



Favoriamo il contatto diretto.
Ti aspettiamo!

Az. Agr. Cascina Bonetto
di Federica Quattrocolo
Lusernetta (TO)
Via IV Novembre 15

Tel. 3331879521
www.cascinabonetto.com



Dove puoi incontrarci e acquistare i nostri prodotti

Direttamente da noi, a Cascina Bonetto.
Via IV Novembre 15, Lusernetta (TO)



Nei mercati e fiere del territorio
(chiedere conferma preventiva)

- Mercato Produttori di Poirino
sabato mattina
- Mercato del Paniere di Torino in Piazza CLN
prima domenica del mese
- Mercato GooGreen ai giardini Sambuy
seconda domenica del mese
- Mercato della Terra di S.Giorgio Can.se
martedì mattina



Nei negozi a Torino

- Eataly Lingotto nella Piazza dei Produttori
- La Bottega dei Mestieri
in via Tiziano 40 ang v. Pio Foa
- Bio&Bio in Piazzetta Primo Levi 9
- Pachamama in Via dei Mille 46



Veniamo noi da te!
Consegna a domicilio

Per informazioni, contattaci!



**DAL PRODUTTORE
AL CONSUMATORE.**
Vieni a conoscerci!

www.cascinabonetto.com



Noi siamo Cascina Bonetto

Siamo un'**azienda agricola a conduzione familiare attiva da più di un secolo**, nel centro della Val Pellice, che dedica 3 ettari di terreno alla coltivazione di frutta e gli altri ettari a prato, in cui d'estate produciamo fieno e nelle altre stagioni ospitiamo il gregge di un giovane allevatore ovicaprino dell'alta valle per il pascolo. Sfruttiamo la vocazione naturale del terreno alla melicoltura producendo **mele, pere, kiwi e mirtilli** e seguiamo dal 2001 il **metodo di agricoltura biologica**, nel rispetto dei disciplinari UE.



Quindi da oltre 20 anni combattiamo le patologie con anticrittogamici di derivazione naturale,

che non entrano nella buccia né nella polpa, per consentire al consumatore di non privarsi della parte della mela più ricca di

vitamine e di sapori particolari, anche se questa scelta comporta un maggiore lavoro a fronte di una riduzione dei raccolti. Oltre al rispetto dell'ambiente praticato con l'agricoltura biologica, l'azienda si è inserita nel programma di valorizzazione delle vecchie varietà di mele piemontesi, tenacemente difese da circa 20 anni dall'**Associazione Antiche Mele Piemontesi** in collaborazione con Slow Food.



Mele antiche e tanto altro...

Le antiche varietà di mele piemontesi oltre che buone, fanno bene alla salute: contengono infatti valori di vitamine e polifenoli o tripli rispetto alle altre varietà. Oltre alla produzione di mele antiche, coltiviamo anche le mele più comuni,



soprattutto la renetta, che grazie al terreno particolarmente vocato della nostra zona, risulta veramente buonissima. La produzione di frutta inizia a giugno

con i mirtilli, prosegue in agosto con le pere William, e da metà settembre in poi le mele, prima le Gala e le Renette, e a seguire Golden Fuji Jonagold ed infine le Antiche Mele Piemontesi, con la Runsé e la Grigia di Torriana a dominare il panorama. A novembre si termina la raccolta con i Kiwi.

Alla produzione di frutta fresca si affiancano i trasformati, privi di zuccheri aggiunti, che declinano mele, pere e mirtilli in sapori naturali che si protraggono per tutto l'anno.

... anche relax!



Disponiamo di un monolocale circondato da prati, frutteti, montagne e paesaggi bellissimi, situati al limitare del bosco. Completamente indisturbato, facilmente raggiungibile e autonomo. Il locale può ospitare coppie o famiglie per soggiorni di durata variabile; è arredato e riscaldato, possiede ampi spazi, angolo cottura, zona notte e bagno esterno. È presente un'area esterna fruibile anche da camper o tende, con scarico e allacciamento corrente.