Allemandi
il buon cibo italiano

ALLEMANDI PASTA
Carrù (CN)

Quando nonna Mariuccia stendeva la pasta all'uovo per ricavarne i prelibati tajarin al ristorante Vascello d'Oro di Carrù, i miei occhi di bambino non arrivavano ancora al tavolo. Dopo gli studi all'Istituto Alberghiero, ho iniziato a viaggiare. Un percorso che mi ha riportato qui con un amore ancora più grande per le Langhe e i loro sapori: la fragranza dei tagliolini all'uovo, il tartufo, i vini, le nocciole. Ho aperto un pastificio nella mia terra per produrre quella pasta all'uovo che ho scoperto da bambino e per creare le nuove specialità Allemandi che ho selezionato personalmente per il negozio Biraghi.

GIOVANNI COGNO
La Morra (CN)

La pasticceria tradizionale di Giovanni Cogno nasce nel 1986 in La Morra, in provincia di Cuneo. La nostra azienda nasce con lo scopo di valorizzare la nocciola e la farina di mais. Ispirandosi al lavoro dei suoi genitori, il titolare Giovanni Cogno ha rielaborato alcune ricette tra le più rappresentative della nostra zona. Le materie impiegate sono esclusivamente nocciole del Piemonte unite a ingredienti di altissimo pregio selezionati, come i prodotti scelti per il negozio Biraghi, dal produttore stesso. I nostri prodotti sono il risultato di un modo di intendere la pasticceria completamente tradizionale.

BISCOTTIFICIO CAVANNA
Villar San Costanzo (CN)

La Forneria Artigiana Cavanna ha origine da un'idea della famiglia Cavanna, che nel 1995 avvia un'attività volta a fornire prodotti cerealicoli coltivati con metodi tradizionali ed ecologici di lavorazione che permettono di salvaguardare nelle farine le proprietà dei cereali. Fin dall'inizio, la Forneria Artigiana Cavanna si è riproposta di utilizzare solamente cereali di qualità garantita, coltivati localmente. Per il negozio Biraghi abbiamo selezionato solo il meglio dei nostri biscotti.

CASCINA CANTARANE
Crova (VC)

Un giorno mio papà Cecu mi disse, "Se tu riuscissi a fare un buon prodotto, costruendo una filiera corta dalla terra alla tavola, allora potresti ottenere successo". Così cominciai a seminare grano, mais, farro, segale e grano saraceno. Comprai poi un mulino a pietra e cominciai a macinare con ottimi risultati. Poco tempo dopo, grazie a mia moglie Graziella nel preparare pane, pizze e dolci, abbiamo allestito un laboratorio artigianale (Pastin) dove abbiamo cominciato a produrre tante buone cose. Le migliori, le abbiamo selezionate per il negozio Biraghi.

PANERO & C.
Genola (CN)

Dal 1977, la Bottega del pane della famiglia Panero, sita nel paese di Racconigi e di Genola, offre specialità che nascono dalla passione per le tradizioni della propria terra: vasto assortimento di pane artigianale, grissini, torte, pasticceria secca e fresca. In particolare, potrete trovare: pizze e focacce, classiche e farcite, fatte con lavorazioni artigianali che offrono insieme alla qualità e al gusto, la genuinità di un tempo; e, la "Quaquara di Genola", un biscotto semplice ma allo stesso tempo fragrante tipico del paese di Genola e selezionato per il negozio Biraghi.

BISCOTTIFICIO DI PAMPARATO
Pamparato (CN)

Siamo Giusi Magrì e Cristiano Mugavero e nel mese di Agosto 2012 il caso ha voluto che leggessimo un cartello a Pamparato con scritto "cedesi attività artigianale": avendo saputo che si trattava di un laboratorio artigianale di biscotti, a dicembre abbiamo iniziato la nostra nuova vita. Abbiamo scelto di unire la passione per la tradizione lunghissima del biscotto di Pamparato, alla passione per la nostra vita; andando alla ricerca di sapori che erano rimasti solo nella memoria dei nostri nonni, insomma di realizzare tradizioni appena sfornate e, per il negozio Biraghi, selezionate.

BIRRA MENABREA
BIELLA (BI)

Birra Menabrea è parte della storia della birra in Italia. Fondata nel 1846 dal sig. Welf di Gressoney e dai fratelli Antonio e Gian Battista Caraccio, nel 1854 la birreria viene affittata a Giuseppe Menabrea che la acquisterà nel 1864 e ne darà il nome"G. Menabrea e figli". Dal 2005 passa sotto la direzione di Franco Thedy, quinto discendente della famiglia. La sede e lo stabilimento del Birrificio rimangono ancora oggi nella città di Biella, nel suo territorio circondato dalle Alpi, con acque pure e leggerissime, e la cultura birraria che si apprezza nella selezione per il negozio Biraghi.

LUMACHERIA ITALIANA
Cherasco (CN)

Lumacheria Italiana è l'azienda con maggior tradizione nel commercio delle lumache da gastronomia. La partnership pluridecennale con l'Istituto Internazionale di Elicicoltura ha stimolato l'azienda alla continua ricerca dei prodotti migliori, allevando le chiocciole al naturale, nutrendole esclusivamente con vegetali e controllando minuziosamente i riproduttori, l'ambiente di sviluppo ed i materiali secondo disciplinare del brand Chiocciola Metodo Cherasco. Per il negozio Biraghi hanno selezionato il meglio della produzione.

LANGHE GOURMET
Carrù (CN)

Siamo Laura e mio figlio Alberto. Dal 1997 selezioniamo le migliori materie prime per trasformarle nelle specialità che, una volta in tavola, vi permetteranno di assaporare la tipica cucina piemontese di qualità che abbiamo selezionato per il negozio Biraghi. Oltre alla scelta dei migliori ingredienti, grandissima cura e attenzione è rivolta al processo di produzione. Investiamo costantemente per migliorare la soddisfazione dei nostri clienti cercando di unire al meglio tradizione e innovazione.

INAUDI CLEMENTE & C. s.r.l.
Borgo San Dalmazzo (CN)

Oggi punto di riferimento in Italia ed in molti Paesi del mondo per quanto riguarda la produzione di qualità di Funghi, Tartufi e prodotti tipici della tradizione piemontese, la Inaudi vanta dal 1929 una storia fatta di radici familiari, coraggio, intuizioni, perseveranza e amore per la qualità. Oggi i figli Emiliano e Davide guidano l'azienda di famiglia continuando a portare avanti l'attività con gli stessi principi e la stessa politica orientata alla massima qualità del prodotto e soddisfazione della clientela. Per il negozio Biraghi abbiamo selezionato i migliori Funghi Porcini Testarossa.

I FRUTTI DELLA MIA LANGA
Santa Vittoria D'alba (CN)

Dal 2006, I Frutti della mia Langa sono, per noi, Noemi e Paolo, la giusta dimensione dove la nostra passione incontra la possibilità di esprimerci in una continua ricerca. La nostra produzione consiste nella lavorazione di materie prime di stagione per proporre alle persone il meglio delle ricette tradizionali. Qui per il negozio Biraghi abbiamo selezionato le migliori acciughe al bagnet verd con prezzemolo ed aglio freschi e i peperoni e le verdure più croccanti trasformate in antipasti sfiziosi senza conservanti che non siano olio di oliva, aceto, sale e zucchero.

RONDOLINO
Livorno Ferraris (VC)

La famiglia Rondolino si occupa di risicoltura sin dal 1935. Ma è all'inizio degli anni Novanta che Piero, con l'inizio della produzione monocoltura di solo riso Carnaroli, che crea il progetto Acquerello. Acquerello è buono, perché l'unico lavorato con l'elica, conservando intatto ogni chicco; è ricco, perché viene invecchiato per almeno un anno in silos refrigerati, stabilizzando l'amido; è sano, perché la gemma viene riassorbita nel chicco mantenendo i più preziosi valori nutrizionali del riso integrale; è selezionato, qui per il negozio Biraghi.

RISERIA MUSSO
Carisio (VC)

La storia della nostra azienda ha inizio nei primi anni del 1900, quando i nostri avi iniziarono a coltivare il riso a Vercelli. Oggi l'Azienda Agricola Musso è diretta da Gian Carlo a dal figlio Matteo. Il territorio in cui risiede l'azienda è la "Baraggia Biellese e Vercellese", zona caratterizzata dall'acqua pura proveniente direttamente da torrenti di montagna e dalla terra argillosa che premiano la qualità di questo riso DOP che risulta avere una maggiore consistenza ed una minore collosità, caratteristiche che troverete nella selezione per il negozio Biraghi.

