milioni di euro.



La Cooperativa Volpedo Frutta nasce nel 1993 su iniziativa di 20 produttori della zona. Attualmente conta circa 74 soci e la produzione proviene dalle valli Curone, Grue, Ossona e Staffora con un'altitudine che va dai 150 ai 200 mt s.l.m. fino ad arrivare a 700 per i meleti. La caratteristica fondamentale della nostra produzione frutticola è la completa maturazione sulla pianta dei frutti che conferisce al nostro prodotto profumo, sapore e grado zuccherino unici al mondo.

STIAMO PORTANDO AVANTI UN PROGETTO SPERIMENTALE PER TUTELARE LE PREZIOSE API CON L'OBIETTIVO DI INTEGRARE LE NORMALI PRATICHE AGRONOMICHE CON LA CONSERVAZIONE, IL RIPRISTINO E LA TUTELA DELLA BIODIVERSITÀ.



Inquadra il QR Code per scoprire di più



un brand Lagnasco Group



Lagnasco Group, nata nel 1996 dalla preesistente Cooperativa Lagnasco Frutta fondata nel 1972, è una cooperativa di produttori, alla quale aderiscono 180 aziende agricole e due cooperative associate (Blu di Valle e Il Frutto Permessi). Il suo costante impegno, rafforzato negli anni, le ha permesso di consolidare ottimi rapporti con la grande distribuzione nazionale e internazionale, facendosi conoscere e riconoscere per i principali prodotti ortofrutticoli ma anche e soprattutto, per una nuova visione del comparto frutticolo.



Inquadra il QR Code per scoprire di più



NEL 2016 LAGNASCO GROUP HA LANCIATO CON SUCCESSO IL PROGETTO EPLI®: UNA MELA ROSSA STORY® INORED. EPLI È UNA MELA FRESCA CROCCANTE. L'EQUILIBRIO PERFETTO TRA DOLCEZZA E ACIDITÀ, CROCCANTEZZA E SUCCOSITÀ. È UN FRUTTO SEMPLICE E GUSTOSO, ADATTO IN OGNI MOMENTO DELLA GIORNATA ED È COLTIVATO CON PASSIONE DA OLTRE 40 AGRICOLTORI PIEMONTESI. INOLTRE EPLI RISPETTA L'AMBIENTE ED È IL FRUTTO DI UN'AGRICOLTURA ATTENTA, CONSAPEVOLE E PULITA.



Agribisalta S.R.L. del Gruppo Agrimola S.P.A., di Casalfiumanese (BO), opera nello stabilimento di Peveragno (CN), in una struttura di 6.000 mq di cui 2.400 mq coperti con capacità di circa 8.000 q.li di celle frigorifere. Dispone di linee di confezionamento per ortaggi quali: zucchine, piselli, carote, rape, fagioli borlotti, patate di montagna, fragole, mirtilli e frutti di bosco, in tutte le tipologie di packaging: Flow Pack, R-Pet. Opera secondo le direttive di certificazione Global Cap Opzione 2 e Dd On Grasp. È certificata per il confezionamento di produzione biologica C.C.P.B.

L'AGRIBISALTA S.R.L. SEGUE LE REALTÀ LOCALI COLLABORANDO CON ALTRE ASSOCIAZIONI DI PICCOLE REALTÀ LOCALI, CONSORZI DI VALORIZZAZIONE E TUTELA NONCHÉ P.A.T. I.G.P. LOCALI. È UN PUNTO DI APOGGIO PER IL RITIRO DELLA PRODUZIONE CASTANICOLA DEL PIEMONTE PER AGRIMOLA S.P.A., CURANDO LA LOGISTICA PER LE ECCELLENZE CASTANICOLE LOCALI, CASTAGNE DOMESTICHE, IBRIDE, MARRONI DELLA VAL SUSA E DI CUNEO.



