

# Az. Agr. FINO ALBERTO - APICOLTURA VOLAVIA

📍 Sede legale: Revello  
Sede operativa: Paesana

*Valli Po Bronda Infernotto*

**AGRICOLTURA**



## Chi siamo



Dietro Apicoltura Volavia ci siamo noi: Alberto è il titolare dell'azienda, apicoltore full time, Caterina libera professionista lo supporta quando e come può. Coniugando esperienze e visioni diverse cerchiamo di costruire una piccola realtà a misura dell'uomo e dell'ambiente in cui operiamo. Siamo certificati biologico dal 2018 e siamo apicoltori nomadi, per il benessere delle nostre api e la massima salubrità al prodotto.

## Cosa facciamo



Con un'attenzione particolare alle fioriture di montagna, produciamo, in quantità limitata, mieli ai piedi del Monviso. Il millefiori di montagna ed il rododendro, provengono da apiari al di sopra dei 1.800 m. Grazie alle nostre api siamo in grado di proporre anche altri prodotti come le caramelle al miele e il polline di castagno. Coltiviamo, infine, piccoli frutti ed erbe officinali di alta montagna (arnica, stella alpina e genepy), oltre a un piccolo impianto di castagni in media valle.



## Con il bando filiera vorremmo...



- Attivare nuove strategie di vendita e di commercializzazione
- Lavorare sull'adattamento delle nostre produzioni al cambiamento climatico.

**Caterina Morello**

T. 333 4391466

[info@volaviabio.it](mailto:info@volaviabio.it)



**GAL** Tradizione  
delle Terre  
Occitane



Cofinanziato  
dall'Unione Europea



**REGIONE  
PIEMONTE**



**Sviluppo  
Rurale  
Piemonte  
2023-2027**

**LEADER**

Sviluppo guidato dalle Comunità Locali

# AGRICOLA BARGIOLINA

📍 Barge  
*Valle Po Bronda Infernotto*

AGRICOLTURA



## Chi siamo



Mi chiamo Elisabetta, sono laureata in Tecnologie Alimentari, e “guido” La Bargiolina dal 2015, con l'intento di continuare e innovare quanto i miei nonni avevano creato. Non sono sola nel fare questo, mi accompagnano mio padre Roberto e mio marito Andrea. Nella nostra attività adottiamo un approccio che ci piace definire «AgriCultura», basato sul coinvolgere chi ci sceglie e sulla valorizzazione del territorio circostante.

## Cosa facciamo



Il nostro obiettivo è tutelare le ricchezze della natura: coltiviamo piccoli frutti, diverse varietà di mele antiche, tra cui la Renetta Grigia di Torriana e trasformiamo il tutto all'interno dei nostri due laboratori aziendali. Da qui nascono i succhi di frutta, le confetture e il sidro. Oggi Bargiolina unisce due anime sinergiche: quella agricola e quella turistica, ospitiamo, infatti, i clienti e i turisti presso i nostri appartamenti offrendo loro un soggiorno suggestivo e immerso nella natura.

## Con il bando filiera vorremmo...



- Migliorare la commercializzazione per valorizzare adeguatamente il nostro prodotto
- Valorizzare la biodiversità delle nostre colture, anche all'interno di nuove proposte didattiche

**Elisabetta Fraire**  
T. 348 3336260  
[info@bargiolina.it](mailto:info@bargiolina.it)



# L'ORTO DI OSTANA

 Ostana

*Valli Po, Bronda, Infernotto*

AGRICOLTURA



## Chi siamo



Sono Serena, una giovane donna, appassionata di violino e con una laurea in tecniche erboristiche, che ha deciso di vivere in montagna e di far nascere qui la sua azienda agricola. Dal 2016 produco e trasformo frutta, piccoli frutti, cereali e verdura a 1500 m di altitudine, tutto rigorosamente con tecniche biologiche.

