

A still life composition featuring a wine glass filled with red wine, a sliced pumpkin, a whole watermelon, and various autumnal fruits like apples and chestnuts on a wooden surface. The background is a soft-focus bokeh of warm autumn colors.

ALLA FONTE
farmer market

L'Autunno si colora di ottime occasioni!

Scopri le promozioni d'autunno
del tuo Farmer Market,
direttamente dai nostri soci
produttori.

dal **17** al **27**
OTTOBRE

AZIENDA AGRICOLA STRERI

Azienda Agricola nel cuore del cuneese che alleva con passione e competenza polli e maiali rispettando i naturali cicli di vita degli animali.

POLLO INTERO
Streri
al kg

€ 9,90

COOPERATIVA COMPRAL

Cooperativa Agricola, composta da oltre 200 allevatori di bovini, che garantisce carne di Razza Piemontese di altissima qualità, tenera, magra e ricca di sostanze nutritive essenziali.

CONIGLIO
Streri
al kg

€ 15,90

ARROSTO
Compral
al kg

€ 18,90

BOLLITO C/OSSO
Compral
al kg

€ 13,50

SALSICCIA
Az. Agr. Valsesia

~~€ 14,90~~ **10%**
al kg

€ 13,41

SPEZZATINO
Compral
al kg

€ 16,90

ZUCCA MOSCATO DI PROVENZA
Piemonte



al kg

€ 1,49

PORRI
Piemonte



al kg

€ 4,50

PERE WILLIAMS
Piemonte



al kg

€ 3,80

MELE GALA
Valle D'Aosta



al kg

€ 1,45

PATATE BIANCHE NOSTRANE
Piemonte



al kg

€ 1,95

UVA ITALIA
Puglia



al kg

€ 4,30

CHUTNEY CIPOLLE E PRUGNE
Terranaturale

190g

~~€ 4,50~~ **10%**

€ 4,05



GLASSA BALSAMICA
Coalvi

250 ml

~~€ 3,35~~ **10%**

€ 3,02



RISOTTO CON TARTUFO
Aramino

215g

~~€ 4,35~~ **20%**

€ 3,48



RIDUZIONE BAROLO E TARTUFO
La Favorita

100ml

~~€ 8,45~~ **10%**

€ 7,61



CREMA CARCIOFI E TARTUFO
La Favorita

130g

~~€ 5,95~~ **10%**

€ 5,36



GIARDINIERA IN AGRODOLCE
I Contadini

550g

~~€ 9,90~~ **10%**

€ 8,91



**BIRRA L'IPPA BOTTIGLIA
BIRRA POP LATTINA**

Baladin

33cl bottiglia

€ 3,65

33cl lattina

€ 2,95



RISO CARNAROLI

Aramino

1kg

€ 4,98

20%

€ 3,98



**SALSA POMAROLA BIO
MUGELLO**

Lunica

335g

€ 1,98

20%

€ 1,58



**YOGURT INTERO
BIANCO E NOCCIOLA**

I Tesori della Terra

500g

€ 3,45

€ 3,65

10%

€ 3,11

€ 3,29



**PAN BAULETTO PROTEICO
GIRASOLI LIMONE E ZENZERO**

Sottolestelle

400g

250g

€ 3,65

€ 4,95

15%

€ 3,10

€ 4,21



OLIO EVO ITALIANO

Giancarlo

Bonamini

0,50lt

€ 12,95

10%

€ 11,66



TAGLIATELLE NR 8

Pasta di Montagna

500g

€ 3,95

10%

€ 3,56



RISOTTO CON PORCINI

Aramino

215g

€ 3,85

20%

€ 3,08



**PESTO ALLA GENOVESE
SENZA AGLIO**

La Favorita

180g

€ 3,95

10%

€ 3,56



MALLOREDDUS

Pinna

500g

€ 3,45

10%

€ 3,11



GRISSINI ALL'ACQUA

La Sfogliata

250g

€ 3,90

10%

€ 3,51



**PLIN AGLI ARROSTI
PLIN RICOTTA E SPINACI**

Past'é

250g

€ 4,90

15%

€ 4,17



TOMA MEDIA

Caseificio di Piode

€ 16,50

10%

al kg

€ 14,85



CRODO NOSTRANO

Latteria di Crodo

€ 15,90

10%

al kg

€ 14,31



**I FORMAGGI DEL
TERRITORIO**

Nel cuore del Piemonte, tra il Biellese, il Novarese, la Valsesia e la Valle Antigorio, i caseifici artigianali, soci di Allafonte, producono formaggi tipici di alta qualità.

