



CONSIDERO  
**vaLoRe**  
• ECCELLENTI PER NATURA •

**Ricerca personalizzata**  
*per una spesa più sana e più umana*

**Dedicata a Cristina**  
ALTA E BASSA LANGA

a cura di  
**Antonella Gallino**

Gentile Cristina,  
buongiorno. Ecco il risultato della mia ricognizione. Mi sembra ci sia tanto, magari non tutto vicinissimo, ma poi, se inizi a tirare il filo, vedrai che salterà fuori anche altro.

## A Dogliani

In tutta questa guida ometto di segnalarti le cantine vitivinicole, perché sei letteralmente circondata, anche di cantine biologiche, e a far bene ci vorrebbe una ricognizione a parte. Ma qualche eccezione la voglio fare. Per esempio una realtà che mi sento senz'altro di consigliarti è la mitica azienda di Nicoletta Bocca (figlia del noto giornalista fu Giorgio): [San Fereolo](#). È un vino che conosco da alcune fiere di vini autentici che frequento. Il metodo è biodinamico, puoi leggerne qui: [Il grande sole di San Fereolo, splendidi vini di Dogliani](#). Non garantisco che sia un primo prezzo (difficile sui vini davvero naturali, senza manipolazioni ecc.), ma magari la visita potrebbe tradursi in un'esperienza speciale.

## A Fossano

Proprio in direzione di Bene Vagienna c'è il rinomato [Orto del Pian del Bosco](#), che vende frutta e verdura fresche, conserve salate e dolci, frutta secca. Sono anche agriturismo. Molto bravi e reputatissimi. Andrea è davvero in gamba.

## A Magliano Alpi

Qui c'è l'azienda storica della **famiglia Musso**, convertita al biologico nel 2015 con la nuova generazione dei figli. Il loro sito, [Biortaggi](#), sembra fatto bene ma secondo me è poco chiaro; poi ho sentito Mauro Musso per telefono e ho capito meglio. Gentile, disponibile a sentirti: tel. 348 9147261. Non fanno mercati. Puoi: o recarti presso il punto vendita aziendale, in via Verdino 32, aperto tutti i pomeriggi dal lunedì al sabato ore 15-19 (ma ti puoi mettere d'accordo anche per altri orari); oppure usare lo shop online, dove puntano piuttosto alle cassette pre-organizzate, e poi farti consegnare o ritirare in sede. NB: Mauro dice che consegnano già a Lequo Tanaro, sia ad agriturismi che a clienti privati. In teoria vendono anche carne (sono anche azienda zootecnica), però non è certificata bio.

## A Narzole

Molto, molto referenziata (me ne ha parlato Arianna dei Pastori di Amaltea, vedi sotto) è la [farm di Case Rotte](#): mi raccomando, sentili prima di andarci.

## A Barolo

Sul mio sito trovi mappato il [Bosco delle galline volanti](#) che, da produttore, si è recentemente evoluto in un **ristorantino con annesso agrishop**, che funge anche da bottega per una serie di piccoli produttori del territorio, in una sorta di piccola rete. Puoi sentire Viviana. Da loro si può pranzare ogni venerdì, sabato e domenica ore 12-15, o acquistare per l'asporto. Li ho sentiti e, molto gentilmente, mi hanno fornito anche l'elenco di produttori della rete (te la copio qui, non si sa mai):

- Pane, grissini, biscotti, pasticcini, farine bio: [Agripanetteria Stefano Musso](#) a Borgata Biarella 7, Dogliani (CN), tel. 335 7067332
- Latte, yogurt e formaggi vaccini: Azienda agricola Marabotto Elio [Agritomeria Sanbiageese](#), Località San Biagio 8, 12084 Mondovì (CN), tel. 333 3983739
- Trote, anguille e prodotti ittici: [Società agricola San Biagio](#), Via Margarita 9, Mondovì (CN), tel. 338 6412109
- Zafferano, [Azienda Agricola Sativus](#), Località Riviera 28, Monchiero (CN), tel. 340 3862681
- Carne bovina e suina, salumi: [Agrimacelleria San Servà](#), Via San Salvario 11, 12050 Castellinaldo d'Alba (CN), tel. 3200412912
- Miele bio e formaggi di capra biologici di montagna: Azienda agricola Bogion Cit di [Boggione Ivo](#), Via Del Monte 10, 12050 San Benedetto Belbo (CN), tel. 334 9587811
- Miele e nocciole: Brocardo Massimo, Frazione Rea 80, Murazzano (CN), tel. 331 6886547, [cascinacurra@gmail.com](mailto:cascinacurra@gmail.com)
- Frutta e trasformati: [Azienda agricola Bajaj](#), Via Umberto I 2, 12040 Monteu Roero (CN), tel. 338 8164016

## A Piozzo

'Ema' (nome del titolare, uomo) Rosso, per nocciole biologiche con guscio, normalmente vendute ai grossisti, ma volendo anche al dettaglio su prenotazione (anche solo qualche kilo). Dice che quest'anno comunque ce ne sono poche e bruttarelle, per la cimice che infesta le colture da 3 o 4 anni e per l'umidità data dalle scorse piogge. Tel 360 856690 [rosso.ema@gmail.com](mailto:rosso.ema@gmail.com). Dice

che stanno uscendo dalla certificazione bio. Nel frattempo ho scoperto che la coltivazione della nocciola si chiama *corilicoltura*.

### A Monforte d'Alba

Qui, tra le altre, c'è la cantina biologica di [Francesco Clerico](#).