## Cosa facciamo



Coltivo ortaggi, patate, frutta, piccoli frutti come fragole, lamponi e ribes, cereali antichi quali segale e grano saraceno. Nel laboratorio aziendale produco composte dolci con frutta e verdura, abbinabili ai formaggi e non solo. Lavoro anche prodotti freschi per altre aziende, trasformando la loro frutta e la verdura in prelibatezze.



## Con il bando filiere vorremmo...



- Iniziare a lavorare erbe spontanee e piante officinali, in particolare con tecniche di essiccazione
- Creare una solida rete di aziende con cui collaborare
- Rafforzare la commercializzazione per una migliore valorizzazione del prodotto

**Serena Giraud**

T. 338 9568519

[lordiodiostana@gmail.com](mailto:lordiodiostana@gmail.com)



# SOCIETÀ AGRICOLA FERME AUDENINO S.S.

 Ostana

*Valli Po Bronda Infernotto*

AGRICOLTURA



## Chi siamo

Siamo Eloïse e Matteo, due giovani nati e cresciuti in campagna. Ci siamo conosciuti in Francia, durante gli studi universitari di Agronomia. Appassionati di agricoltura, abbiamo deciso di lanciarcì nella grande avventura di avviare la nostra attività agricola. Crediamo nel benessere animale e siamo molto attenti all'ambiente, abbiamo a cuore il territorio in cui viviamo e cerchiamo di valorizzar al meglio le montagne.



## Cosa facciamo

Ogni giorno mungiamo a mano le nostre 60 capre, per ottenere il latte che poi avviamo alla lavorazione a crudo. In questo modo preserviamo al meglio le proprietà del latte e possiamo ottenere formaggi freschi e stagionati. Per cinque mesi l'anno, da Envie, ci spostiamo in alpeggio ad Ostana.

Abbiamo anche una piccola produzione di mirtilli di montagna da cui si ottiene un'ottima composta.

## Con il bando filieri vorremmo...

- Rafforzare la commercializzazione e migliorare la promozione dei nostri prodotti
- Fare rete con altre realtà per far conoscere le potenzialità di questo territorio e delle sue imprese

**Matteo Cottura**

T. 366 2631619

[fermeaudenino@gmail.com](mailto:fermeaudenino@gmail.com)



# Az. Agr. LA CASTAGNA Agriturismo L'ESCOLA

📍 Sampeyre  
Valle Varaita

AGRICOLTURA



## Chi siamo



Sono Mattia, da alcuni anni collaboro con mia mamma Giuseppina, titolare dell'azienda agricola, nella gestione delle varie attività e, in particolare, del nostro agriturismo. Lo abbiamo chiamato «L'Escola» perché il ristorante è ospitato all'interno di quella che fino al 1968 era la scuola elementare di Borgata Lantermini, che abbiamo ristrutturato cercando di mantenere la memoria del suo precedente utilizzo.

## Cosa facciamo



Frutta e verdura autoprodotti sono la base della cucina che proponiamo agli ospiti dell'agriturismo, insieme alle materie prime provenienti da altre aziende agricole del territorio. In borgata abbiamo un piccolo giardino dove coltiviamo gli ortaggi per contorni e antipasti, produciamo inoltre kiwi e castagne che avviamo anche alla trasformazione.



## Con il bando filieri vorremmo...



- Ampliare la produzione agricola e diversificarla, anche dotando di alcune nuove attrezzature il nostro laboratorio di trasformazione interno e rafforzando la collaborazione con altre aziende del territorio

**Mattia Seymandi**

T. 338.1898846

[seymandi.mattia2018@gmail.com](mailto:seymandi.mattia2018@gmail.com)



# AZIENDA AGRICOLA GARNERO COSTANZO

 Sede Sampeyre  
Valle Varaita

AGRICOLTURA



## Chi siamo



L'Azienda agricola nasce nel 1986 come allevamento del cavallo di Mèrens per poi spostarsi sull'allevamento di bovini di razza piemontese e sulla gestione di altre attività collegate, tra cui in primo luogo quella agrituristica.