CASCINA OSCHIENA
Crova (VC)

Il Tenimento di Oschiena è fra i più antichi del territorio vercellese. Ben consapevole della storia pluricentenaria della nostra Cascina ed avendo assunto l'impegno di condurre l'azienda agricola Cascina Oschiena nel 2008, con la mia famiglia, abbiamo eseguito numerosi interventi di ammodernamento nel totale rispetto delle strutture esistenti. Il territorio dell'azienda agricola è inoltre inserito nella rete ecologica; predisposta dal Parlamento Europeo denominata Zona di Protezione Speciale "Risaie Vercellesi". La migliore selezione per il negozio Biraghi arriva da questi luoghi storici.

AGRICOLA LODIGIANA
Ronsecco (VC)

Da tre generazioni le terre dell'Azienda Agricola Lodigiana sono coltivate dalla famiglia Eusebione che si dedica con passione alla coltivazione del riso e che ha selezionato tutti i prodotti che trovate all'interno del negozio Biraghi. La qualità del prodotto dell'Azienda Agricola Lodigiana ha origine da un equilibrio ideale fra tradizione e innovazione: tradizione perché l'azienda opera nel massimo rispetto della natura; innovazione perché grazie ai sofisticati macchinari, presenti nella riseria biologica dell'azienda, possiamo garantire la trasformazione del prodotto, selezionandolo chicco per chicco.

PASTA BERRUTO
Carmagnola (CN)

Nel 1922 la famiglia Berruto diventa proprietaria di un molino a Chieri dove viene macinato il grano per la produzione di farina e semola, le radici di una tradizione di famiglia che sarà indissolubilmente legata alla pasta. Dal 1959 la famiglia Berruto, prima riunisce sotto un unico marchio l'esperienza e la tradizione maturata dai tre pastifici originari (pastificio F.lli Poy, Casalis e Cuminetti) poi i due marchi principali Arrighi ed Italpasta, capitalizzando così nella produzione di pasta di ogni tipo e formato oltre un secolo di esperienza e tradizione che potete trovare nei prodotti selezionati per il negozio Biraghi.

PASTA NATURA
Villafalletto (CN)

Il nostro slogan "dal seme alla tavola" indica chiaramente che ci siamo proposti di avere il completo controllo di tutta la filiera. Ci occupiamo della coltivazione delle piante, della raccolta, dell'essiccazione lenta e naturale a basse temperature che ci permettere di non perdere alcuna proprietà nutritiva ed organolettica, della macinazione dei semi e dei chicchi, della produzione della pasta trafilata al bronzo, dell'imballaggio del prodotto. Questa scelta ci assicura l'alta qualità del prodotto selezionati per il negozio Biraghi, fornendo alle persone un alimento buono e sano.

PASTA D'ALBA
Alba (CN)

Pasta D'Alba nasce nel cuore delle Langhe nel 2006 grazie ad un'intuizione del suo fondatore Dario Mainardi e sua moglie Rosangela: dare vita ad un pastificio artigianale biologico a conduzione familiare. Il contatto diretto con i clienti e la continua voglia di miglioramento rappresentano la nostra marcia in più. Crediamo che la qualità dei prodotti abbia inizio dalla selezione delle materie prime e per questo, la loro scelta non è mai lasciata al caso, è biologica certificata ed è frutto di un attento e costante lavoro che potrete apprezzare nei prodotti selezionati per il negozio Biraghi.

PASTA BOSSOLASCO
Savigliano (CN)

Con oltre un secolo di esperienza come Azienda Agricola, dal 2013 abbiamo dato vita alla produzione di pasta artigianale ottenuta esclusivamente da grano duro coltivato in Piemonte, seguendo i metodi artigianali di trafilatura al bronzo e lenta essicazione. Noi della famiglia Bossolasco selezioniamo tre varietà di grano con elevati standard qualitativi. Saperi antichi e tecniche moderne contribuiscono alla creazione della nostra pasta selezionata per il negozio Biraghi. Le radici della nostra famiglia affondano nella campagna saviglianese, dove esprimiamo il valore della nostra terra attraverso una produzione di qualità.

MARCO GIACOSA
Neive (CN)

Nacqui ad Alba nel 1966 e trascorsi l'infanzia con nonno Felice in una commistione di grandi valori, insegnamenti e forti legami con il mondo langarolo. Grazie alla nonna Marieta, mi appassionai alla pasta fatta in casa; passione che si tradusse nell'apertura del mio ristorante quando ebbi compiuto 19 anni. Decisi poi di creare un laboratorio e fondai in parallelo un'azienda agricola da cui attingere le materie prima cominciando quindi a produrre per gastronomie e ristoranti di Torino paste lavorate a mano di qualità. Nella selezione per il negozio Biraghi porto il legame con le Langhe ed il Roero, la semplicità, il rigore e soprattutto la passione.

AZ.AGRICOLA M. PRUNOTTO
Alba (CN)

L'Azienda Agricola Prunotto Mariangela è ad Alba e da diversi anni adotta nelle proprie coltivazioni il metodo della "agricoltura Biologica sostenibile" ottenendo così frutta più sana e di qualità superiore. L'Azienda Agricola Prunotto Mariangela opera poi artigianalmente la trasformazione, senza l'aggiunta di alcun prodotto chimico, ottenendo in tal modo confetture e specialità di squisito sapore tradizionale e genuinito. La nostra frutta più sana, lavorata dal fresco ed entro poche ore dalla raccolta, sono alla base della nostra lavorazione. I nostri prodotti migliori sono stati selezionati per il negozio Biraghi.

BALLESIO CIOCCOLATO
Leinì (TO)

Ballesio Cioccolato è un laboratorio artigianale che tramandale più antiche tradizioni dei maestri cioccolatieri piemontesi. I nostri gianduiotti artigianali sono fatti unicamente di nocciole Piemonte IGP, cacao puro, zucchero e vaniglia in polvere. Il nostro gianduiotto non può essere modellato perchè l'impasto ha la particolarità di essere particolarmente "morbido" e deve essere quindi tagliato a mano. Grazie alla qualità e alla sua maestria, Ballesio Cioccolato si è guadagnato il titolo di "Eccellenza Artigiana del Piemonte". Per il negozio Biraghi abbiamo selezionato attentamente i nostri prodotti migliori

A. GIORDANO
Leinì(TO)

Una tradizione di famiglia, una storia di dolcezza che inizia nel 1897. I processi produttivi A. Giordano sono affrontati con maestria, conoscenza, ed estrema pazienza. I pluripremiati e deliziosi gianduiotti e giacomette, fiori all'occhiello dell'azienda, ne sono il frutto più celebre. La lentezza del processo è fondamentale per conferire al prodotto finale la cremosità che lo caratterizza, che potete trovare nella selezione dei nostri prodotti fatta per il negozio Biraghi. Questo procedimento favorisce l'ottenimento del caratteristico sapore del cioccolato A. Giordano.

AUDERE LACIOCCOLATA
Borgomanero (NO)

Due amici d'infanzia con una passione comune: la cioccolata. Diego e Riccardo, motivati da un innato entusiasmo, costituiscono quella che oggi è Audere S.r.l., non solo cioccolato, ma tutto ciò che gustosamente orbita intorno al mondo del cacao. Crediamo nell'eccellenza ITALIANA, nel rispetto della tipicità, nelle caratteristiche dei cacao più nobili e nella nobiltà della materia monorigine e blend, proveniente da quei paesi culla di questo prezioso dono, America Centrale e Latina, Africa. Abbiamo scelto personalmente i prodotti che trovate all'interno del negozio Biraghi per garantirne l'assoluta qualità.

ENRICO QUARANTA
Lagnasco (CN)

Dall'esperienza dello Chef Enrico Quaranta e dalla sua passione per i prodotti dolciari, nel 2011 e nato il nuovo cioccolatino che racchiude nel suo ripieno il gusto inconfondibile del cioccolato, la succosa polpa della pesca e gli intramontabili amaretti. Tutto ciò ha reso il cioccolatino Persipien unico, tanto da ottenere il Marchio Registrato della Camera di Commercio di Cuneo. Questo é il sapore antico del Piemonte ed in particolar modo della zona del Lagnaschese dove viene prodotto e confezionato. Qui nel negozio Biraghi ne trovate la miglior selezione.