Inquadra il QR Code per scoprire di più

Ortofruit Italia Soc. Agr. Coop. OP è una cooperativa e Organizzazione di Produttori nata nel 2003 con l'obiettivo di commercializzare l'eccellenza dei prodotti italiani, prevalentemente piemontesi. Oggi l'organizzazione raggruppa più di 400 agricoltori soci attivi nella produzione di 40 prodotti ortofrutticoli che vanno dalla frutta maggiore (pesche, mele, kiwi, albicocche, ramassin, ecc.), agli ortaggi (zucchine, pomodori cuore di bue, cavolfiori, melanzane) e piccoli frutti/frutti rossi (fragole, mirtilli, lamponi, more, ribes, ciliegie, nergi®).



OGGI ORTOFRUIT ITALIA È ATTIVA IN PIEMONTE CON 4 STABILIMENTI DOVE LAVORANO PIÙ DI 200 PERSONE. TUTTE LE PRODUZIONI SONO COLTIVATE NEL RISPETTO DEI REGOLAMENTI DELL'AGRICOLTURA INTEGRATA O BIOLOGICA, NEL RISPETTO DELL'AMBIENTE E DELL'IMPATTO DELLE PRODUZIONI SULLO STESSO. INOLTRE L'AZIENDA È ISCRITTA ALLA RETE DEL LAVORO AGRICOLO DI QUALITÀ E POSSIEDE IL RAITING DI LEGALITÀ.



LA MERIDIANA Società Cooperativa Agricola Sociale, nasce a Frassineto Po, un paese della provincia di Alessandria ai piedi delle colline del Monferrato e alla confluenza tra il fiume Po e il fiume Sesia, terra da sempre vocata alla coltivazione di ortaggi grazie ai terreni che sono particolari e variegati. La terra limacciosa è infatti l'elemento principale della "terra" del Monferrato.



L'INTENTO È STATO DI CREARE UNA REALTÀ LAVORATIVA, ORIENTATA AD UN'ECONOMIA SOCIALE, SOSTENIBILE E SOLIDALE CON LA VOGLIA DI PERMETTERE A PERSONE SVANTAGGIATE UNA VITA MIGLIORE MEDIANTE UNA FORMAZIONE SPECIFICA, ATTRAVERSO L'IMPORTANTE STRUMENTO DEL LAVORO COME INSERIMENTO NELLA PARTE ATTIVA DELLA SOCIETÀ. LA CENTRALITÀ DELLA PERSONA E IL RISPETTO DELL'AMBIENTE SONO I PRINCIPI SU CUI SI BASA IL NOSTRO LAVORO.



La Life S.P.A. è una azienda italiana a conduzione familiare fondata, e dove tuttora si trova, a Sommariva Perno, nel cuore del Roero in provincia di Cuneo territorio storicamente vocato all'agricoltura e alla coltivazione di piante da frutto. Proprio da qui siamo partiti per importare le migliori materie prime da ogni parte del mondo, e proprio da qui siamo tornati per valorizzare i prodotti del nostro territorio. "Gusto alla vita" è il nostro claim, ed esprime la nostra mission: da oltre 70 anni contribuire al benessere psicofisico dell'individuo attraverso un'alimentazione di gusto.

LIFE ATTRAVERSO LA LINEA VALORE AL TERRITORIO LANCIATA UN PAIO DI ANNI FA SI PROPONE DI VALORIZZARE PRODOTTI DI FRUTTA SECCA E DISIDRATATA DALLE REGIONI PIÙ VOCIATE A LIVELLO ITALIANO. ANCHE GRAZIE A COLLABORAZIONI COME QUELLA ATTIVA CON LA FONDAZIONE SLOW FOOD PER LA BIODIVERSITÀ. GRAZIE A CONVEGNI INFORMATIVI, SUPPORTO TECNICO AGLI AGRICOLTORI E L'IMPEGNO AL RITIRO DEL PRODOTTO FINALE RICONOSCENDO UN PREZZO EQUO.