Il 2020 ha segnato un importante momento di cambio generazionale, ai precedenti titolari sono, infatti, subentrati il figlio Costanzo e la sua compagna Lucia.

## Cosa facciamo



La azienda è una realtà agricola a tutto tondo: i prati forniscono foraggio per i nostri bovini che pascolano per 6-7 mesi l'anno e d'estate salgono in alpeggio sopra i 1400 m. La carne e i salumi che produciamo vengono utilizzati principalmente in agriturismo, così come gli ortaggi e la frutta. Anche le erbe officinali vengono usate in cucina o trasformate come souvenir. Nell'agriturismo proponiamo piatti della tradizione con ingredienti di primissima qualità. Non mancano percorsi e attività varie per soddisfare ogni esigenza degli ospiti.

## Con il bando filiere vorremmo...



- Portare in azienda più persone, a cui far conoscere da vicino la vita e l'agricoltura di montagna e la ricchezza di questo territorio.
- Fare rete con altri operatori, per diversificare e rendere più competitiva l'offerta turistica del nostro territorio

**Lucia Vietto**

T. 340 6084253

[info@agriturismociambun.com](mailto:info@agriturismociambun.com)



# APICOLTURA CIVALLERI



Sede legale: Costigliole Saluzzo

Sede operativa: Frassinò

Valle Varaita

AGRICOLTURA



## Chi siamo



Mi chiamo Lorenzo e da un anno a questa parte gestisco direttamente l'azienda di famiglia. Ci troviamo in Valle Varaita dove le nostre api producono principalmente miele. La nostra è una piccolissima realtà che cerca di valorizzare il territorio e le montagne, anche grazie all'allevamento di nuovi sciami e all'erogazione di servizi di impollinazione presso i frutteti.

## Cosa facciamo



Il nostro prodotto principale è il miele, dal classico millefiori, al tarassaco, castagno, acacia e tiglio. Produciamo anche polline e vendiamo nuclei di api. Tutto il miele viene lavorato presso il nostro laboratorio, all'interno del quale viene invasettato in vari formati.

Ci piace proporre i nostri prodotti sulle fiere e nei mercati, dove possiamo raccontare alle persone cosa facciamo e come lo facciamo.

## Con il bando filiere vorremmo...



- Aprire le porte della nostra realtà per far comprendere quanto lavoro comporta la produzione di un singolo vasetto di miele
- Valorizzare il prodotto e la sua qualità
- Incrementare i canali di vendita, specie quelli locali.

**Lorenzo Civalleri**

T. 340 0717148

[lorenzo.civalleri.00@gmail.com](mailto:lorenzo.civalleri.00@gmail.com)



# GENERAZIONE BELLEZZA s.s.a

 Sede Busca  
Valle Varaita

AGRICOLTURA



## Chi siamo



Siamo una azienda agricola nata recentemente sulle colline di Busca, dove abbiamo acquisito dei terreni su cui stiamo lavorando duramente per ripristinare e recuperare i boschi e i castagni plurisecolari presenti al loro interno. Abbiamo tanti progetti in mente e poco alla volta andremo a realizzarli tutti.

## Cosa facciamo



Potiamo oltre 80 castagni e ne stiamo impiantando e innestando altri per produrre la castagna IGP. A breve avvieremo un piccolo allevamento di suini neri allo stato semibrado e interverremo su un fabbricato per adibirlo alla ricettività e alla degustazione dei nostri prodotti. Stiamo valutando anche la produzione di erba da prato stabile ventilato per ottenere latte di alta qualità da destinare alla produzione di gelato soft e formaggi.

## Con il bando filiere vorremmo...



- Valorizzare la filiera della castagna attraverso il recupero dei vecchi castagni.
- Valorizzare il territorio, la sua storia e le sue tradizioni, anche creando esperienze da proporre ai clienti.

