

GIACOMO BORGOGNO & FIGLIwww.borgogno.com**Anno di fondazione:** 1761

Specialità prodotte: vini rossi della tradizione piemontese - Dolcetto d'Alba Doc, Barbera d'Alba Doc, Langhe Freisa Doc, Langhe Nebbiolo Doc e il "No Name". Ma anche Barolo Docg e tre Barolo cru: Liste, Fossati e Cannubi. Infine il Barolo Riserva Docg. Negli ultimi anni poi anche vini bianchi con il Langhe Riesling Doc "Era Ora", il Derthona Timorasso Doc ed il primo cru di Derthona, il Derthona Scaldapulce. Infine i vini aromatizzati: Barolo Chinato e Chinato Borgogno.

Il nostro prodotto racconta il Piemonte perché... Siamo una delle cantine più storiche del territorio. I nostri vini vengono prodotti secondo la tradizione: fermentazioni spontanee in cemento e lunghi affinamenti in botte grande. Nelle nostre cantine custodiamo inoltre un'ampia collezione di annate storiche di Barolo Riserva.

**BAROLO CANNUBI DOCG 2017**

Un vino che si contraddistingue per eleganza, profondità e pienezza. Dopo la vendemmia nell'omonima vigna Cannubi, caratterizzata da una complessità di terroir unica, le uve in cantina vengono diraspate e pigiate. Segue fermentazione spontanea in vasche di cemento per circa 15 giorni. Successivamente avviene una macerazione a cappello sommerso sempre in cemento di 25 giorni, momento nel quale si verifica anche la fermentazione malolattica. Una piccola parte segue però un percorso differente per esaltare la larghezza e il gusto pieno dato da un terreno particolarmente ricco di limo: fermentazione a grappolo intero, una reinterpretazione del concetto di una macerazione "intracino". Le due parti vengono poi unite per l'affinamento, che dura poco più di tre anni in grandi botti di rovere di Slavonia. Cemento e rovere, come da tradizione. Un vino rosso rubino intenso con riflessi granata. Al naso frutti rossi, leggera speziatura. Al palato un vino pieno, ma allo stesso tempo elegante, avvolgente, largo, ma caratterizzato da potenza. Tannino dolce e persistente.

TARTUFLANGHEwww.tartuflanghe.com**Anno di fondazione:** 1975

Specialità prodotte: Tartufo bianco d'Alba e preziose specialità gastronomiche.

Il nostro prodotto racconta il Piemonte perché... Tartuflanghe nasce ad Alba, capitale mondiale del tartufo, e perché dal 1975 selezioniamo con dedizione i migliori tartufi e offriamo prodotti artigianali di alta gastronomia.

PERLAGE DI TARTUFO NERO

Piccole perle di succo nere, simili per consistenza al caviale, ma dal gusto di tartufo. Questo prodotto è ottenuto per estrazione diretta del succo dal tartufo nero pregiato durante la sua cottura. Viene poi trasformato in piccole perle attraverso una tecnologia innovativa, che utilizza solo addensanti naturali estratti dalle alghe. Primo al mondo, creato nel 2010, ha ottenuto il Premio Tendences et Innovation al Sial di Parigi. Ricetta unica, con il 50% di succo di tartufo nero pregiato (*Tuber melanosporum* Vitt.). È un prodotto molto versatile, ideale per arricchire piatti caldi e freddi. Il Perlage di Tartufo resiste fino a 60° di temperatura.

**RASPINI**www.raspini.it**Anno di fondazione:** 1946

Specialità prodotte: salumi.

Il nostro prodotto racconta il Piemonte perché... L'amore per questa terra e per le sue eccellenze è declinato ed esaltato dall'azienda attraverso l'alta qualità e la varietà dei suoi prodotti, che è riconosciuta e apprezzata sia in ambito nazionale sia all'estero.

MI-TO PROSCIUTTO COTTO DI ALTA QUALITÀ CON NOTE AROMATICHE DEL VERMOUTH

Ultima novità in casa Raspini, è realizzato in partnership con Cocchi, tra le eccellenze del vermouth piemontese. Nasce dalla selezione di carni pregiate di suini nati e allevati in Italia, trattate con una lavorazione unica e di grande esperienza. La dolcezza del miele, la purezza del sale rosa dell'Himalaya, i profumi del macis e del coriandolo e la robustezza del ginepro compongono un ricco bouquet di profumi e di sapori che viene impreziosito e caratterizzato dal vermouth.

**PRINCIPATO DI LUCEDIO**www.principatodilucedio.it**Anno di fondazione:** 1123

Specialità prodotte: riso italiano di alta qualità.

Il nostro prodotto racconta il Piemonte perché...

L'Abbazia di Lucedio è la culla del riso italiano: da qui infatti si sviluppò il territorio delle Grange, aziende agricole che si intervallavano su ampio comprensorio agricolo, ottenuto grazie alle opere di disboscamento e livellamento dei terreni.

RISO CARNAROLI

Tipo japonica, gruppo 'lungo A', Carnaroli è la varietà più prestigiosa di riso italiano, utilizzata senza distinzioni regionali. Chicco di grandi dimensioni con un'alta percentuale di amilosio che assicura una bassa colosità e ottima tenuta alla cottura, qualità che ne fanno l'ingrediente ideale per risotti e insalate.

SAN DAN PROSCIUTTIwww.sandanprosciutti.com**Anno di fondazione:** 2011

Specialità prodotte: Prosciutto Crudo Oro del Piemonte.

Il nostro prodotto racconta il Piemonte perché... è realizzato esclusivamente con suini nati e allevati nella regione.