Inquadra il QR Code per scoprire di più



Nata in una zona della provincia di Cuneo di forte produzione di fagioli, l'azienda è cresciuta con costanza negli anni, abbinando ai prodotti locali nuove colture internazionali. Qualità, attenzione e selezione dei prodotti: Calleris da più di 50 anni lavora legumi e cereali con grande passione, per conservare integri i Sapori di Natura. I controlli vengono eseguiti su tutta la filiera, dalla materia prima alla lavorazione, dal confezionamento alla vendita. Genuinità e purezza dei prodotti sono apprezzate su tutti i mercati.

L'AZIENDA CALLERIS CONFEZIONA LEGUMI E CEREALI SELEZIONATI, SIA I TIPICI PRODOTTI ITALIANI CON IL LORO SAPORE INEGUAGLIABILE, CHE SPECIALITÀ DA TUTTO IL MONDO. LA MISSIONE FIRMATA CALLERIS È QUELLA DI OFFRIRE UN ALIMENTO SANO, DI QUALITÀ, DAL SAPORE INTEGRO E NATURALE, AD UN PREZZO VALIDO.



Inquadra il QR Code per scoprire di più



La Floricoltura Morsaniga nasce nel 1962 a Collegno (TO) grazie a Giuseppe Morsaniga; l'azienda è specializzata nella produzione di piante fiorite in vaso e piantine da orto in formato hobbistico. In principio la superficie aziendale era di 1000 mq. In seguito, nel 2007, l'azienda venne rinnovata e ingrandita. Oggi è una realtà che occupa un'area di 30.000 mq. Le nostre serre sono fornite delle migliori tecnologie per far vivere al meglio le piante in coltivazione, in un ambiente controllato, perfetto per il loro sviluppo.



L'AZIENDA È DA SEMPRE ATTENTA A MANTENERE E SVILUPPARE RAPPORTI CON IL TERRITORIO E NELLA PROMOZIONE DI INIZIATIVE SOCIALI. ALTRETTANTA ATTENZIONE È RIVOLTA AL PERSONALE INTERNO PER FAR CRESCERE E MANTENERE I PROPRI DIPENDENTI. L'IMPEGNO AMBIENTALE NON SI LIMITA SOLO AL RISPARMIO ENERGETICO O ALLA TUTELA DEL TERRITORIO, MA SI ESPRIME ANCHE CON L'ADOZIONE DI STANDARD PROGETTUALI ECO-COMPATIBILI.