**Alberto Aimar**  
T. 349 8580516  
[aaimar@alice.it](mailto:aaimar@alice.it)



# Az. Agr. LUCIANO VALTER

 Sede Villar San Costanzo  
Valle Maira

AGRICOLTURA



## Chi siamo



La mia azienda è una realtà piemontese nata e cresciuta nel settore dell'allevamento di bovini da carne. Io e mia moglie ci dedichiamo quotidianamente ai 190 capi che teniamo nelle nostre stalle.

Siamo consorziati presso «La Granda Quality Food», che con il suo rigido disciplinare, ci permette di avere un prodotto finale di elevata qualità, garantendo in tutte le fasi alti standard di benessere animale e di qualità della carne.



## Cosa facciamo



Circa 70/75 dei capi che alleviamo sono fattrici, che ci permettono di avere un ciclo chiuso.

Ogni mese macelliamo 1 o 2 dei nostri bovini, la carne viene in parte lavorata in azienda per la produzione e vendita di pacchi famiglia esclusivamente su prenotazione, così da garantire la massima freschezza e qualità del prodotto.

## Con il bando filiera vorremmo...



- Affrontare alcuni aspetti zootecnici legati al nostro allevamento.
- Valorizzare ulteriormente la qualità del prodotto e le differenze tra un allevamento attento al benessere animale e un allevamento intensivo

**Valter Luciano**

T. 328 8115 279

[valterluci@libero.it](mailto:valterluci@libero.it)



# Az. Agr. REINERO FILIPPO

📍 Sede Canosio  
Valle Maira

AGRICOLTURA



## Chi siamo



La mia azienda nasce nel 2008, come attività parallela ad una occupazione primaria che nulla ha a che vedere con il tema dell'agricoltura. La passione per questo mondo mi sta portando a scegliere di dedicarmi anima e corpo allo sviluppo dell'azienda agricola e in particolare all'allevamento degli alpaca e alle attività che svolgo con questi fantastici animali.

## Cosa facciamo



Attualmente ho 9 alpaca coi quali organizzo passeggiate, trekking in montagna ed esperienze rivolte principalmente ai più piccoli. Il loro vello permette, inoltre, di ottenere anche della fantastica lana, utilizzabile per produrre gomitoli, soffici sacchi nanna e altro.

A questo affianco anche la produzione di patate e di piccoli frutti, come il ribes.

## Con il bando filiere vorremmo...



- Introdurre nuove attività in ambito erboristico
- Sviluppare l'attività di fattoria didattica
- Recuperare dei fabbricati aziendali


**Reinero Filippo**

T. 349 6800643

[reinero.filippo@gmail.com](mailto:reinero.filippo@gmail.com)



# LA FATTORIA DELL'AGLIO s.s.a.

 Sede legale: **Castelmagno**  
Sede operativa: **Caraglio**

*Valle Grana*

**AGRICOLTURA**



## Chi siamo

Un gruppo di amici Caragliesi nel 2005 decise di dedicarsi alla coltivazione dell'aglio, puntando sulla antica cultivar locale. I primi esperimenti produttivi permisero di iniziare la commercializzazione all'interno della manifestazione Aj a Caraj, famosa fiera tematica. Grazie all'esperienza maturata negli anni, la produzione è notevolmente incrementata arrivando così alla creazione della Fattoria dell'aglio.

## Cosa facciamo

Produciamo aglio in tutte le sue forme: dalle trecce ai mazzi di bulbi essiccati, ai prodotti trasformati come creme, sale all'aglio, olio aromatizzato, aglio marinato. I nostri prodotti sono tutelati dal Consorzio volontario di tutela e valorizzazione «Aj d' Caraj» di cui la nostra azienda è socia fondatrice. Negli anni abbiamo recuperato anche un antico cereale, il Barbarià (mix di grano e segale), per la produzione di biscotti e grissini.