B.LANGHE
Alba (CN)

Si può raccontare la dolcezza di un territorio? Dal 1977 per noi di B.Langhe il lavoro inizia ogni giorno con questa domanda, a cui proviamo a rispondere come se fosse la prima volta. Tutto ha inizio negli anni Settanta e B. Langhe era un piccolo biscottificio che si affacciava su una delle strade del centro cittadino di Alba. Da piccolo laboratorio diventò un'azienda solida che esporta i suoi prodotti in tutto il mondo e per il negozio Biraghi abbiamo selezionato le migliori delizie. Il cuore della produzione di B.Langhe oggi è fuori dal centro cittadino, ma sempre ad Alba, il cuore enogastronomico delle Langhe.

CAPPUCCETTO CARAMELLE
Grugliasco (TO)

La Cappuccetto Caramelle nasce a Torino negli anni '40 dal Sig. Libero Casale. Iniziò così la produzione artigianale delle caramelle dure in formato classico. Nel 1948 nacque la caramella che ancora oggi è il cavallo di battaglia, Limonsalvia; che venne subito registrata al registro dei brevetti e ad oggi vanta il brevetto a livello Europeo. La nostra azienda si differenzia per la passione e l'esperienza nel proprio lavoro, per l'attenzione che pone alle materie prime di ottima qualità e all'attenzione al territorio nel quale opera. Per il negozio Biraghi abbiamo selezionato solo il meglio della nostra produzione.

CAFFÉ VERGNANO
Santena (TO)

UN CAFFÈ COSÌ NON SI PRENDE, SI SCEGLIE.

Caffè Vergnano è la più antica torrefazione italiana. Diretta dalla famiglia Vergnano dal 1882, quando il nonno, Domenico Vergnano, avviò l'attività, aprendo una piccola drogheria e specializzandosi nella torrefazione e vendita del caffè. I veri intenditori di caffè apprezzano e riconoscono Caffè Vergnano da oltre un secolo in Italia e nel mondo.
Oggi Caffè Vergnano rappresenta un esempio di eccellenza Made In Italy che riesce a coniugare la tradizione di oltre 130 anni con la tecnologia e l'innovazione di prodotto. Qui nel negozio Biraghi abbiamo la migliore selezione dei prodotti Vergnano.

I LAURI
Demonte (CN)

La cooperativa agricola I Lauri è situata nelle Alpi cuneesi, in Valle Stura di Demonte,ed è nata vent'anni fa per iniziativa di un ristretto staff di artigiani del gusto e produttori agricoli della provincia di Cuneo. I Lauri valorizzano le produzioni tipiche locali: la trota salmonata, la carne bovina, polli e conigli di razza pregiata, selvaggina di qualità superiore. La lavorazione dei prodotti avviene secondo antiche ricette locali, a partire dalla preparazione, con l'uso esclusivo di sale marino, erbe alpine e provenzali, spezie, vino bianco e rosso Doc. Abbiamo selezionato i nostri prodotti migliori per il negozio Biraghi.

I BISCUTIN DAL STRII
Fobello (VC)

Il laboratorio di biscotti è sorto solo nel 2012; sono riuscita a far diventare un lavoro quella che era la mia passione sin da bambina, riuscendo oggi a fornire negozi selezionati in Italia. Produco biscottini artigianali di altissima qualità, a Fobello, nel cuore del Parco Naturale dell'Alta Valsesia a 900 mt di altitudine. Uso esclusivamente materie prime di altissima qualità e cerco di valorizzare al meglio il mio territorio, al fine di avere un prodotto unico e particolare, che si distingua completamente da tutti gli altri in commercio. Potete trovare la selezione migliore qui nel negozio Biraghi.

CHIALVA MENTA
Pancalieri (TO)

A fine Ottocento, la coltivazione della Menta piperita migliore al mondo, si lega con la famiglia Chialva in Pancalieri. Dal 1926 anche la distillazione diventa privilegio di famiglia. Oggi alla quinta generazione, l'Azienda da sempre segue direttamente le colture lungo l'intera filiera produttiva. La profonda conoscenza tecnico-scientifica dei processi produttivi, agronomici e industriali, delle molteplici forme di utilizzo delle materie prime e l'applicazione di un avanzato controllo qualità, testimoniano l'eccellenza, qui selezionata per il negozio Biraghi, che da sempre è parte della filosofia Chialva.

BERNARD ELIXIR
Pomaretto (TO)

Nel 1902 mio bisnonno Giacomo con i risparmi accumulati da emigrante in Francia, creò la sua attività di produttore di bevande. Partiva da Pomaretto con il calesse carico di bottiglie di liquori d'erbe e di menta, e andava a venderli a Torino, ai bar, ai ristoranti, alle case aristocratiche, accolti dalle cameriere e dal maggiordomo che sorvegliava tutto, per poi tornare a Pomaretto. Proprio qui, dove noi siamo sempre stati a cercare i fiori e le erbe, a trarne liquori. Fedeli alle nostre radici. Dalla nostra terra e dalla nostra famiglia bbiamo selezionato la migliore produzione per il negozio Biraghi.

ALBERGIAN
Pinerolo (TO)

È bello poter raccontare ancora oggi la storia di un'impresa storica d'Italia che, dopo oltre 100 anni di storia, è ancora gestita dalla stessa famiglia, i Tillino. Nata nel 1908 a Pragelato, fra le montagne della Val Chisone, oggi Albergian, trasferitasi a Pinerolo, è un'azienda alimentare artigianale specializzata in prodotti che mantengono inalterato tutto il piacere delle cose buone fatte in casa grazie alla selezione attenta delle materie prime. Oggi Albergian è presente nel negozio Biraghi con la sua migliore selezione.

QUAGLIA
Montaldo Mondovì (CN)

Siamo a Corsagliola, piccolo paesino della Val Corsaglia. Qui nel 1967 i nostri nonni Matteo e Lucia rilevano una panetteria iniziando così l'attività di panificazione, indispensabile per soddisfare le esigenze dell'allora popolazione locale. Per non sprecare il calore prodotto nella notte dal forno, nonno Matteo inizia a produrre in quegli anni anche le "paste di meliga". Questo biscotto povero e rustico diventa ben presto apprezzato e conosciuto anche al di fuori della valle, tanto da far diventare la produzione di biscotti, l'attività principale del nostro forno. I biscotti migliori sono stati selezionati per il negozio Biraghi.

PASTICCERIA CERRATO
Castelletto Uzzone(CN)

La famiglia Cerrato persegue da generazioni un unico obiettivo: fare felici tutti coloro che amano la pasticceria artigianale di alta qualità. La storia imprenditoriale della famiglia Cerrato ha inizio con Mario Cerrato e sua moglie Adelina, che per primi iniziano a vendere al pubblico le micche, il pane di campagna locale. Verso la fine degli anni Sessanta Mario decide di scommettere sul prodotto più pregiato della sua terra, la Nocciola Piemonte IGP e di investire nella pasticceria. La nostra selezione deriva dalle migliori scelte della famiglia Cerrato.

OLIVERO CLAUDIO
Monasterolo di Savigliano (CN)

Nel comune di Monasterolo di Savigliano, nel 2000, Claudio Olivero, nato con la passione per la zootecnia e la campagna, ha fondato l'omonima azienda agricola. L'adesione al modello di Agricoltura Biologica, è il frutto di un'acuta intuizione di Olivero, da sempre concentrato sull'equilibrio dell'ecosistema. Nell'azienda, le galline sono libere di razzolare e sono utilizzate tecniche atte a migliorare la fertilità e la salute del suolo dove crescono i vegetali di cui le galline si nutrono. Per questi motivi le uova Olivero sono le migliori e sono state selezionate per il negozio Biraghi.

MARCARINO RODDINO
Roddino (CN)

Sono nato nel 1955 sulle Langhe e di quel tempo ricordo ancora i carri trainati dai buoi, la trebbiatura del grano, quel mondo contadino ancora in parte integro nella sua vita, nei suoi ritmi legati alla terra.
E' dal 1993 che vivo a Roddino nel cuore di questa terra, e qui nel 1996 è iniziata la mia avventura il forno a legna, la pasta madre ed il pane di grano tenero, grano duro, farro, segale, khorasan, monococco enkir, mais, con farine integrali o setacciate. Per il negozio Biraghi ho selezionato le migliori materie prime di origine biologica.

