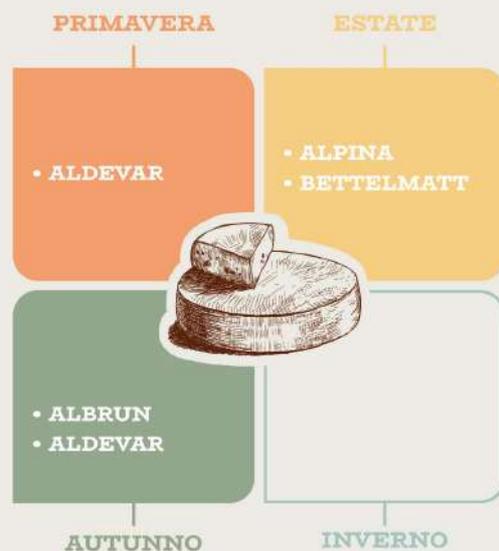




AZIENDA AGRICOLA

Albrun

-  Via Provinciale, 63 - 28866 Premia VB
-  Località Crampiolo 27, Alpe Devero
-  Crampiolo - Alpe Pianboglio - Alpe Forno
-  Gianni: +39 349 445 764 2
Marzia: +39 347 718 786 9
-  albrun.matli@libero.it
-  www.albrun.it
-  [albrun_crampiolo](https://www.instagram.com/albrun_crampiolo)
-  [AlbrunCrampiolo](https://www.facebook.com/AlbrunCrampiolo)



L'Azienda Agricola Albrun di Matli Gianni & C. è a conduzione familiare, tramandata di generazione in generazione con passione e dedizione. Conta circa 50 bovine in lattazione di razza bruna, che d'inverno vivono a Premia e d'estate salgono fino ai 2200 metri dell'Alpe Forno, dove nei mesi di luglio e agosto producono il loro Bettelmatt. È un prodotto simbolo delle Alpi ossolane, che nasce esclusivamente dal latte degli animali che pascolano liberamente alle pendici dell'Arbola.

Da maggio ad agosto, l'azienda si dedica alla fienagione, raccogliendo il foraggio tra i prati di Premia e dell'Alpe Devero. A Crampiolo, l'azienda gestisce uno spaccio aziendale dove è possibile assaggiare i loro prodotti e fare una piacevole merenda con lo yogurt preparato con cura da Marzia.

È piacevole anche dialogare direttamente con lei!



MASSIMO BERNARDINI



AZIENDA AGRICOLA

Massimo Bernardini



Frazione Viceno - 28862 Crodo VB



SP73, 103 - 28862 Viceno VB



Cascata (Val Formazza) - Alpe Kastel



aam.bernardini@tiscali.it



www.viceno.it



az.agr.bernardini

PRIMAVERA

ESTATE

• BRIGANTELLO
• NOSTRANO

• BETTELMATT



• BRIGANTELLO
• NOSTRANO

• BRIGANTELLO
• NOSTRANO

AUTUNNO

INVERNO



L'Azienda Agricola Massimo Bernardini è una realtà a conduzione semi-familiare, situata a Viceno, nel comune di Crodo (VB), nel cuore dell'Alta Ossola. Immersa in un paesaggio alpino autentico, fatto di pascoli, boschi e montagne, l'azienda è profondamente legata al territorio e alle sue tradizioni agricole. La produzione è incentrata sull'allevamento di bovini da latte e da carne, con una lavorazione artigianale del latte nel caseificio aziendale, da cui nascono formaggi, latticini e salumi genuini.



Durante l'estate, l'attività si sposta in quota: gli animali vengono portati all'Alpe Kastel, nel comune di Formazza, tra i 1800 e i 2200 metri di altitudine, dove possono godere di ampi pascoli nelle prossimità dell'omonimo lago. Qui, grazie alla qualità del manto erboso e al lavoro quotidiano, nasce il Bettelmatt, uno dei formaggi d'alpeggio più pregiati della zona.



I prodotti dell'azienda, insieme a una selezione di specialità locali, sono disponibili presso lo spaccio aziendale di Viceno, aperto tutti i giorni nei mesi estivi (da giugno ad agosto) e, nel resto dell'anno, dal giovedì alla domenica e nei giorni festivi.