## Con il bando filiera vorremmo...

- Rafforzare la commercializzazione dei nostri prodotti all'interno delle attività locali del commercio e della ristorazione
- Favorire la biodiversità dei nostri campi, inserendo nuove colture nelle rotazioni

**Sandra Arneodo**

T. 340 4520 002

[info@fattoriadellaglio.it](mailto:info@fattoriadellaglio.it)



# IL PAPAVERO ROSSO

Sede legale: **Caraglio**  
Sede operativa: **Cuneo**

*Valle Grana*

**AGRICOLTURA**



## Chi siamo



La storia de Il Papavero Rosso inizia nel 2012 sperimentando in campo vecchie varietà di grano tenero e antichi cereali. La nostra produzione predilige i tempi lenti, segue le lavorazioni antiche reinterpretandole in chiave moderna. Terreni coltivati a frumento, senza utilizzo di diserbanti o sostanze chimiche nocive, nel pieno rispetto della Natura. La coltivazione invece testimonia il km 0 e la filiera chiusa, in cui il coltivatore e il produttore sono la stessa persona.

## Cosa facciamo



Produciamo farine ma anche altri prodotti come orzo, farro, grano saraceno, segale e fagioli. Con le farine otteniamo prodotti da forno, rigorosamente nel nostro forno a legna, tra cui biscotti e pane a pasta madre: di grano tenero, grano duro, farro, segale, monococco, con farine integrali o setacciate. Non manca il Barbarià, il pane imbarbariato, ottenuto da un mix di grano tenero e segale seminati insieme nello stesso campo.

## Con il bando filiere vorremmo...



- Valorizzare la qualità dei nostri grani e individuare soluzioni innovative per la coltivazione
- Creare nuove opportunità di vendita anche attraverso la collaborazione con altri operatori

**Carlo Arcostanzo**

T. 320 1781961

[carlo.arcostanzo@gmail.com](mailto:carlo.arcostanzo@gmail.com)



# Coop. Sociale Agricola I TESORI DELLA TERRA Onlus

📍 Cervasca  
Valle Grana

AGRICOLTURA



## Chi siamo



Dal sogno coraggioso e dall'ostinata dedizione di due persone, decisi a creare qualcosa di buono per tutti, ha preso corpo un'esperienza di lavoro agricolo condiviso, sano e all'aria aperta, una realtà produttiva biologica e inclusiva, rispettosa dell'ambiente e delle persone, dove "naturale" e "sociale" sono due aspetti dello stesso impegno.

## Cosa facciamo



Abbiamo una ecostalla nella quale alleviamo bovini, il latte viene trasformato nel nostro caseificio con cura e maestria. I prodotti ottenuti sono yogurt, kefir, latte UHT, burro e formaggi. Coltiviamo anche ortaggi e verdura biologici, attività presente fin dall'origine della realtà. Ma non è tutto: la cooperativa dà lavoro a molte persone, anche provenienti da progetti di inclusione sociale ospitando tanti lavoratori «speciali».



## Con il bando filieri vorremmo...



- Valorizzare la biodiversità in campo e ricercare una eventuale correlazione con la biodiversità nel latte
- Ampliare la ricerca e la sperimentazione di tecniche agronomiche sostenibili

**Fabrizio Oggero**

T. 338 2540 391

[f.oggero@cooptesoribio.it](mailto:f.oggero@cooptesoribio.it)



# AZIENDA AGRICOLA REMO GIORDANO

📍 **Monterosso Grana**  
*Valle Grana*

**AGRICOLTURA**



## Chi siamo



Siamo piccoli contadini di valle ancora convinti di poter migliorare il mondo. Crediamo nella sovranità alimentare e lavoriamo ogni giorno per la creazione di una filiera chiusa che ci renda il più possibile autosufficienti.

Cerchiamo di fare agri-cultura: consideriamo chi passa a trovarci in Agripiola, chi è ospite delle nostre camere o chi consuma i frutti del nostro lavoro un vero e proprio co-produttore, perché il contatto e la condivisione paritaria per noi sono fondamentali.