AZ. VINICOLA GIGI ROSSO
Castigliole Falletto (CN)

Sono Maurizio e Andreas oggi a gestire l'azienda Gigi Rosso. Chi pensa che l'aceto sia un sottoprodotto del vino, non conosce i prodotti di Claudio Rosso. Enologo della cantina di famiglia Gigi Rosso, gestita con il padre e con il fratello Maurizio, si è appassionato alla produzione di aceti sin dalla metà degli Anni 80. Ottenendoli dalle uve che, in cantina, servivano per il Barolo, il Barbaresco, il Nebbiolo. "Una produzione limitata destinata ai regali per i clienti della cantina, gli amici ed una specialità selezionata per il negozio Biraghi.

MARIO FONGO
Rocchetta Tanaro (AT)

"Il panaté", questo è il nome con cui i piemontesi chiamano il panettiere di paese e in questo modo a Mario Fongo piace ancora identificare la sua azienda. La storia dell'azienda è legata alla cittadina di Rocchetta Tanaro, nel cuore della provincia astigiana, dove nel 1945 fu inaugurato il primo forno di paese. Una storia portata avanti con passione, dedizione e sacrificio; durante la quale, Mario Fongo ha perfezionato la ricetta delle Lingue di Suocera, le deliziose sfoglie di pane croccante che da allora rappresentano nel negozio Biraghi e in tutto il mondo i prodotti dell'azienda Fongo.

AZ.AGRICOLA VEGLIO
Moncalvo (AT)

Piero classe 1937, ha mani grandi da contadino e occhi chiari che hanno sempre guardato lontano. Gilda, la moglie, è venuta dal Sud, dalla sua Irpinia. Nel 1964 è nato Valentino, stesso amore per la terra dei genitori, stessa curiosità e stessa voglia di guardare oltre. E' stato tra i fondatori dell'Associazione Piemontese Olivicoltori (ASSPO). Le origini dell'Azienda Agricola Veglio risalgono al lontano 1921: oggi ha un impianto di circa 1200 olivi dislocati su circa cinque ettari. La famiglia Veglio ha selezionato tutti i prodotti che trovate all'interno del negozio Biraghi per garantirne l'assoluta bontà e l'indiscutibile qualità.

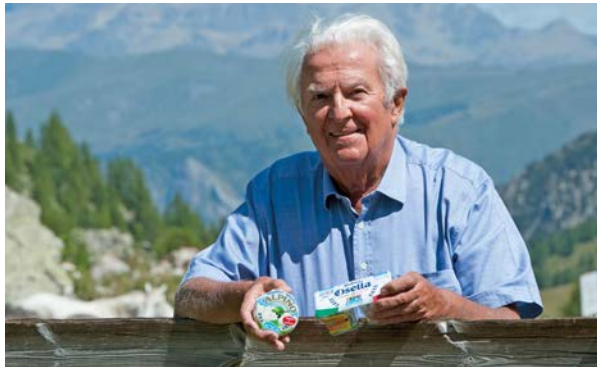
AZ. AGRICOLA CHICCO LUCA

Carmagnola (TO)

La nostra Azienda Agricola, a conduzione famigliare, si trova a Carmagnola, insediata in un'antica struttura risalente al 1800, la Cascina Ghirarda. Fin dagli anni '60 abbiamo allevato vacche di razza frisona ma dal 2003 abbiamo convertito il nostro allevamento di vacche in Bufale, realizzando un caseificio per la trasformazione del latte con vendita diretta del nostro prodotto finito: solo latte di Bufala, prodotto a Carmagnola, creando una Filiera di qualità. Per il negozio Biraghi abbiamo selezionato solo i nostri prodotti migliori.

FATTORIE OSELLA

Caramagna Piemonte (CN)



Fattorie Osella è una realtà di eccellenza italiana nel panorama caseario italiano, sita sempre a Caramagna Piemonte (CN), con un DNA fondato su cura artigianale, tradizione, orientamento all'innovazione e rispetto per ambiente, territorio, animali e comunità. Una storia di 150 anni. È la storia di una passione autentica tramandatasi di generazione in generazione fino ad oggi, in un mondo in cui modernità e tradizione si fondono. Per il negozio Biraghi abbiamo selezionato solo i nostri prodotti migliori.

AZIENDA AGRICOLA STUTZ PFISTER
Venasca (CN)

La Robiola di Roccaverano, formaggio delle colline aspre e incolte della Langa astigiana, è l'unico caprino storico d'Italia DOP, è prodotto con latte caprino al 100% proveniente dai nostri pascoli ed è parte del presidio Slow Food. Nel 1999 abbiamo ottenuto la certificazione Biologica. Abbiamo vinto come miglior il concorso nazionale Grolla D'oro Formaggi d'Autore nel 2006 e nel 2010 come miglior formaggio d'Italia e la medaglia d'oro alle Olimpiadi del Formaggio di Montagna nel 2005. I prodotti che trovate nel negozio Biraghi sono stati selezionati da noi per offrirvi il massimo della bontà.

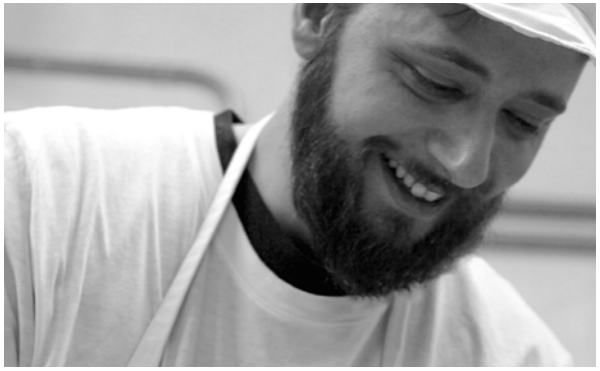
CASEIFICIO PEZZANA
Frossasco (TO)

Nel 1946 quando i miei nonni, Michele e Lucia, diedero vita ad un Centro Raccolta Latte delle migliori stalle delle valli pinerolesi, non immaginavano che sarebbe stato solo l'inizio di questa avventura che è oggi il Caseificio Pezzana. All'inizio degli anni '60 inizia la produzione di formaggi freschi: la Reginella, il Capriolo e la Paglierina diventano e con l'inizio degli anni '90 e la nascita del nuovo e moderno caseificio di Frossasco che inizia la produzione del Tomino da cuocere e la conseguente estensione delle vendite a tutto il territorio nazionale. Per il negozio Biraghi ho selezionato solo il meglio dei nostri prodotti.

LUIGI GUFFANTI
Arona (NO)

Quando il bisnonno Luigi Guffanti, nel 1876, iniziò a stagionare il Gorgonzola, la sua intuizione geniale fu l'acquisto di una miniera d'argento abbandonata. Là sotto, il formaggio maturava talmente bene che Luigi non tardò a conquistare i mercati, anche quelli esteri. Massima attenzione alla qualità artigianale del prodotto, passione per una accurata affinatura costituiscono la tradizione che la famiglia Guffanti-Fiori si tramanda gelosamente da cinque generazioni. Carlo Guffanti Fiori, i figli Giovanni e Davide oggi propongono la loro idea di formaggio ed hanno selezionato solo il meglio per il negozio Biraghi.

VIA LATTEA - KORBAN
Pezzolo Valle Uzzone (CN)



Territorio, Passione e Antiche Tradizioni rendono questo luogo Vivo, ricolmo di una bellezza che per contagio si effonde, abbracciando cose e persone in atmosfere armoniose in linea con i cicli della natura. Luogo di passaggio, crocevia tra la regione del Piemonte meridionale e la Liguria, l'Alta Langa rimane un tesoro prezioso da vivere e riscoprire: torri di pietra, borghi medioevali arroccati sulle colline, vigneti e noccioleti lambiti da venti marini, dai Celtoliguri ai Romani, tra Longobardi e Saraceni...ecco il luogo che ci ha scelto per vivere e lavorare. Ho selezionato solo il meglio per il negozio Biraghi.

tino paiolo

TINO PAIOLO
Monterosso Grana (CN)

Dall'allevamento degli animali alla mungitura del latte, dalla produzione del formaggio alla stagionatura in grotta, ogni passaggio avviene all'interno dell'azienda, perché solo avendo il controllo di ogni fase produttiva possiamo garantire un prodotto superlativo, genuino, naturale, ma soprattutto Unico. Il latte non è soltanto una preziosa materia prima, è la nostra impronta digitale; per questo, abbiamo selezionato per il negozio Biraghi solo il meglio della nostra produzione.