BERTINA LARA



AZIENDA AGRICOLA

Lara Bertina

📍 Fraz. Case Sparse Alpiano, 3 - 28862 Crodo VB

🛒 Via Pellanda 25 - 28862 Crodo, VB

📍 Alpe Misanco

☎ +39 334 104 460 3

✉ larabertina88@gmail.com

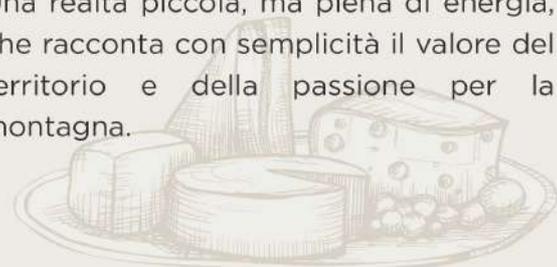
📷 larabertina



L'Azienda Agricola Bertina Lara è una piccola realtà situata ad Alpiano di Crodo (VB), in Alta Ossola. Nata dalla passione e dalla determinazione di Lara, oggi è un esempio autentico di agricoltura di montagna vissuta con entusiasmo e dedizione, anche grazie al supporto di suo marito Davide.

Durante l'estate, l'azienda si sposta in alpeggio all'Alpe Misanco, nei pressi dell'Alpe Devero, a 1907 m.s.l.m. È un luogo suggestivo, raggiungibile solo a piedi, dove il lavoro si fa più intenso ma anche più autentico, a stretto contatto con le difficoltà che l'alta quota comporta.

Oltre alla produzione agricola, Lara collabora attivamente con la Scuola Agraria Fobelli di Crodo, accogliendo studenti e trasmettendo loro il significato di questo mestiere. Spesso Lara partecipa a manifestazioni locali, dove espone i suoi prodotti con un banchetto sempre ricco di bontà e di sorrisi. Una realtà piccola, ma piena di energia, che racconta con semplicità il valore del territorio e della passione per la montagna.





AZIENDA AGRICOLA

Francesco Biondo

📍 Via Cangelli, 40 - 28855 Masera VB

🛒 Località Ai Ponti, Alpe Devero

⚙️ Alpe Devero - Alpe Buscagna

✉️ janispelfini@yahoo.it

📷 az_agr_francescobiondo

📱 buscagnina



L'Azienda Agricola Francesco Biondo, situata a Masera in Ossola, è una realtà familiare che affonda le sue radici nella tradizione agricola locale.

Dal 2019, l'azienda è gestita da Francesco e Janis, che, insieme alla figlia Sharon, portano avanti con passione e dedizione un'attività che si tramanda da generazioni. L'azienda si sposta stagionalmente: durante l'inverno gli animali soggiornano nella stalla di Masera, mentre in estate si trasferiscono ai pascoli dell'Alpe Devero e dell'Alpe Buscagna, dove viene prodotto il loro grasso d'alpe, denominato "Buscagnina".

Al Devero, la famiglia gestisce uno spaccio dove vendono direttamente i loro prodotti freschi o stagionati, tutti realizzati con la cura necessaria per ottenere cibi di qualità. L'allevamento di pecore, capre e bovini è sostenuto dall'aiuto dei loro cani, che sono compagni indispensabili nel lavoro quotidiano. Questa vita all'aria aperta, a stretto contatto con la natura e gli animali, è una passione che Francesco e Janis condividono da sempre. La loro scelta di vita è un omaggio alla tradizione agricola ossolana, che continua a crescere con impegno, offrendo ai consumatori prodotti genuini e di alta qualità.





AZIENDA AGRICOLA

Cima al Munt



Frazione Pioda - 28866 Premia VB



Località Vignol, Pioda - 28866 Premia VB



Agaro, Alpe Pojala



+39 339 401 803 6

+39 338 609 986 3

+39 327 150 350 6



Società Agricola Cima al Munt ss

PRIMAVERA

ESTATE

• AGARO
• GOGLIO

• BETTELMATT



• AGARO
• GOGLIO

• PERLA
• RIGNIN
• TALEGGIO DEL MUNT
• ...

AUTUNNO

INVERNO



Nel cuore della Valle Antigorio, a Premia, la Società Agricola Cima al Munt racconta una storia di montagna, pascoli e tradizione. Qui l'allevamento delle bovine segue con costanza il ritmo della natura: in inverno le mucche riposano nella stalla del fondovalle, mentre d'estate risalgono verso i pascoli alti, passando per Goglio, Agaro, per poi arrivare all'Alpe Pojala, tra silenzi antichi e profumi d'erba.

Da questo ciclo nascono formaggi che cambiano con le stagioni: più delicati nei mesi freddi, più intensi e aromatici quando il latte si fa ricco dei pascoli d'altura. Nel loro spaccio non troverete mai gli stessi formaggi, ma in base al periodo dell'anno incontrerete gusti diversi, valorizzati dalla lavorazione del latte crudo. Ogni forma ha lo scopo di raccontare la montagna, il lavoro quotidiano, la scelta di restare fedeli a metodi semplici e autentici, seguendo la ciclicità delle stagioni.

Per chi attraversa questa zona, fermarsi a Cima al Munt è come entrare in una storia vera, fatta di mani che lavorano e di natura che guida.





