

# Produttori e allevatori locali

**Andrea di Bon Bon:** Andrea ci prepara le brioches ogni mattina. Fatte con solo farina, burro, zucchero, uova e vaniglia. *Lo trovate a Verrès.*

**Riccardo di L'agrifoglio:** le mucche di Riccardo ci forniscono di latte e yogurt freschi pastorizzati. *Le trovate ad Antagnod e in vari negozietti di Champoluc.*

**Franca di Fromagerie Haut Val D'Ayas:** ci da il latte, il burro di pura panna, la Fontina, lo Fromadzo, il Bleu d'Aoste. *La trovate a Brusson.*

**Noemi e Paolo della macelleria Alliod:** ci forniscono la carne di manzo di animali allevati con passione sulle loro terre e in stalle dotate di tutti i più moderni comfort per il benessere animale. *Lo trovate a Periasc.*

**I DeBosses:** Jambon de Bosses ci fornisce il suo delicato prosciutto crudo alle erbe di montagna ed il profumato ed irresistibile prosciutto alla brace. *Li trovate a Bourg Saint-Rhémy.*

**Ivano e Davide di Alpiflora:** ci coccolano con i loro olii essenziali, lo shampoo all'uva, il sapone al timo e lavanda. Ivano e Davide coltivano nei campi intorno a Hone le piante più profumate, che parlano delle nostre montagne del rispetto dei ritmi della natura e delle tradizionali antiche arti curative. *Li trovate a Hône.*

**Paola di Douce Vallée:** ci stupisce coi suoi aceti di frutti di bosco e il suo succo di pure mele valdostane. Al margine del bosco crescono nella tranquillità della montagna filari di lamponi, cespugli di ribes nero e rosso e un piccolo frutto chiamato josta. *Lo trovate a Chatillon.*

**Lucia del Caseificio Evançon:** ci porta il latte la Toma la Fontina e il burro. *Lo trovate ad Arnad.*

**Azienda Agricola Formica Davide:** i fagioli di Saluggia, i cannellini, le lenticchie le andiamo a prendere dove la terra è migliore, irrigati dalle generose acque del Canal Cavour i prodotti di Davide e Silvia. *Li trovate a Saluggia cascina Tenimento.*

**Alpenzu:** le marmellate di Alpenzu solo frutta e zucchero. *Le trovate nei negozi a Champoluc e nella sede di produzione ad Arnad.*

**Riso Val di Serpe:** Il prezioso riso dalla lunga tradizione vercellese. *Lo trovate a Lamporo.*

**Alpeko:** Lisa e Christian detergenti ecologici dal carattere alpino. Producono in Valle d'Aosta li

trovi on line. *Lo trovate a Champdepraz.*

**Poésie Chocolat:** Nei nostri pic nic la tavoletta di cioccolato è una Poésie, la trovi on line e nei

negozi di alimentari. *Lo trovate a Champoluc.*

**Maison Bertolin:** Il lardo e la mocetta non possono mancare sulla tavola dei valdostani, il nostro lo produce Maison Bertolin, lo trovi on line e ad Arnad nella loro sede di produzione con boutique annessa. *Lo trovate ad Arnad.*