

L' Azienda

Sin dal 1906, anno della nostra fondazione, lavoriamo nel settore dei cereali e delle farine, che in questi luoghi hanno sempre rappresentato la principale risorsa alimentare.

Siamo in particolar modo conosciuti per i Pizzoccheri, rustiche tagliatelle preparate con la farina di Grano Saraceno, che costituiscono il piatto tipico della cucina locale.

Il papà Luigi, nei primi anni '70, brevettò la produzione della tipica tagliatella essiccata, consentendo la lunga conservazione e la degustazione della nostra specialità locale anche in luoghi più lontani.

Oltre ai pizzoccheri proponiamo le tagliatelle essiccate a bassa temperatura, preparate con alcuni ingredienti del nostro territorio: Funghi Porcini, Mirtilli, Castagne, Frutti di Bosco, Vino Sforzato.

Le farine sono il fiore all'occhiello della nostra produzione, vengono ancora lavorate in modo tradizionale lasciando integre le proprietà nutritive del cereale e quel gusto particolare che i moderni procedimenti di macinazione hanno eliminato.

I Cereali ed i Legumi vengono selezionati in Italia, prestando la massima cura alla scelta delle materie prime e una speciale attenzione a tutte le fasi della produzione e del confezionamento, ottenendo un prodotto di elevata qualità.

Dal Grano Saraceno, ancora oggi utilizzato nella preparazione dei più consueti piatti della gastronomia valtellinese, trae nome la nostra linea di prodotti tipici; da anni, ricerchiamo e selezioniamo le migliori specialità locali, prodotte esclusivamente da artigiani, i quali continuano a salvaguardare, con il loro lavoro, il patrimonio delle tradizioni alimentari della valle.

Così, funghi, frutta, miele ed erbe vengono lavorati prestando massima cura alle materie prime ed alle ricette tradizionali. La nostra attenzione ed esperienza ci permettono di offrire un assortimento di alta qualità a quanti vogliono avvicinarsi al patrimonio enogastronomico valtellinese con la garanzia di un prodotto unico.



La prima spedizione di Pizzoccheri nel 1973