AZIENDA AGRICOLA

De Giuli

📍 Frazione Bisogno, 4 - 28865 Crevoladossola VB

🛒 Nembro (giugno e settembre)
Località Porteia, Alpe Veglia (luglio e agosto)

📍 Nembro - Alpe Veglia

☎️ +39 335-626 912 4
+39 333 537 098 9

✉️ formaggio.alpeveglia@posteo.eu

🌐 www.formaggidegiuli.it



© Jacob Balzani Lööv



© Jacob Balzani Lööv



A 1750 metri di quota, nel cuore del Parco Naturale dell'Alpe Veglia, l'Azienda Agricola De Giuli produce formaggi autentici, frutto del latte delle proprie mucche allevate al pascolo.

Silke e Giuseppe vivono e lavorano in questo alpeggio dal 2008. Lei, guida escursionistica tedesca, ha scelto l'Ossola come casa dopo anni di cammini. Lui, ossolano, è cresciuto tra pascoli e vecchi alpigiani, costruendo fin da giovanissimo la propria mandria.

Con loro c'è anche il figlio Danio, alpigiano dalla nascita, e gli inseparabili animali Lexie, Yala e le adorato galline.

Nel loro caseificio producono burro, il formaggio d'alpe, formaggi freschi e yogurt con metodi tradizionali, valorizzando al massimo ogni loro prodotto.

Il loro punto di appoggio è anche un riferimento per le informazioni del Parco Naturale: Silke sarà felice di consigliarvi escursioni e sentieri in questo angolo magico delle Alpi.





AZIENDA AGRICOLA SEMPLICE

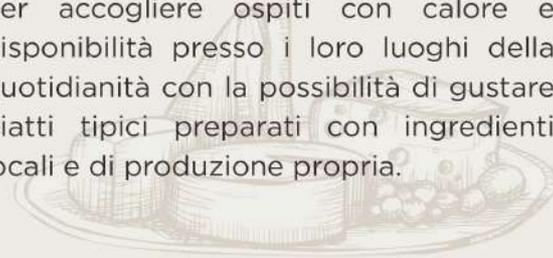
La Torre

- Via La Torre, 27 - 28861 Baceno VB
- Località Crampiole, Alpe Devero
- Crampiole - Alpe Fontane - Alpe Sangiatto
- +39 347 817 949 4
- info@agriturismoalpecrampiole.it
- www.agriturismoalpecrampiole.it
- [agriturismoalpecrampiole](https://www.instagram.com/agriturismoalpecrampiole)
- [Agriturismo Caseificio Alpe Crampiole](https://www.facebook.com/agriturismoalpecrampiole)



La Società Agricola Semplice La Torre è una realtà a conduzione familiare che affonda le sue radici nel cuore delle Alpi Lepontine, a 1789 metri di altitudine, nella suggestiva località di Crampiole.

La famiglia Olzeri, composta da Adolfo, Fiorella e i figli Luca e Fausto, porta avanti con passione e dedizione un'azienda che unisce tradizione agricola e ospitalità. L'allevamento di bovini da latte e da carne è il cuore pulsante dell'attività, con una produzione casearia che include formaggi come il Bettelmatt e il Crampiole oltre a burro, ricotta, yogurt e altri prodotti freschi. Questi prodotti sono disponibili nel caseificio aziendale, dove è possibile degustarli direttamente o acquistarli per portare a casa un souvenir gastronomico. L'attività agricola dell'azienda è arricchita da un'offerta agrituristica: la famiglia Olzeri ha creato una struttura per accogliere ospiti con calore e disponibilità presso i loro luoghi della quotidianità con la possibilità di gustare piatti tipici preparati con ingredienti locali e di produzione propria.