Sapori di Capra

SAPORI DI CAPRA
Cavallerleone (CN)

La nascita della nostra azienda agricola risale al lontano 1927; come allevatori di vacchedi razza piemontese e vacche frisone. Dal 2016 abbiamo deciso di cambaire e dedicarci esclusivamente all'allevamento caprino. " La mia speranza è quella di riuscire a trasmettere alla gente la passione per la terra, la cura degli animali ed il buon cibo". Queste sono le parole di Maurizio, titolare dell'azienda, e di Claudia, la moglie, che collabora con lui alla gestione dell'attività. Per il negozio Biraghi hanno selezionato personalmente le produzioni migliori.

LA BOTTERA
Morozzo (CN)

Utilizziamo il latte denso e pannoso delle nostre mucche, nutrite con l'erba delle nostre zone che rende la mungitura ricca e indicata per l'arte casearia. La stagionatura viene fatta dentro cantine di tufo, dove appoggiamo i formaggi su teli di cotone grezzo a maturare, La nostra produzione è limitata, subordinata alla quantità di latte, alle condizioni atmosferiche, alla stagionatura. Per il negozio Biraghi abbiamo selezionato il meglio della nostra produzione.

I SEGRETI DI CARLA
Bossolasco (CN)

Papà Giovanni comincia negli anni Sessanta il percorso nell'ambito della lavorazione artigianale del latte e dei suoi derivati. Giovanni ha condiviso con la figlia Carla la sua passione per il territorio delle Langhe, per la lavorazione artigiana del latte, ma soprattutto la profonda conoscenza delle materie prime tramandandole tutti i segreti della produzione casearia. L'intraprendenza di Carla ha trasformato gli insegnamenti paterni in una produzione di eccellenza che ha selezionato personalmente per il negozio Biraghi.

FAMÚ
Cervasca (CN)

La nostra azienda nasce in alta Val Maira nel 2004. Il territorio cuneese ha sempre avuto un ruolo fondamentale, poichè le produzioni artigianali e agricole e l'utilizzo di latte locale rappresentano alcune delle caratteristiche del nostro territorio da valorizzare. Siamo partiti dallo yogurt per poi ampliare la nostra gamma con i tomini, latticini freschi, le robiole, le tomette, le tome stagionate e le mozzarelle di bufala, il tutto rigorosamente di latte piemontese. Per il negozio Biraghi abbiamo selezionato personalmente i nostri prodotti migliori.

COOPERATIVA LA POIANA
Pradleves (CN)

Nel 1982 nasce la Cooperativa La Poiana – Valle Grana. Siamo produttori storici del Castemagno, delle altre dop piemontesi e di formaggi tipici e della più antica esperienza casearia del nostro territorio. Nei suoi trent'anni di storia la Cooperativa La Poiana ha sempre voluto mantenere integra l'economia della Valle Grana, facendo in modo che i piccoli produttori-soci continuassero la tradizione dell'arte casearia a latte crudo con le vecchie procedure, dando così origine a Crù d'Autore dalle caratteristiche uniche. Per il negozio Biraghi abbiamo selezionato le migliori delizie della nostra produzione.

CASEIFICIO VALVARAITA
Venasca (CN)

Il nostro primo ingrediente? Il latte. Lavorato ad arte. Il nostro secondo ingrediente? L'entusiasmo. Coniugato alla costanza, che ha permesso a Renzo Romano, da giovane casaro, di accrescere la sua esperienza: ha posizionato il laboratorio nella bassa Valle Varaita, fino a trasformarlo anche in punto di vendita, per diffondere il prodotto mantenendo intatto il legame con le proprie radici. Dall'eccellenza della nostra Valle nasce il famoso Toumin dal Mel, formaggio fresco che ha ispirato moltissime ricette della valle Varaita e che abbiamo selezionato per il negozio Biraghi.

CASEIFICIO VALLE GESSO
Bosia (CN)

Ci chiamiamo Aime, e portiamo uno dei cognomi più antichi e diffusi della valle, dove i nostri avi vivevano e lavoravano già nel 1300. Abbiamo deciso di continuare l'attività di famiglia e il nostro lavoro è diventato far conoscere e apprezzare i formaggi d'Antraiguë a un pubblico sempre più vasto. Fasciamo le forme in preziose fasce di pino cembro cresciuto in questa valle, pressiamo i formaggi sotto alle grandi pietre di fiume che il Gesso. La nostra produzione è limitata: preferiamo fare poche cose e farle bene e per il negozio Biraghi abbiamo selezionato solo il megio.

BEPPINO OCCELLI
Farigliano (CN)

ll 1976 è l'anno in cui inizia l'attività di Beppino Occelli nel settore caseario. I Formaggi Beppino Occelli hanno sempre seguito l'evoluzione del gusto, in alcuni casi anticipando i tempi. Ai piedi delle Alpi Marittime, ma in piena zona montana, ad un'altitudine che va dai 600 ai 1500 metri, sono situati i terreni dell'Azienda Agricola di Beppino Occelli: alpeggi, prati, boschi e stalle. Qui i formaggi stagionati in montagna, maturano a lungo su assi di legno che ne sviluppano il gusto e ne arricchiscono la struttura. Per il negozio Biraghi ho scelto personalmente le mie migliori prelibatezze.

F.LLI PANIZZI
Courmayeur (AO)

A Courmayeur, in Valle d'Aosta, ai piedi della montagna più alta d'Europa, Panizzi possiede un caseificio nel quale si produce lo yogurt così tanto apprezzato dai frequentatori delle Terme di Pré-Saint-Didier: prodotto solo con il latte della Valle d'Aosta. Caratteristica di questo yogurt "di montagna" è senz'altro l'artigianalità, il gusto intenso e la consistenza cremosa, grazie a 18 ore di fermentazione lenta. A conquistare i clienti più esigenti sono il caratteristico sapore di latte e la texture densa e pastosa. Di questi ed altri prodotti abbiamo selezionato personalmente i migliori per il negozio Biraghi.

COOP. PRODUTTORI LATTE E FONTINA
Saint Christophe (AO)

La Cooperativa Produttori Latte e Fontina nasce nel 1957 con l'obiettivo di raccogliere, stagionare e commercializzare il prodotto agricolo per eccellenza della Valle d'Aosta: la Fontina DOP. All'avvocato Bionaz, primo presidente della Cooperativa, sono succeduti nell'ordine Adolfo Letey, Enrico Roullet, Cesare Rosset e l'attuale presidente Mauro Trèves. La Fontina DOP riveste un ruolo fondamentale per il sistema agricolo valdostano e rappresenta il risultato di un legame coerente con il rispetto dell'ambiente. Le migliori forme sono state selezionate per il negozio Biraghi.

FROMAGERIE HAUT VAL D'AYAS
Brusson (AO)

La Fromagerie Haut Val d'Ayas è la sintesi moderna della secolare tradizione di un Popolo legato alla sua terra che da centinaia di anni alleva bovine alpine selezionate su pascoli controllati per trarne il prezioso e ricco latte, da cui ricavare formaggi biologici dal gusto inconfondibile e di alta qualità che troverete nella selezione fatta per il negozio Biraghi. Nata nel 2002 adottando l'antico quanto funzionale modello delle latterie turnarie, la Cooperativa Fromagerie Haut Val d'Ayas riunisce circa una quarantina allevatori e tratta più di 2.600.000 kg di latte all'anno, ricavando circa 22.000 forme di fontina.

MAISON DELLA NOCCIOLA
Settimo Vittone (TO)

Specializzata nella trasformazione della nocciola, Maison della Nocciola abbraccia sotto il suo marchio prodotti che esaltano tutte le caratteristiche nutrizionali e di gusto che la nocciola del Piemonte possiede. Sempre ai vertici tra le migliori spalmabili con un'alta percentuale di nocciole le nostre ormai note creme Gianduja e Margherita che abbiamo selezionato per il negozio Biraghi. Il sapore della nocciola nei prodotti di Maison diventa indimenticabile e racchiude 150 anni di esperienza della famiglia.

