

# #iorestoacasaacucinareprodottilocali

Ecco una lista degli allevatori che propongono il capretto o altre specialità nostrane:



- **Azienda agricola Pedroia** di Patrizio Pedroia in via Ai Murin a Preonzo, propone **diversi capretti pronti per la Pasqua**. “I miei capretti restano sempre assieme alle mamme fin dalla nascita, bevono esclusivamente latte materno. Sono sani e allevati nel pieno rispetto dell’animale”. Info: 079 926 22 35, patrizio.pedroia@gmail.com.
- **Paolo Rodoni** di Biasca Loderio, **dopo la Pasqua propone Buscion di capra, Formagelle mucca e capra, Formaggio alpe Cava**. Info: 078 713 15 07.
- **La Bedra** – Agricoltura e gastronomia di Milada Quarella Forni a Bellinzona, propone **carne bio di vitellone Dexter, Salumeria bio di mucca Dexter, Formaggio dell’alpe Cioss Prato DOP, Salumeria dei maiali dell’alpe Cioss Prato**. Con consegne a domicilio 079 482 28 09, info@labedra.ch.
- **Cantina MaGiRo**, via ricciadino 7, 6518 Gorduno, 078 632 47 17/091 829 31 09, Paolo Robbiani propone **delle bottiglie di vino con consegna a domicilio** nel Bellinzonese.
- **L’azienda di Flavia Anastasia e Mattia Waser** di Claro **propone la vendita capretti per Pasqua, Produzione formaggi caprini**. Vendita diretta in azienda.
- **L’azienda Agricola di Barelli Danilo** a Lodrino propone il capretto nostrano: intero (5/9 kg) a Fr. 24 al Kg; Anteriore a Fr. 27 al Kg; Posteriore Fr. 29 al Kg; Misto a Fr. 28 al Kg. Riservazioni e info 079 207 01 53. **Offre inoltre la possibilità di consegnarlo a domicilio già cotto e pronto da gustare!**

- Gli **ALLEVATORI VALMAGGESI** sono felici di portare sulla vostra tavola il loro capretto nostrano, sia per il pranzo pasquale che nel periodo successive: **Ambrosini Matteo e Nicola** di Piano di Peccia; **Corona Emanuel (Mao)** di Bosco Gurin; **Dazio Lia e Gabriele** di Fusio; **Donati Prisca e Balmelli Patrick** di Broglio; **Donati Silvano** di Broglio; **Ernst Luigi** di Prato-Sornico; **Fiori Giacomo** di Brontallo; **Freddi Claudio** di Menzonio; **Giovenni Nathalie** di Cerentino; **Leoni Elio** di Cerentino; **Luethi Katharina** di Menzonio; **Maddalena Tiziano** di Gordevio; **Martinoni Dario** di Aurigeno; **Minoletti Maurizio** di Linescio; **Peter Emanuele** di Maggia; **Probst Regula** di Campo Vallemaggia; **Speziale Giorgio** di Bignasco; **Vedova Cristiana e Mignami Michele** di Prato-Sornico. Oppure riservandolo direttamente al **Nuovo macello di Avegno** (che si rifornisce dagli allevatori locali) Tel: 091 780 77 55 o 076 330 21 81 (Duarte).

*Ricordiamo i produttori che avessero capretti o altri prodotti da vendere a contattarci al seguente indirizzo: [agricoltore@agriticino.ch](mailto:agricoltore@agriticino.ch) così da poter aggiungere l'azienda e completare il più possibile questa lista.*