## Cosa facciamo



Fin dall'inizio abbiamo deciso di puntare su un'azienda multifunzionale: produciamo ortaggi, frutta (mela varietà Contessa e pere Madernassa), cereali, e la maggior parte del fieno per i nostri animali. Una parte degli ortaggi e della frutta viene trasformata in composte e succhi di frutta. Alleviamo bovini di razza piemontese e alcuni asini, molto importanti per la tenuta del verde e come animali da trazione, oltre a numerose galline libere di razzolare nei frutteti.

## Con il bando filiera vorremmo...



- Introdurre nuove attività, come la caseificazione e l'apicoltura
- Migliorare la commercializzazione e creare nuovi mercati per i nostri prodotti, specie sul territorio locale

**Remo Giordano**

T. 329 0097484

[agriturismo.louporti@gmail.com](mailto:agriturismo.louporti@gmail.com)



# Az. Agr. COURDETO

📍 **Monterosso Grana**  
*Valle Grana*

**AGRICOLTURA**



## Chi siamo



Siamo Laura e Davide e gestiamo un'azienda multifunzionale. In azienda prestiamo molta attenzione alla sostenibilità ambientale: Courdeto è certificata Bio e negli acquisti di materie prime e attrezzature dà priorità al Km0 e ai prodotti certificati Bio ed Ecolabel. Siamo particolarmente attenti e abbiamo a cuore il territorio, cerchiamo di prendercene cura al meglio con una costante manutenzione e salvaguardia.

## Cosa facciamo



Produciamo legna da ardere, coltiviamo lavanda ed erbe spontanee come il verbasco, con le quali facciamo produrre diversi prodotti, quali sciroppo di lavanda, prodotti per la cosmesi e per la cura del corpo. Ci occupiamo anche di manutenzione di aree verdi e di sgombero neve.



## Con il bando filiera vorremmo...



- Valorizzazione la corretta gestione del verde e della biodiversità
- Creare consapevolezza rispetto al valore del territorio e della sua manutenzione
- Incrementare la produzione di erbe officinali per la cosmesi

**Davide Arneodo**

T. 339 1235279

[info@courdeto.net](mailto:info@courdeto.net)



# Az. Agr. LA MEIRO Az. Agr. ARTEMIS

📍 Castelmagno  
Valle Grana

AGRICOLTURA



## Chi siamo



Sono Giorgio, titolare di La Meiro. Insieme a mio figlio Andrea, titolare di Artemis, cerco di mantenere la tradizione di montagna, mio luogo di origine e nel quale son presto ritornato dopo una breve parentesi, cercando di affrontare ogni giorno le difficoltà tipiche del lavoro in questo ambiente. Parallelamente alle due aziende agricole, la nostra famiglia gestisce una locanda attiva in questo territorio da oltre vent'anni.

## Cosa facciamo



Produciamo Castelmagno di Alpeggio e di Montagna a Chiappi, la frazione più alta del comune di Castelmagno. Il nostro formaggio stagiona silente in grotte di tufo fino a sette anni. Coltiviamo e produciamo Genepy Biologico che serviamo insieme al nostro formaggio e che può essere degustato nella locanda di famiglia, ammirando il panorama della conca di Chiappi e ascoltando le api che producono il prezioso miele di Rododendro.



## Con il bando filieri vorremmo...



- Rafforzare la rete di vendita e la commercializzazione dei nostri prodotti
- Focalizzarci anche sulla ricettività, facendo conoscere ulteriormente la nostra realtà

**Giorgio Amedeo**

T. 338 6261222

[amedeoan@gmail.com](mailto:amedeoan@gmail.com)



# Az. Agr. SPERANZA

 Vignolo  
Valle Stura

AGRICOLTURA



## Chi siamo



Sono Matteo e dal 2017 gestisco questa azienda, in precedenza in capo ai miei genitori. La mia passione nasce dal nonno Cesare, dalla storia contadina legata alle stagioni, ai castagni e alla vecchia casa immersa nei boschi. Mi dedico alla coltivazione di ortaggi, piccoli frutti e castagne, secondo le pratiche dell'agricoltura biologica, a volte anche sperimentando varietà inconsuete.