CRODO BAJTA

Latteria di Crodo

€ 19,50

10%

al kg

€ 17,55



RICOTTA

Caseificio di Piode

al kg

€ 13,90



CACIOTTA MORBIDA

Sisagro

al kg

€ 31,90



GORGONZOLA DOLCE

Latteria di Cameri

€ 16,90

10%

al kg

€ 15,21



COMPOSTA PERE E CACAO

Terranaturale

190g

€ 4,90
10%

€ 4,41



MIELE MILLEFIORI

Terranaturale

250g

€ 5,90
10%

€ 5,31



terrannaturale
TIPICITÀ E GUSTO



TERRANATURALE

Terrannaturale è un'azienda agricola del territorio novarese che produce miele e confetture di elevata qualità con materie prime a km zero, garantendo naturalità e sostenibilità.

PESTO TRAPANESE MANDORLE

Campo D'Oro

180g

€ 4,20
10%

€ 3,78



PESTO PISTACCHIO SICILIA

Campo D'Oro

180g

€ 7,49
10%

€ 6,74



CAMPO D'ORO
MADE IN SICILIA



CAMPO D'ORO

Campo d'Oro è un'azienda agricola a conduzione familiare che da due generazioni produce nel cuore della campagna siciliana conserve e specialità siciliane di alta qualità.

UOVA BUONGIORNO GRANDI ALL. A TERRA

Fantolino

6 uova

€ 2,68
10%

€ 2,41



UOVA DELICATE BIO

Fantolino

4 uova

€ 2,78
10%

€ 2,50



FANTOLINO

...buono, sano e genuino



FANTOLINO

Azienda Agricola piemontese che produce uova fresche da galline allevate a terra e all'aperto, rispettando il benessere animale.

AZIENDA AGRICOLA VALSESIA

Da oltre cinquant'anni l'Azienda Agricola Valsesia produce salumi, carni fresche e insaccati di puro suino, controllando ogni passaggio della filiera produttiva: dedizione tutta artigianale e made in Valsesia.

TRANCIO DI PORCHETTA

Meggiolaro
al kg

€ 25,90

AFF. PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA ADDOBBO

Az. Agr. Valsesia

€ 35,90
10%

al kg
€ 32,31

LONZA STAGIONATA

Streri
al kg

€ 29,90

SALAME CRUDO CORDA

Az. Agr. Valsesia

€ 26,50
10%

al kg
€ 23,85

PROSCIUTTO COTTO

Az. Agr. Valsesia

€ 29,90
10%

al kg
€ 26,91



Prepara la nostra ricetta d'autunno



FUSILLI ALLA CREMA DI ZUCCA CON GRANELLA DI NOCCIOLE E PANCETTA

INGREDIENTI (4 pers.)

- 320 g di fusilli Girolomoni di semola di grano duro
- 400 g di zucca delica (pulita e tagliata a cubetti)
- 100 g di pancetta dell'Azienda Agricola Valsesia
- 50 g di granella di nocciole Corilanga
- 1 cipolla piccola
- 1 spicchio d'aglio
- 50 ml di panna da cucina
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Sale e pepe q.b.

1. Preparare la zucca: In una padella, scaldare un filo d'olio e soffriggere la cipolla tritata e l'aglio finché non diventano dorati. Aggiungere la zucca tagliata a cubetti e cuocere a fuoco medio per 10-15 minuti, finché la zucca non risulta morbida. Aggiustare di sale e pepe.

2. Frullare la zucca: Una volta cotta, rimuovere l'aglio e frullare la zucca con la panna da cucina fino a ottenere una crema liscia. Se necessario, aggiungere un po' di acqua di cottura della pasta per regolare la consistenza.

3. Cuocere la pancetta: in un'altra padella, rosolare la pancetta dell'azienda agricola Valsesia fino a renderla croccante. Scolarla e metterla da parte su carta assorbente per rimuovere l'eccesso di grasso.

4. Cuocere la pasta: Cuocere i fusilli Girolomoni in abbondante acqua salata seguendo i tempi di cottura indicati sulla confezione. Scolare la pasta al dente e conservare un mestolo di acqua di cottura.

5. Assemblare il piatto: Unire la pasta alla crema di zucca nella padella, mescolando bene e aggiungendo, se necessario, un po' di acqua di cottura per amalgamare il tutto. Aggiungere la pancetta croccante.

6. Guarnire e servire: Impiattare i fusilli e spolverare con la granella di nocciole Corilanga.

Buon appetito!

FUSILLI SEMOLA GRANO DURO

Girolomoni

250g

€ 1,65

10%

€ 1,49



ZUCCA DELICA

Lombardia



al kg

€ 2,25

GRANELLA DI NOCCIOLE PIEMONTE

Corilanga



250g

€ 8,50

PANCETTA SCOTENNATA SUINO

Azienda Agricola Valsesia



al kg

€ 10,50

Inizia un viaggio alla scoperta dei soci produttori di Allafonte.

Oggi vi presentiamo la **Cantina Ioppa** attraverso le parole di **Luca Ioppa**, che ci parlerà della stagione della vendemmia.