ROGELFRUT
Rossana (CN)

La storia che vogliamo raccontare inizia nel 1978: è allora che nacque in Val Varaita la Rogel che oggi, seppur ingrandita, ha fatto la scelta di preferire la qualità a tutti costi e i nostri clienti, che conoscono bene le materie prime con cui lavoriamo, hanno premiato la nostra scelta. Le nostre confetture sono di marmellate a etichetta pulita, prive di pectina e con una altissima percentuale di frutta (utilizziamo 120Kg di frutta per ottenere 1Kg di marmellata). Per il negozio Biraghi abbiamo scelto solo le nostre confetture migliori.

AGRISALUMERIA LUISET
Ferrere (AT)

Tra le colline del Monferrato Astigiano si trova L'Agrisalumeria Luiset; un'azienda agricola a filiera corta specializzata nell'allevamento suino all'aperto e nella salumeria con trasformazione in carni e salumi piemontesi senza glutine. La preparazione rimane tradizionale, senza aggiunta di zuccheri, derivati del latte, ascorbati, polifosfati, glutammati. Ecco svelati i segreti che aprono il gusto alle emozioni di tante prelibatezze che abbiamo selezionato per il negozio Biraghi

BARABINO SALUMI
Tortona(AL)

I nostri salumi ricordano il sapore di una tradizione iniziata nel lontano 1885, anno in cui Santino Barabino intraprende l'attività di allevamento dei suini. Oggi possiamo affermare di essere arrivati alla moderna azienda che siamo, conservando il gusto e il sapore dei salumi di una volta, nel rispetto delle ricette artigianali tramandate; da oltre un secolo offriamo salumi e prosciutti di sicura qualità e di alto pregio che abbiamo selezionato per il negozio Biraghi.

MOULIN D'BAROT
Lanzo Torinese (TO)

Il cuore del Moulin d'Barot è nascosto nei boschi di Coassolo, in un antico mulino con il frantoio, le macine a pietra e il vecchio peso, ancora conservato come un tempo. La passione di Giovanni Barra, assieme alla moglie e ai figli, ha portato avanti una storia imprenditoriale che è partita dal 1855. Il centro dell'attività è il laboratorio, dove vengono realizzati gli originali Torcetti di Lanzo, come allora fatti a mano, selezionati attentamente per il negozio Biraghi.

DOLCIARIA FONTANA
Chivasso (TO)

Nocciole, zucchero, albume. È in questi tre semplici ingredienti e nel loro giusto dosaggio che si nasconde il segreto dei Nocciolini di Chivasso. Più di cent'anni di tradizione per le deliziose piccole gocce che hanno conquistato i palati di molti ma che pochi sanno creare e che abbiamo selezionato personalmente per il negozio Biraghi. La Dolciaria Fontana di via Ivrea 31 ha ereditato quest'antica tradizione, diventando ambasciatrice del sapore dei prodotti di Chivasso.

ALLA VECCHIA MANIERA
Torino(TO)

Siamo presenti in Torino dal 1978, quando il signor Giuseppe e sua moglie Vittoria aprirono il loro panificio. Dopo piccole trasformazioni, con l'aiuto dei figli, hanno creato un laboratorio artigianale dove producono biscotti, torte e pani speciali. Abbiamo inoltre ottenuto il riconoscimento di eccellenza artigiana dalla Regione Piemonte. Il nostro obiettivo è quello di offrire prodotti di alta qualità per un consumo quotidiano e che abbiamo selezionato per il negozio Biraghi.

RA NISSORA
Roddino (CN)

A Roddino, nelle Langhe, si trova un'azienda che si chiama Ra Nissòra (la nocciola in piemontese). Milena è la sua fondatrice ed ha selezionato i suoi prodotti migliori per il negozio Biraghi. Fu il nonno, nel dopoguerra, ad iniziare il legame della famiglia con la nocciola, ma è Milena che, dopo un diploma in Arte Bianca, decide di unire la sua arte a questo frutto facendo nascere un laboratorio di pasticceria artigianale di qualità, che sforna delizie a base di Nocciola Piemonte IGP.

PASTICCERIA COGGIOLA
Biella (BI)

La Pasticceria Coggiola apre nel 1928 a Biella in via Torino 12. Nel 2004 ottiene due riconoscimenti: dalla CCIAA di Biella il diploma di "Azienda artigiana longeva e di successo", per i 76 anni di attività, e dalla Regione Piemonte il diploma di "Eccellenza artigiana". Tuttora "Bottega scuola" della Regione Piemonte, la pasticceria ha selezionato i suoi prodotti migliori per il negozio Biraghi.

MORIONDO VIRGINIO
Mombaruzzo (AT)

La storia degli amaretti di Mombaruzzo risale alla fine del 1700, quando Francesco Moriondo arriva alla realizzazione di questo meraviglioso dolce aggiungendo alla ricetta di partenza le armelline. Nel 2016 Alessandro Lacqua e la compagna Egle Orsi acquistano il marchio, facendolo a mano con l'identica ricetta di allora, insegnata dai discendenti della famiglia Moriondo. Alessandro ha selezionato solo i migliori per il negozio Biraghi.

LA DOLCE LANGA
Vesime (AT)

Nel centro storico di Vesime, in piazza Vittorio Emanuele II, ha aperto nel giugno 1999 la Pasticceria La Dolce Langa di Fabrizio e Barbara Giamello. Oggi Fabrizio prepara i suoi dolci nel rispetto della tradizione dei prodotti locali; tra questi potete trovare il Bacio di Langa, prodotto chiave nato per differenziarsi dal solito bacio di dama: una frolla a base di Nocciola Piemonte I.G.P., farcito con una crema a base di nocciole e cioccolato, selezionato per il negozio Biraghi.

BASANO CORAGLIA
San Damiano d'Asti (AT)

Fin dagli anni '90 abbiamo lavorato nel settore dolciario ma l'incontro con il torrone però, ha in noi stimolato un interesse nuovo, spingendoci a conoscerne storia e tradizioni. Oggi produciamo il nostro torrone seguendo ogni fase della sua creazione in maniera del tutto artigianale, scegliendo solo gli ingredienti migliori, provenienti esclusivamente dal nostro territorio d'origine. Per il negozio Biraghi abbiamo selezionato solo i nostri torroni migliori.

PASTICCERIA GALLINA
Alessandria (AL)

Giuseppe Gallina ad Alessandria apre in proprio un laboratorio in via Palestro ad Alessandria . Da lì a qualche anno entra ad aiutarlo il figlio Lorenzo al quale tramanda l'arte pasticcera. Nel 1968 Lorenzo si trasferisce in via Vochieri 46, dove con la moglie Anna amplierà l'attività che continua ai giorni nostri con le successive due generazioni. Il prodotto di pregio sono i "Baci Gallina", selezionati per il negozio Biraghi e lavorati come tradizione vuole.

PASTICCERIA CASALI
Tortona(AL)

La proprietà del locale veniva acquistata nel 1938 in nome di Carlo Aberto di Savoia. Dopo un apprendistato durato quasi quarant'anni, nel 1971, i Signori Rolando, hanno avviato in proprio la gestione della pasticceria Casali. Con l'aiuto dei figli, vengono proposti tutti i prodotti tipici di pasticceria, compresa la famosa specialità dei baci di dama "Casali", richiesti da tutte le parti d'Italia ed all'Estero, rispettando la ricetta originale tramandata negli anni. Prodotto di Eccellenza selezionato per il negozio Biraghi

PASTIFICIO VALLEBELBO
Santo Stefano Belbo (CN)

Il Pastificio Vallebelbo nasce a S.Stefano Belbo (CN), nel cuore delle Langhe, con l'idea che nasce, dalla voglia della mia famiglia, di dedicarsi alla produzione di una tipicità del nostro territorio: la pasta fresca. Nei prodotti non vengono usati nè glutammato monosodico, nè grassi idrogenati, in modo da conservare le proprietà organolettiche, la genuinità ed il gusto di una lavorazione a mano. Le specialità gastronomiche del Pastificio Vallebelbo sono state attentamente selezionate per il negozio Biraghi.