PROSCIUTTO CRUDO ORO DEL PIEMONTE

Il prosciutto crudo Oro del Piemonte nasce dalla filiera Aimaretti, da cosce di suini nati e allevati in Piemonte e stagionate nel prosciuttificio di proprietà in Friuli Venezia Giulia. La salatura, rigorosamente a mano, e la stagionatura minima di 18 mesi, danno vita a un crudo dal gusto unico, naturalmente buono.

PODERI GIANNI GAGLIARDOwww.gagliardo.it**Anno di fondazione:** 1974

Specialità prodotte: 14 vini, tra cui otto Barolo provenienti da varie aree.

Il nostro prodotto racconta il Piemonte perché... è parte integrante della storia della nostra regione e ha un ruolo di ambasciatore di 'piemontesità' in tutto il mondo.

**BAROLO DEL COMUNE DI LA MORRA**

Questo vino è il frutto di una selezione di uve provenienti da due parcelle situate intorno alla cantina, a La Morra. I due Cru Serra dei Turchi e Santa Maria, vengono vinificati separatamente e successivamente assemblati in base alle caratteristiche dell'annata per riuscire a produrre una botte da 35 ettolitri, corrispondente a 4.260 bottiglie e 150 magnum. La particolarità di questa formazione geologica, relativamente giovane rispetto al resto della zona del Barolo, dona vini con una notevole prontezza fin dai primi anni di invecchiamento. È una terra da profumi, che riesce a dare un calice appagante si da subito ma che garantisce un bellissimo potenziale per l'invecchiamento.

MONCHIERO CARBONEwww.monchierocarbone.com**Anno di fondazione:** 1990

Specialità prodotte: vini Roero Docg.

Il nostro prodotto racconta il Piemonte perché... è espressione del re dei vitigni piemontesi (il nebbiolo) in un territorio unico come quello del Roero.

**ROERO RISERVA PRINTI DOCG**

A partire dalla vendemmia 1997, una delle più interessanti del decennio per la zona del Roero, la cantina Monchiero Carbone ha iniziato la produzione del Roero Riserva 'Printi'. Il messaggio che questa selezione racchiude in sé è quello di un prodotto che può confrontarsi con i rossi piemontesi più strutturati, in grado di affrontare periodi di invecchiamento decisamente lunghi, senza però dover rinunciare all'eleganza tipica dei nebbioli coltivati sulle colline del Roero. Le uve nascono dai terreni argillo-calcarei della collina Frailin, nel cuore di Canale. L'esposizione a ovest pieno permette all'uva di godere delle calde e secche giornate estive e di godere degli ultimi raggi di sole in autunno indispensabili alla completa maturazione, che per il nebbiolo si raggiunge solo in epoca tardiva: le uve infatti vengono raccolte verso la metà di ottobre.

BOTALLAwww.botallaformaggi.com**Anno di fondazione:** 1947

Specialità prodotte: oltre 30 diverse ricette - lo Sbirro (unico formaggio alla Birra Menabrea), la Toma Piemontese (che nel 2018 ha vinto la medaglia d'oro al Word Cheese Awards), la linea degli Speciali dedicata al canale Horeca.

Il nostro prodotto racconta il Piemonte perché... tutta la nostra filiera è piemontese: raccogliamo il latte direttamente dagli allevatori e lo lavoriamo nei nostri caseifici situati a pochi chilometri di distanza dalla nostra sede storica a Biella. I formaggi stagionano su assi di abete e vengono quotidianamente controllati dai nostri tecnici per assicurare prodotti di altissima qualità.

LINEA GLI SPECIALI BOTALLA

La nostra linea degli Speciali è composta da quattro formaggi prodotti con latte piemontese, arricchito con preziosi ingredienti: curcuma, zenzero, pepe colorato e fiori. I formaggi riposano su assi di abete per 60 giorni circa per raggiungere un perfetto equilibrio di sapori e gusto.

**BEPPINO OCCELLI**www.occelli.it**Anno di fondazione:** 1976

Specialità prodotte: burro e formaggi.

Il nostro prodotto racconta il Piemonte perché... nel caseificio di Langa a Farigliano, si producono soltanto specialità esclusive, alcune delle quali, come il Cusiè, maturano e si affinano per lungo tempo nelle fresche e antiche cantine di Valcasotto, per costituire la Gran Riserva di Beppino Occelli.

OCCELLI AL BAROLO

Da latte di vacca e pecora 100% italiano l'Ocelli al Barolo, stagionato per alcuni mesi su assi di legno a Valcasotto e viene affinato in vinacce arricchite da vino Barolo Docg. È un grande formaggio da degustazione e meditazione. Il suo gusto di sicura personalità ben si abbina a grandi vini rossi d'annata.

LA PERLA DI TORINOwww.laperladitorino.it**Anno di fondazione:** 1992

Specialità prodotte: tartufi di cioccolato, giandujotti, creme spalmabili, tavolette, praline, salame di tartufo, frutta candita ricoperta, uova di cioccolato, lievitati da ricorrenza.

Il nostro prodotto racconta il Piemonte perché... affondando le proprie radici nella terra che produce la nocciola più pregiata del mondo, la Tonda Gentile Trilobata delle Langhe, La Perla di Torino racchiude in sé i sapori, le tradizioni e la cultura di questo territorio, facendosi portavoce del cioccolato italiano di qualità.

MAXI GIANDUJOT GOLD

Prodotto con gli ingredienti prescritti dal disciplinare di produzione dei veri giandujotti di Torino, qui in versione maxi con il 34% di nocciola Igp Piemonte. Un sapore cremoso e amabile racchiuso in un incarto color oro tanto classico con eleganza, modellato a mano sul giandujotto dalle confezionatrici.

