

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.*