Inquadra il QR Code per scoprire di più



# IL BUONO

DEL NOSTRO TERRITORIO



## DA SEMPRE A FIANCO DEI PRODUTTORI DEL TERRITORIO



### I PRODUTTORI DEL NOSTRO TERRITORIO

**| SALUMI, FORMAGGI E LATTICINI:** SALUMIFICIO CAVOUR S.R.L. - MAB CARNI - SALUMIFICIO NINO GALLI S.P.A. - BRIZIO S.R.L. - GABBA SALUMI S.R.L. - CARNI GRAN DOCK S.R.L. - CASEIFICIO DELL'ALTA LANGA S.R.L. - CASEIFICIO LONGO S.R.L. - IGOR S.R.L. - CASEIFICIO PUGLIESE F.LLI RADICCI S.P.A. - BOTALLA S.R.L. - BEPPINO OCCELLI AGRINATURA S.R.L. - CASEIFICIO PIER LUIGI ROSSO S.R.L. - LATTERIA SOCIALE ANTIGORIANA DICRODO S.A.C. - CASEIFICIO PALZOLA S.R.L. - CASEIFICIO RABBIA FRANCESCO S.N.C. DI RABBIA F.LLI & C. - VALGRANA S.P.A. - CASEIFICIO PERSIA - CASEIFICIO FIANDINO S.R.L. - CASEIFICIO LA POIANA - SABACO D'OC FAMÙ S.R.L. - FANTOLINO DISTRIBUZIONE SOC. AGR. A R.L. **| CARNI:** POLLO O.R.A. SOCIETÀ AGRICOLA S.R.L. - SALUMIFICIO DEL CASTELLO S.R.L. - FACCIA F.LLI S.R.L. - VERCELLI S.P.A. - LA TRIPA 'D MUNCALÈ S.R.L. - PAYSAN S.R.L. **| PASTA:** MICHELIS EGIDIO S.R.L. - CASA DEI CAPPELLETTI S.R.L. - FONTANETO S.R.L. IND.ALIM. - GASTRONFISCH DI CATALANO S. & C.S **| FORNO:** FIORENTINI ALIMENTARI S.P.A. - DE MORI S.R.L. - GRISSINIFICIO LINEA DERBY S.R.L. - PIPINO & FINO - BISCOTTIFICIO MAUTINO S.R.L. - BANDA BISCOTTI IL SOGNO SOC.COOP.VA SOCIALE ONLUS - MICHELIS EGIDIO S.R.L. - PAUSA CAFFÈ - GIOVETTI GRENI FOOD S.R.L. - NONNA LUCIA DI.EMME. CI.DOLCIARIA S.N.C. DI PERRO CLAUDIA - PASTICCERIA MASSERA GINO S.R.L. - GIACOBBE & GAMALERO S.R.L. **| DISPENSA:** RISERIA CERIOTTI S.R.L. - IL BUON RISO CENTRO ALIMENTARE BUONI PRODOTTI S.R.L. - BOCCARDI S.R.L. - GALFRÈ GIACOMO S.A.S - GHIOTTO GALFRÈ ANTIPASTI D'ITALIA S.N.C. - COSTADORO S.P.A. - VALVERBE TISANE BIO - ARC EN CIEL **| ACQUA, BIBITE E BIRRE:** SANT'ANNA FONTI DI VINADIO S.P.A. - SAN BERNARDO S.P.A. - VALMORA PONTEVECCHIO S.R.L. - LAURETANA S.P.A. - MOLECOLA TRINCA S.R.L. - LURISIA - MENABREA G.E.V. DUE DISTRIBUZIONI - BIOVA - BALADIN BIRRA FORST S.P.A. **| VINO:** CANTINA CLAVESANA SOC.COOP. AGRICOLA - TENUTA ROLETTO DISTRIBUZIONE S.R.L. - GIOVANNI BOSCA TOSTI I.V.I. S.P.A. - CASA VIN.F.LLI GIACOSA S.N.C. - BASE CINQUE S.A.C. - CANTINA VALLEBELBO - AZIENDA AGRICOLA ICARDI S.S.A. - TERRE DA VINO S.P.A. - SANTO STEFANO ZANETTA SERGIO E VALTER S.N.C. - AZ.AG. SELEZIONE TEO COSTA - I TURRI S.R.L. - GANCIA - CANTINA TERRE DEL BAROLO SOC. COOP. AGR. - BERSANO CIVAGROUP DISTRIBUZIONE S.R.L. - CANTINA TRE SECOLI S.C.A. - RAPA GIOVANNI S.R.L. - NUOVE DISTILLERIE VINCENZI S.R.L. - MAZZETTI D'ALTAVILLA S.R.L. - DISTILLERIE FRATELLI FRANCOLI S.P.A. - DISTILLERIA C.BOCCHINO & C.S.R.L. **| ORTOFRUTTA:** VOLPEDO FRUTTA SOCIETA AGRICOLA - LAGNASCO GROUP SOC. COOP. A.R.L. - AGRIBISALTA S.R.L. - ORTOFRUIT ITALIA SOC.AGR.COOP. - LA MERIDIANA SCAS IMPRESA SOCIALE - CALLERIS S.N.C. DI CALLERIS GIOV. - L.I.F.E. S.P.A. - AZ. AG. MORSANIGA GIUSEPPE



# VALORIZZA I PRODOTTI LOCALI