AZIENDA AGRICOLA

Madalu

📍 Fraz. Molini, 10 - 28873 Calasca Castiglione, VB

⚡ Alpe Giocola - Alpe Pedriola

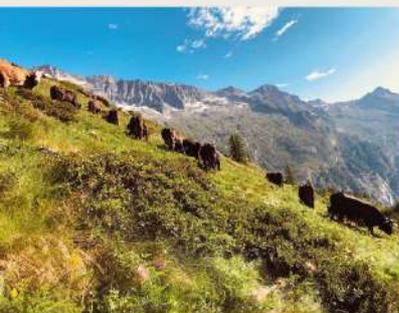
☎ +39 347 168 635 7

✉ info@madalu.net

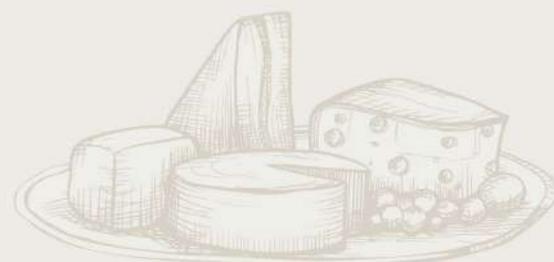
🌐 www.madalu.net

📷 az.agr.madalu

📌 Azienda Agricola Madalu



In mezzo ai boschi e ai pascoli della Valle Anzasca, l'Azienda Agricola Madalu è una piccola perla da scoprire. Fondata da Luca e Damiano, due fratelli cresciuti con la montagna nel cuore, MADALU, presidio Slow Food dei prati stabili, è sinonimo di tradizione, genuinità e dedizione verso la cura dei territori di alta quota. I fratelli hanno deciso di aprire un'azienda agricola con vacche di razza Rendena rustiche e perfette per i ripidi versanti alpini. Dal loro latte nascono formaggi come il Calasca, il Nostrano della Valle e il celebre Pariola, prodotto a 2050 metri sull'antichissimo alpeggio Pedriola. D'estate è possibile incontrarli lassù, tra le rocce e l'erba d'alta quota, ai piedi del ghiacciaio del Monte Rosa, per assaggiare i loro prodotti e vivere una parte autentica di cultura alpina e approfondendo la complessità di questa filiera.



MATLI SILVANO



AZIENDA AGRICOLA

Matli Silvano



Via Provinciale, 63 - 28866 Premia VB



Località Crampiolo, Alpe Devero



Crampiolo - Alpe Pianboglio - Alpe Forno



+39 0324 602902



www.formaggiobettelmatt.com/matli-silvano

PRIMAVERA

ESTATE

• NOSTRANO

• BETTELMATT
• NOSTRANO

• NOSTRANO

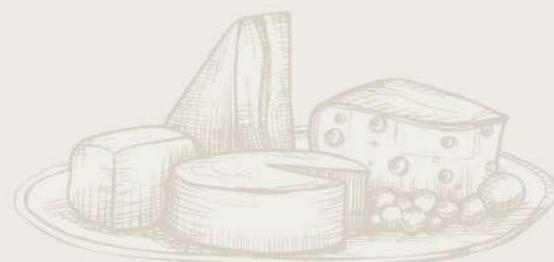
AUTUNNO

INVERNO



L'Azienda Agricola Matli Silvano, con sede a Premia (VB), è un'azienda zootecnico-foraggera che dal 2011 si avvale di una stalla a stabulazione libera, garantendo il massimo benessere agli animali. La conduzione è familiare e tramandata da più generazioni, con un impegno costante nella cura degli allevamenti. Attualmente l'azienda conta 80 capi da latte, di razza Bruna, e 60 capi da rimonta.

Silvano Matli è uno dei 19 soci della Latteria di Crodo, alla quale conferisce il latte prodotto durante l'inverno e le mezze stagioni. In estate, gli animali pascolano nei bellissimi prati di Crampiolo e Alpe Forno, nel cuore del Parco Naturale Veglia-Devero, dove il latte viene lavorato direttamente per produrre il Bettelmatt, formaggio simbolo delle Alpi ossolane. Attraverso questo mestiere, portato avanti con dedizione, il paesaggio agrario di montagna è preservato e valorizzato costantemente. In questo modo è tutelato il territorio alpino.





SOCIETÀ AGRICOLA

Zanola

📍 Via San Domenico, 37 - 28868 Varzo VB

🏠 Località Cornù, Alpe Veglia (estate)
Via San Domenico, 31 Varzo (inverno)

⚡ Nembro - Alpe Gilardino - Alpe Veglia

☎ +39 333 644 274 5
+39 338 798 007 3
+39 366 420 750 2

✉ aziendaagricolazanola@gmail.com

🌐 www.alpeveglia.it/zanola

📷 ziendaagricola_zanola

PRIMAVERA

ESTATE



Nel cuore della Val Divedro, la Società Agricola Zanola è una realtà a conduzione familiare che affonda le radici nella tradizione montana.

Oggi, i figli portano avanti l'attività con passione, accogliendo l'eredità dei genitori. Durante l'inverno, l'azienda opera a Varzo, mentre in estate le bovine salgono all'Alpe Veglia; se si vuole andare a trovarli, bisogna recarsi più precisamente alla casera bianca a Cornù, a 1750 metri di altitudine, godendosi oltretutto un'escursione tra natura e tradizione agraria.

Circondati da pascoli fioriti, boschi di larici e vette in lontananza, la famiglia Zanola offre un'esperienza autentica per chi ama scoprire il territorio attraverso le peculiarità gastronomiche.

Qui si producono infatti formaggi come il nostrano e il grasso d'alpe oltre a burro, ricotta e primo sale, utilizzando il latte delle loro mucche libere al pascolo.

Ogni prodotto racconta la montagna, il lavoro quotidiano e il rispetto per l'ambiente circostante.

Per gli escursionisti, una visita alla casera è un'opportunità per conoscere di più le sfaccettature della vita e del lavoro in montagna.