La Cantina Ioppa, situata a Romagnano Sesia, è un'azienda vinicola a conduzione familiare con una tradizione di oltre 170 anni nella vinificazione di uve autoctone dell'Alto Piemonte. Attualmente, alla settima generazione, possiede circa 35 ettari di vigneti, con ulteriori 13 ettari in fase di completamento. Nel 2023, ha prodotto circa 500.000 bottiglie, con il 95% dell'export diretto verso Nord Europa, Stati Uniti, Far East e Oceania.

Con la vendemmia 2024, ormai volta al termine, la famiglia Ioppa mantiene la prua principalmente verso la produzione di Nebbiolo vinificato in rosa, etichetta questa che continuerà a rappresentare il best seller della cantina. Segue Il Colline Novaresi DOC Nebbiolo come il vino più importante tra i rossi giovani affinati in acciaio costituendo, insieme al rosato, il punto di forza della cantina romagnanese.

La vendemmia del Nebbiolo per la vinificazione in rosa avviene anticipatamente rispetto a quella per i vini rossi. Questo anticipo è necessario per mantenere una buona acidità, esaltare la freschezza e preservare i profumi tipici del Nebbiolo, un'uva di grande qualità. Per soddisfare le elevate richieste del mercato scandinavo e statunitense, il Nebbiolo destinato al "Rusin" viene raccolto meccanicamente utilizzando una vendemmiatrice moderna che separa gli acini dai raspi.



Per i vini rossi sotto le denominazioni Colline Novaresi e DOCG Ghemme, la vendemmia è effettuata manualmente. Questa scelta consente una lavorazione più accurata in cantina, con un'estrazione ottimale delle proprietà dalle bucce. Questo processo è fondamentale per conferire ai vini, in particolare ai Ghemme, longevità, eleganza e complessità tipiche dell'Alto Piemonte. Cantina Ioppa, impegnata nella crescita e nell'armonizzazione di tradizione e modernità, punta a consolidare la propria esperienza e passione per garantire alta qualità e offrire un'esperienza sensoriale unica ai visitatori che giungono a Romagnano Sesia per degustare i suoi Nebbioli e Vespoline.

VINO ROSSO DA TAVOLA
Ioppa

€ 6,20
10%

€ 5,58



GHEMME DOCG
Ioppa

€ 19,90
10%

€ 17,91



VINO BIANCO
SAN GRATO
Ioppa

€ 8,50
10%

€ 7,65



Non perdetevi i prossimi racconti dedicati ai soci produttori Allafonte!

**PIEMONTE MARENCO
BRUT**

Vignaioli
Piemontesi



€ 7,90

**BARBERA D'ASTI DOCG
SUPERIORE**

Vignaioli
Piemontesi



€ 9,90

FICOROSSO
Il Chiosso



€ 9,20
10%

€ 8,28

**GHEMME 'CHIOSO DEI
POMI'**

Rovellotti



€ 25,90

FIASCO CHIANTI DOCG
Casalvento



€ 16,90
10%

€ 15,21

**COLLINE NOVARESI DOC
VESPOLINA
'AFRODITE'**

Paride Chiovini



€ 15,50
10%

€ 13,95

**PROSECCO TREVISO DOC
EXTRA DRY**

Vigne Matte



€ 10,90
10%

€ 9,81

**BARBERA D'ASTI DOCG
SUPERIORE
'I TRE VESCOVI'**

Vinchio Vaglio



€ 11,90

GRATUS
Podere ai Valloni



€ 15,00
10%

€ 13,50

NERO D'AVOLA
Campo D'Oro



€ 11,40
10%

€ 10,26

**COLLINE NOVARESI DOC
ROSSO**

La Piemontina



€ 11,90
10%

€ 10,71

**NEBBIOLO DOC 'PODERI
DI SOPRA'**

Valle Roncati



€ 8,90

LA NOSTRA GASTRONOMIA

Assaggia i nostri piatti, preparati ogni giorno

dal nostro **Allafonte Café & Bistrò!**

Lasagne al forno

Pasta fresca

Antipasto alla piemontese

Insalata russa

Vitello tonnato

Baci Allafonte

E altri gustosi piatti ti aspettano!

Diventa un *cliente speciale* con la **FIDELITY CARD Allafonte!**

Richiedi la
tessera nei nostri
punti vendita e
scopri un mondo
di vantaggi
esclusivi!



**Vieni a trovarci nei nostri punti vendita
di PRATO SESIA E VERBANIA FONDOTOCE**

PRATO SESIA

Via Valsesia, 10 - 28077 Prato Sesia (NO)

Tel. +39 0163 851210

VERBANIA FONDOTOCE

Via 42 Martiri, 153 - 28925 Verbania Fondotoce (VB)

Tel. +39 0323 496003

**Rimani sempre aggiornato sulle nostre novità!
Seguici sul nostro sito e sui social**



ALLAFONTE
farmer market
www.cooperativallafonte.it