### A Serravalle Langhe

**Cascina Castellera**: leggo che sono produttori di frutta secca e ortaggi, e anche genuino agriturismo (di cui si leggono ottime recensioni). Ti lascio la loro [pagina Facebook](#), perché non mi risulta abbiano un sito. Tel. 0173 748264.

### A Rodello

Ci sarebbe **Ovolanghe**, per le uova biologiche, ma li ho sentiti e dice che vendono più che altro all'ingrosso (salvo rare eccezioni). Te lo dico, così eviti di perderci tempo, dato che nelle ricerche online saltano sempre fuori per le uova bio.

### A Castiglione Falletto

**Cavallotto** produce vini biologici. È una cantina storica, tra i primi della zona a vinificare le proprie uve, cioè a chiudere la filiera (buon segno). Qui dichiarano le loro [tecniche naturali](#).

### A La Morra

Molto reputato, non posso non citarlo: [Erbaluna](#), per vini biologici e grappa. Anche agriturismo.

### A Sale San Giovanni

**Vittoria Cerrone**, tel. 331 2658064. Al momento ha solo patate, durante l'anno vende paglia e fieno per il foraggio o per la pacciamatura, su prenotazione anche le balle piccole. Te la segnalo giusto perché qui trovare le balle o la paglia per pacciamare il proprio orto non è così facile :-)

## A Battifollo

**Angela** (di nome) **Camilla** (di cognome), az. agricola minuscola, vende le castagne fresche e secche raccolte a 800 metri nei boschi di Battifollo, essiccate a legna in modo tradizionale: tel. 366 4033402. L'ho sentita, gentile. Su prenotazione. Disponibilità da inizio novembre (ma puoi chiamarla verso il 20 ottobre per metterti d'accordo).

## Pastificio

A Diano d'Alba hai a disposizione un pastificio artigianale biologico: [Pasta d'Alba](#), probabilmente molto ben distribuito tra i rivenditori della tua zona. Attenta selezione di materie prime, lenta essiccazione e trafilatura al bronzo. Pasta artigianale con farine biologiche da mulini locali, che privilegiano l'utilizzo di grani antichi e coltivazioni del territorio. Pasta senza glutine senza additivi, solo farina e acqua, con farine di riso, mais, grano saraceno, miglio, quinoa, amaranto, sorgo, avena.

## Formaggi ovini di montagna

👉 **Pascoli di Amaltea** A Monbarcaro, in Alta Langa, Arianna e Alessandro allevano dal 2007 un'ottantina di pecore e capre, dal cui latte fanno i formaggi, a fermentazione naturale. Sono anche agriturismo, con camere: [www.pascolidiamaltea.it](http://www.pascolidiamaltea.it). Li puoi conoscere anche al Mercato della Terra di Alba. Nel frattempo ho chiacchierato al telefono con Arianna (molto gentile e disponibile, se vai ti consiglio di organizzare una degustazione) e li ho anche mappati su ConsideroValore: [Pascoli di Amaltea](#).

## Dai un'occhiata anche a questo nutrito elenco:

[http://www.ciacuneo.org/frutta\\_verdura\\_piccoli\\_frutti.htm](http://www.ciacuneo.org/frutta_verdura_piccoli_frutti.htm)

C'è anche un'azienda a **Lequio Tanaro**, che senz'altro conoscerai, ma non è specificato che sia biologica. In ogni caso l'elenco è ricco, poi magari ci pensi tu a scremare in base a distanze e metodo.

## Botteghe

[AgriBio Shop](#): in caso ti interessasse, qui vendono **piantine bio**, se per caso ti servono perché magari hai un orto amatoriale o chennesò per il basilico

annuale o simili. Dev'essere tipo un vivaio o un agricenter, dunque siamo leggermente fuori tema, ma non si sa mai. Oltre allo store online (comodo per i non residenti, non è il tuo caso), hanno un punto vendita fisico a Dogliani in via Generale Cappa 45, aperto dalle 8.30-19 con orario continuato. Dev'essere tipo un vivaio o un agricenter.

### Spesa biologica online, verificato

#### ☞ Agrispesa

È un servizio collaudato e ben gestito. I miei amici che lo hanno provato mi dicono che la qualità è molto alta, oltre che bio: [Agrispesa.it](http://Agrispesa.it). La base logistica è a Magliano Alfieri; per le province di Asti e Cuneo il trasporto è gratuito. Nello shop, in corrispondenza di ogni prodotto, trovi dichiarato anche il produttore (alcuni locali, altri meno, a seconda delle referenze). Non credo sia un primissimo prezzo, ma studiali, sono molto seri.

### Altro, online

☞ Per il **caffè** ti consiglio di acquistarlo online presso la Torrefazione Agust, il loro biologico equosolidale [Natura Equa](http://Natura Equa) è davvero molto buono e non troppo acido-amaro. Mi piace così tanto che li promuovo, e per i miei lettori c'è un codice sconto del 15%: EQUOVALORE15.

☞ Per la **pulizia della casa**, ma anche tanto altro, consiglio [Officina Naturae](http://Officina Naturae) (bastano pochi prodotti!), su cui pure ho un codice sconto del 10%: BASTAFOGLIETTI

Buona spesa umana!

Per il tuo ringraziamento puoi donare:

- via Paypal, inviando il denaro al mio account privato [anto.gallino@gmail.com](mailto:anto.gallino@gmail.com)
- via bonifico all'IBAN del c/c di Banca Etica intestato a me, Antonella Gallino, IT03J0501802400000016858755

Grazie, Antonella