

FORNITORI LOCALI

Ecco alcune informazioni su diversi **produttori locali** :

Prosciutto cotto, fiocco di suino, tome, fontine, paste fresche, salami suini e misto bovini dell'Azienda bio **Cascina La Schiavenza (Piverone)** : i proprietari dell'azienda agricola Bagnod di Aosta portano a svernare le mucche a Piverone, qui nascono e crescono i vitelli che saranno poi trasferiti d'estate in alpeggio e inoltre vengono allevati anche i suini. Presso la cascina è aperto uno spaccio al pubblico per la vendita della carne di loro produzione e un agriturismo dove la cucina utilizza principalmente produzioni proprie.

Latticini dell'**Azienda Agricola Eredi Prina Cerai Aldo (Cossato)** : allevatori che continuano la tradizione di famiglia, producendo formaggi tipici biellesi come tome e maccagno, tomini freschi, ricotte e yogurt e la caratteristica produzione di tomette aromatizzate con erbe (della Valle Cervo) e spezie.

Verdura e frutta bio dell'**Azienda Agricola Il Granello di Senape (Azeglio)** : nasce nel 1999 dal desiderio di fare qualcosa in prima persona per la salvaguardia dell'ambiente e della salute. Paolo e Milena gradualmente lasciano le precedenti occupazioni per dedicarsi interamente all'agricoltura biologica. Su di una superficie di 4 ettari coltivano i propri ortaggi e piante da frutto di varietà antiche recuperate da vivaisti locali, secondo il metodo dell'agricoltura biologica, prevalentemente in pieno campo (per la primavera e l'inverno si sono dotati di cinque serre) ed hanno piantato circa 250 alberi da frutta (meli, peri, albicocchi, prugni, peschi, noccioli, noci e altre specie in numero minore). Rigorosamente verdura e frutta di stagione oltre ad erbe aromatiche tipiche della zona. Facile trovare anche confetture e trasformati molto particolari, autoprodotti a partire dalle proprie materie prime. Commercializzano i loro prodotti dapprima presso gruppi d'acquisto e al mercato settimanale di Ivrea il venerdì, successivamente hanno sviluppato anche la vendita diretta tramite consegna della spesa settimanale a domicilio in Canavese e Valle d'Aosta.

Pane del **Forno Olimpia (Biella Chiavazza)** : forno storico nel biellese con produzione di pane biologico lievitato con metodo da pasta madre. Il loro pane è prodotto con pasta acida, farine integrali provenienti da coltivazioni biologiche e biodinamiche demeter, anche macinate a pietra, e acqua depurata e rivitalizzata con metodo Grandier. Si trovano pane bianco, ai semi, integrale, demeter biodinamico, al farro, al kamut ... oltre a pizze e focacce semplici e farcite e pasticceria secca tipica biellese.

Confetture e sott'oli, dolci, torte salate, primi e secondi piatti di gastronomia del nostro **Laboratorio Propibun**, che cambiano settimanalmente per dare spazio a scelte etniche ma anche classiche di cucina italiana e regionale tipica.