## Cosa facciamo



Tra Vignolo e Bernezzo, in un triangolo di territorio pedemontano e incontaminato fra la Valle Stura e la Valle Grana, produco ortaggi, piccoli frutti e castagne europee e euro-giapponesi. Per dare più sicurezza e qualità ai consumatori che acquistano i miei prodotti in azienda o durante fiere e sagre, ho scelto di aderire e di applicare le pratiche agronomiche del regime biologico.

## Con il bando filiera vorremmo...



- Migliorare la commercializzazione dei prodotti, specie sul territorio locale
- Integrare la trasformazione delle castagne
- Introdurre collaborazioni con altre realtà per favorire lo sviluppo aziendale

**Matteo Chesta**

T. 333 7462667

[chesta.matteo@gmail.com](mailto:chesta.matteo@gmail.com)



# L'ARBOL s.s.a.

 **Moiola**  
*Valle Stura*

**AGRICOLTURA**



## Chi siamo



Marinella, Remo e Stefano: siamo noi il cuore pulsante di L'Arbol, realtà che da sempre si dedica alla castanicoltura attraverso il recupero di vecchi castagneti, con l'intento di mantenere l'antica varietà locale «Garrone rosso». La tecnica colturale utilizzata prevede una potatura specifica, la concimazione organica, nuovi innesti, cura del sottobosco per ci consentono di mantenere nel tempo il vigore dei castagni, dai quali otteniamo frutti sani e dal sapore di un tempo.



## Cosa facciamo



Il 95% delle castagne coltivate appartengono alla varietà Garrone rosso, che si contraddistingue per i frutti dal particolare aspetto esteriore e per le eccellenti qualità organolettiche. Tutte le nostre castagne vengono raccolte manualmente, selezionate e calibrate per poi passare alla fase di essiccazione e battitura. Produciamo castagne secche, farina di castagne, crema e prodotti da forno ottenuti dalla nostra farina.

## Con il bando filiere vorremmo...



- Sfruttare appieno le potenzialità dei nuovi canali di vendita (social network) e rafforzare la promozione dei prodotti
- Ampliare l'azienda con una struttura ricettiva completa di servizi

**Stefano Degiovanni**

T. 331 4123 210

[az.agri.larbol@gmail.com](mailto:az.agri.larbol@gmail.com)



# Az. Agr. FIORI DEI MONTI di Colombero Andrea

📍 **Moiola**  
*Valle Stura*

**AGRICOLTURA**



## Chi siamo



La nostra è una azienda familiare, che vede me e mia moglie Barbara impegnati dal 2016 a condurre una realtà basata sulla sostenibilità e dedicata ad una produzione altamente territoriale. La nostra azienda ha un orientamento di tipo estensivo, pratichiamo anche la transumanza e l'alpeggio estivi a Mollières, all'interno del Parco del Mercantour.

## Cosa facciamo



Il nostro allevamento è composto da circa 90 capi di cui metà di razza piemontese e metà di Pezzata Rossa da latte. Giornalmente lavoriamo 250/300 litri di latte che viene trasformato nel nostro laboratorio e direttamente in alpeggio durante i mesi estivi. Produciamo solo formaggi a pasta cruda semi stagionati e stagionati.



## Con il bando filiera vorremmo...



- Selezionare nuovi fermenti lattici per la caseificazione, per ottenere un prodotto più naturale possibile
- Lavorare sul benessere animale

**Andrea Colombero**

T. 345 4107533

[fiordeimonticolombero@gmail.com](mailto:fiordeimonticolombero@gmail.com)



**GAL** Tradizione  
delle Terre  
Occitane



Cofinanziato  
dall'Unione Europea



REGIONE  
PIEMONTE



**LEADER**  
Sviluppo guidato dalle Comunità Locali

# APICOLTURA FOSSATI

📍 Sambuco  
Valle Stura

AGRICOLTURA



## Chi siamo



L'azienda apistica, nata nel 1980, è attualmente gestita da Alberto, che l'ha trasformata in una realtà di riferimento per il miele di montagna di alta qualità. L'attività cresce e si sviluppa in alta Valle Stura, nel comune di Sambuco, dove si trovano il laboratorio di smielatura e il punto vendita. Dal 2015 l'azienda è certificata come azienda agricola biologica.