PASTIFICIO DUTTO
Centallo (CN)

Nasce dalla passione per la pasta fresca, nel 1976 il Pastificio Dutto, un'azienda familiare con due obiettivi nel cuore: la qualità del prodotto e la soddisfazione del cliente. Sin dal primo laboratorio in Via Roma a Centallo, i nostri clienti conoscono la qualità del prodotto, che ad oggi è riconosciuta dal Marchio dell'Eccellenza Artigianale della Regione Piemonte. I nostri prodotti, tutti con ingredienti freschi e di qualità, si distinguono in classici, tipici e stagionali. Per il negozio Biraghi abbiamo selezionato personalmente solo il meglio.

PAST'É
Bra (CN)

Lo studio delle tipicità, la ricerca dei migliori produttori e delle migliori materie prime, la scelta di Bra come sede operativa, la scelta di non utilizzare conservanti, coloranti ed additivi e di rispettare la tradizione piemontese, sfocia nella creazione di Pasté. Dal 2015 al 2019 Riccardo, Elisa ed Andrea sono cresciuti fino ad oltrepassare con i loro prodotti i confini italiani grazie a nuove collaborazioni con importanti distributori e chef. Per il negozio Biraghi hanno selezionato i prodotti migliori.

LIFE
Sommariva Perno (CN)

Noi di LIFE dagli anni '40 produciamo e distribuiamo frutta secca, essiccata e disidratata. Selezioniamo per voi prodotti di qualità dai territori vocati. Quello che fu il sogno di un tenace imprenditore nella prima metà del secolo scorso è oggi una solida realtà industriale di successo, grazie alla passione delle persone che la guidano. "Gusto alla Vita" è il nostro claim ed esprime la nostra mission: contribuire al benessere psicofisico dell'individuo atraverso un'alimentazione di gusto. Offerti dalla natura, lavorati da LIFE e selezionati per il negozio Biraghi.

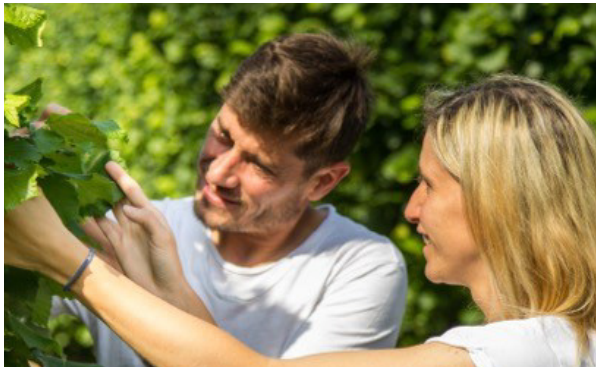
FRATELLI CAFFA
dal 1856

FRATELLI CAFFA
Cortemilia (CN)

Da sei generazioni, l'azienda lavora le nocciole del Piemonte: la Tonda Gentile Trilobata e la Nocciola Piemonte certificata IGP (Indicazione Geografica Protetta). Nata nel 1856, è stata la prima azienda al mondo a lavorare le nocciole. La filosofia aziendale persegue la qualità, attraverso l'accurata selezione della migliore nocciola in guscio del Piemonte, la lavorazione con le più moderne tecnologie industriali, i continui controlli sulle varie fasi della lavorazione e sul prodotto finito. Il risultato è la garanzia per i clienti di un prodotto di qualità extra che abbiamo attentamente selezionato per il negozio Biraghi.

Cascina Fontane
ATELIER DELLA NOCCIOLA

CASCINA FONTANE
Diano d'Alba (CN)



"Il cuore della nostra attività nata nel 2016 – affermano Cristina e Dario, titolari di Cascina Fontane – è la coltivazione e la trasformazione della Nocciola Piemonte I.G.P., caratteristica del territorio piemontese." L'obiettivo principale di Cascina Fontane è quello di mettere a servizio di un impegno artigiano le tecnologie più recenti mantenendo la secolare tradizione della coltivazione del nocciolo in Alta Langa. Per il negozio Biraghi abbiamo selezionato personalmente le nostre nocciole migliori.

CASCINA BARROERO
Cortemilia (CN)

Sin da bambino quello che volevo era riuscire a produrre le materie prime che utilizzavo in pasticceria. Mi sono trasferito a Cortemilia, nelle Langhe, con mia moglie Isabella inizioando a coltivare nocciole e a trasformarle in dolci, facendoci aiutare anche dai nostri cinque figli. Le nostre nocciole sono tostate a lungo a basse temperature in modo da conservarne inalterati le proprietà nutritive ed il sapore, che potete trovare nella selezione che abbiamo fatto per il negozio Biraghi.

CASCINA FONTANACERVO
Villastellone (TO)

Azienda agricola a conduzione familiare con sede a Villastellone. Da oltre 400 anni la famiglia Crivello si occupa di tutto il processo di produzione, campi, allevamento, mungitura e lavorazione dei prodotti. Maestri del Gusto dal 2008, il loro impegno per la sostenibilità ambientale è certificato da Friend of the Earth, che premia le aziende che tutelano la sostenibilità ambientale. Per il negozio Biraghi abbiamo selezionato solo il meglio della nostra produzione.

CASEIFICIO FRATELLI FACCHI
Oleggio (NO)

La nostra azienda nasce nel 1987 con soli 90 capi bufalini presi ad Eboli. Le bufale si sono adattate benissimo al nostro territorio tanto che oggi sono la bellezza di 1.300 capi. Grazie al loro latte e alle loro carni abbiamo aperto il punto vendita dove facciamo mozzarelle di bufala fresche tutti i giorni, salumi e carne di bufala da griglia e tantissimi altri tipi di prodotti. Il nostro caseificio si trova vicino Oleggio, all'interno del Parco del Ticino nella Provincia di Novara e per il negozio Biraghi abbiamo selezionato solo il meglio dei nostri prodotti.

CASEIFICIO DELL' ALTA LANGA
Bosia (CN)

Il Caseificio dell'Alta Langa è situato a Bosia, a metà strada tra Alba e Cortemilia. Prende il nome dall'Alta Langa Piemontese, zona per la maggior parte ancora verde, famosa per i suoi vini ed i suoi formaggi. L'obiettivo del Caseificio dell'Alta Langa è sempre stato quello di produrre formaggi utilizzando antiche ricette locali rivisitate dall'esperienza dei tecnici, nel rispetto della più assoluta naturalità, senza l'aggiunta di conservanti, coloranti, additivi. Abbiamo selezionato i nostri migliori formaggi per il negozio Biraghi.

CASEIFICIO IL CARRETTO
Prato Sesia (NO)

Intorno alla metà del 1800 Giuseppe Bocchio iniziò a Mezzana Mortigliengo l'attività di produzione, stagionatura e commercio di formaggi e latticini portando , con un carretto, i propri formaggi nella Valsessera e il Biellese. Successivamente all'avvento del motore il carretto andò in pensione sistemato in un angolo del negozio. L'attività si trasferì a Prato Sesia nell'attuale "La Valsesiana srl" ancora oggi il Carretto di Bocchio Giuseppe è il simbolo della tradizione e qualità della nostra azienda. Abbiamo selezionato i nostri migliori formaggi per il negozio Biraghi.

VALVERBE
Melle (CN)

La Valverbe è uno splendido connubio tra l'antica tradizione erboristica e la ricerca avanzata di nuove tecnologie di produzione. Nata nel 1985 a Bellino, a 1500 mslm in alta Val Varaita, oggi risiede a Melle. Particolarmente conosciuta per le sue "tisane di montagna" la Valverbe opera secondo una logica di filiera che va dalla coltivazione al prodotto confezionato in filtri. Le erbe vengono essiccate con un sistema "a cellula aperta" che le priva dell'acqua conservandone integra la membrana cellulare, i principi attivi, l'aroma ed il profumo. Abbiamo selezionato le nostre migliori tisane per in begozio Biraghi.

CAMPORELLI
Novara (NO)

Dal 1852 Camporelli si distingue nel settore dolciario per la produzione dei Biscottini di Novara, ormai divenuti un prodotto d'eccellenza. Cinque generazioni ed una consolidata esperienza centenaria garantiscono oggi l'autenticità di un tempo, grazie ad un'attenzione costante, alla qualità delle materie prime utilizzate ed alla produzione artigianale. Riferimento della tradizione dolciaria Piemontese ed Eccellenza Artigiana, per il negozio Biraghi abbiamo selezionato i nostri migliori biscotti.