## Cosa facciamo



Oltre a numerose varietà di miele, proponiamo un'ampia gamma di prodotti derivati: polline e pappa reale (estratti naturalmente dall'alveare e confezionati tal quali), caramelle, torroni, grappe e cosmetici. Abbiamo scelto di investire anche sulla cerealicoltura, recuperando terreni abbandonati e tornando a seminare e macinare nel nostro laboratorio grani antichi, segale e grano saraceno.

## Con il bando filiera vorremmo...



- Promuovere e commercializzare al meglio i nostri prodotti
- Valorizzare maggiormente le nostre farine, anche rafforzando la collaborazione con le attività commerciali e turistiche del territorio.

**Alberto Fossati**

T. 348 911 7823

[apicoltura.fossati@libero.it](mailto:apicoltura.fossati@libero.it)



# LA FRAGOLINA S.S.a.

- Sede legale  
Borgo San Dalmazzo
- Sede operativa  
Vignolo e Demonte

*Valle Stura*

**AGRICOLTURA**



## Chi siamo



Sono Ilda e fin dall'avvio coordino tutte le attività dell'azienda agricola, attiva in Valle Stura, tra Vignolo, sede delle coltivazioni a terra e fuori suolo, del laboratorio di trasformazione e del punto vendita, e Cornaletto Sottano, sede della fattoria didattica e dei frutteti. Dal 2021 tutte le nostre coltivazioni a terra, i frutteti e la serra fungaia sono certificati biologici, mentre le coltivazioni fuori suolo, sono trattate esclusivamente con sostanze naturali previste dallo stesso regime.



## Cosa facciamo



Produciamo frutta, piccoli frutti, verdura di vario tipo e funghi shiitake bio, sia in pieno campo che in serra. Tutta la materia prima viene lavorata nel nostro laboratorio per ottenere verdura e frutta disidratata, attraverso il metodo «a freddo». Produciamo inoltre succhi di frutta, composte e confetture, avvalendoci di un laboratorio di trasformazione esterno.

## Con il bando filiera vorremmo...



- Rafforzare la commercializzazione e valorizzazione dei nostri prodotti, sul mercato locale, ma anche al di fuori

**Ilda Maccario**

T. 349 2366221

[info2.fragolina@gmail.com](mailto:info2.fragolina@gmail.com)



# CONSORZIO per la valorizzazione della RAZZA OVINA SAMBUCANA

 Sede Demonte  
Valle Stura

AGRICOLTURA



## Chi siamo



A partire dal 1992 il Consorzio l'Escaroun ha avviato la vendita in forma associata della carne di agnello sambucano con la creazione della cooperativa "Lou Barmaset". Il passo successivo è stata la creazione del MARCHIO "AGNELLO SAMBUCANO GARANTITO" che permette al consumatore di riconoscere la qualità del prodotto acquistato, garantendone la tracciabilità e la giusta valorizzazione.



## Cosa facciamo



Tuteliamo le aziende che aderiscono al Consorzio e garantiamo che gli agnelli allevati dai soci e venduti con il nostro marchio registrato siano solamente quelli di razza sambucana. Ogni agnello commercializzato dalla Cooperativa viene, infatti, accompagnato da un certificato di identificazione e tutti i prodotti della pecora sambucana (formaggio, lana, carne) sono garantiti dal nostro marchio contraddistinto dalla pecora nera stilizzata.

## Con il bando filiere vorremmo...



- Promuovere e valorizzare il prodotto
- Migliorare la commercializzazione
- Affrontare alcune criticità nell'allevamento

**Romana Fiandino**

T. 0171 955555

[romana.fiandino@vallestura.cn.it](mailto:romana.fiandino@vallestura.cn.it)