AZIENDA MONGE AVICOLA
Torre San Giorgio (CN)

L'Azienda Monge Avicola nasce a Torre San Giorgio in provincia di Cuneo nel 2013 dal desiderio di Augusto Monge, di creare un'azienda su un prodotto alimentare semplice e alla portata di tutti. Da quel giorno lavoriamo seguendo una filosofia: produrre uova fresche e sane, allevando le galline a terra nel rispetto del benessere animale, alimentandole solo con materie prime di qualità, di origine vegetale e senza coloranti di sintesi aggiunti. Per garantirvi un uovo buono ci mettiamo il massimo dell'impegno per selezionarele migliori per il negozio Biraghi... le nostre galline fanno il resto.

CIOCCOLATO DOMORI
None(TO)

La storia di Domori comincia con un sogno: andare all'anima del cioccolato, facendo arrivare la materia prima, il cacao. Domori, fondata nel Maggio del 1997 da Gianluca Franzoni, è infatti la prima azienda al mondo a processare esclusivamente cacao aromatico. La mano esperta dei tecnici Domori è in grado di garantire che le diversità aromatiche del cacao siano mantenute e sottolineate nei prodotti finali che abbiamo selezionato attentamente per il negozio Biraghi.

CENTRALE DEL LATTE DI TORINO
Torino(TO)

La Centrale del Latte di Torino è stata fondata nel 1950 e operativa dal 1952 per soddisfare il fabbisogno di latte in città. Latte Piemontese, capillarità della distribuzione, marchi distintivi, elevata attenzione alla qualità dei prodotti offerti ed apprezzati dai consumatori. La Centrale del Latte svolge tutte le fasi di lavorazione del latte direttamente, acquisendolo da circa 50 aziende agricole tutte in possesso di attestazione sul benessere animale.Qualità, sicurezza, territorialità e valorizzazione della filiera zootecnica della regione sono i valori dei prodotti selezionati per il negozio Biraghi.

BIRRA BALADIN
Piozzo (CN)

Il birrificio agricolo Baladin nasce nel 1996 a Piozzo, nelle Langhe in provincia di Cuneo, per opera del suo fondatore e mastro birraio Teo Musso. Nel 2012 abbiamo raggiunto un obiettivo fondamentale: trasformare in agricolo il birrificio e assumerci la responsabilità di tutta la filiera produttiva partendo dalla terra e dalla sua coltivazione. Siamo arrivati a produrre la prima birra 100% italiana prodotta con acqua delle Alpi Marittime, orzo e luppolo dei nostri campi piozzesi, lievito coltivato nel laboratorio interno e alcune spezie di origine nazionale. Per il negozio Biraghi abbiamo selezionato solo il nostro meglio.

I SAPORI DEL MONFERRATO
Vignale Monferrato (AT)

Agli inizi degli anni 80 a Vignale Monferrato, Roberto Santopietro e la moglie Margherita, nel loro piccolo labaratorio fanno nascere, oltre alla Mostarda d'Uva, le prugne, le albicocche, le pesche sotto sciroppo e le relative confetture, così, i lor prodotti iniziano a comparire, grazie al passaparola, nelle migliori gastronomie Italiane. La ricerca delle tradizioni legate al territorio, la selezione delle materie prime, le ricette e la lavorazione artigianale diventano la filosofia del Mongetto, che è ora portavoce del Piemonte in Italia e nel mondo. I migliori prodotti sono stati selezionati attentamente per il negozio Biraghi.

CESARE GIACCONE
Albaretto della Torre (CN)

In Langa possono nascere anche grandi aceti. Lo ha dimostrato Cesare Giaccone, che negli anni Settanta ha avviato la sua produzione ora portata avanti dal figlio Oscar. Partendo sempre dai vini di qualità di produttori locali, segue il tradizionale sistema di produzione langarolo, che prevede il travaso del vino in botti di gelso, rovere e ciliegio dove si trova la "madre", per la trasformazione in aceto. Nascono così l'aceto monovitigno di BARBERA, adatto per cucinare i volatili da cortile, i rognoni e le cipolle, ma anche l'aceto di MOSCATO, per i carpioni e le verdure, selezionati da Cesare per il negozio Biraghi.

CIOCCOLATERIA RAVERA
Cherasco (CN)

Sotto i portici di Cherasco, Arturo Valter Ravera, inizia la sua attività di cioccolatiere nel 1980. La filosofia Ravera si basa su principi fondamentali: studio continuo, padronanza della tecnica, passione, creatività, ricerca e scelta delle materie prime migliori. Arturo Valter Ravera utilizza solamente la nocciola Piemonte I.G.P. tonda, gentile, trilobata delle Langhe per realizzare i suoi prodotti tipici e tradizionali. Uno dei motivi di vanto e prodotto di punta della Cioccolateria Ravera sono i "Baci Ravera di Cherasco" (marchio registrato e depositato) che Arturo Valter ha personalmente selezionato per il negozio Biraghi.

SALUMI FRANCHI
Borgosesia (VC)

Attraverso l'applicazione di metodi naturali, l'uso di materie prime di qualità, una continua ricerca, nascono i prodotti dell'odierna salumeria piemontese che impreziosiscono le nostre tavole, soddisfano il palato, guardando con attenzione alla salute delle persone e alla tutela dell'ambiente, e che abbiamo selezionato per il negozio Biraghi. La nostra azienda nasce nel 1924 in Valsesia, ed è proprio da questa valle che è partita la nostra storia.

NINO GALLI
Casale Corte Cerro (VB)

Il Salumificio Nino Galli è ubicato nel comprensorio del Verbano Cusio Ossola, territorio ricco di bellezze naturali, caratterizzato da un clima dolce e mite. Condizioni ambientali e climatiche che hanno favorito gli insediamenti di comunità dedite alla coltivazione e all'allevamento del bestiame. In questo particolare contesto ambientale, da quattro generazioni il Salumificio Nino Galli è dedito alla produzione di salumi di eccellenza, che Nino ha selezionato per il negozio Biraghi.

BARBERIS SALUMI
Villafranca Piemonte (TO)

Nel 1920, Ignazio Barberis iniziò a produrre insaccati e salsicce nella sua salumeria a Villafranca Piemonte. Il successo dell'attività risiedeva, come oggi, nella selezione delle materie prime e nella cura nei processi di lavorazione e stagionatura. Enrico, della quarta generazione Barberis, porta avanti il discorso iniziato quasi un secolo fa dal bisnonno, con la stessa passione di chi lo ha preceduto e ha selezionato i prodotti migliori per il negozio Biraghi.

SALUMIFICIO MARCHISIO
Pianfei (CN)

Il salumificio Marchisio è un'azienda italiana a conduzione familiare, con esperienza da più di 50 anni nella produzione di salumi di qualità. L'azienda immersa in un ambiente incontaminato,qui, la vocazione del territorio ha mantenuto saldi i legami con le radici e la storia della regione. L'obiettivo è quello di adattare le nuove tecnologie ai metodi di lavorazione della tradizione. Abbiamo selezionato per il negozio Biraghi solo il meglio della nostra produzione.

SALUMIFICIO GARELLO GIANDOMENICO
Monasterolo di Savigliano (CN)

Il Salumificio Garello è una piccola azienda artigianale a conduzione famigliare che punta sulla produzione di salumi di qualità. I suoi prodotti sono tutti creati secondo vecchie tradizioni, non contengono fonti di glutine e derivati del latte e sono realizzati con carne selezionata tutta di origine italiana. Sono Garello Gian Domenico, titolare dell'omonima ditta, iniziai questo lavoro nel 1986 e oggi ho selezionato per il negozio Biraghi il meglio della mia produzione.

BRIZIO SALUMI
Venasca (CN)

Nel 1939 Matteo Brizio di Venasca (Valle Varaita - CN), per tutti "Nonno Materìn", apre una piccola salumeria in paese. Il figlio Giovanni, nel 1979, costruisce un nuovo stabilimento, ampliando la produzione. Oggi la filosofia dell'azienda di coniugare le esigenze della vita moderna con la tradizione Piemontese iniziata da "Nonno Materìn" prosegue con i nipoti Marco ed Elisa che hanno selezionato personalmente i prodotti per il negozio Biraghi.