



“La Via delle Colline Tortonesi” vuole essere un riconoscimento alle genti che qui vivono e qui operano nonché alle ricchezze paesaggistiche, artistiche e culturali di quest’area dalla fisionomia ben precisa che si estende dalla pianura di Tortona alle prime propaggini collinari, fino alle verdissime Valli Curone, Grue e Ossoa e alle cime dell’Appennino. Tortona e il Tortonese non sono solo la patria di illustri personaggi o il territorio dove sono state scritte indelebili pagine di storia, ma anche il luogo di prodotti agro-alimentari che tradizionalmente sono di grande qualità: vini doc, salami, prosciutti, dolci, prodotti da forno, formaggi,

aceti, frutta, ortaggi e bibite analcoliche. La promozione di questi prodotti è stata affidata ad “Assaggiatortona”, la manifestazione che, con i suoi appuntamenti, i prodotti, le manifestazioni, si colloca all’interno del programma di valorizzazione de “La Via delle Colline Tortonesi”.

“Assaggiatortona”, con la serietà della propria impostazione, ha saputo radunare attorno a sé una forte schiera di associati e sostenitori.

Da manifestazione è diventata associazione; è stato realizzato un marchio con il quale le aziende associate certificano al consumatore la provenienza e la qualità del prodotto acquistato.



**Cantina Sociale di Tortona srl** – Fu fondata nel 1931. Con il trascorrere degli anni il ruolo della Cantina Sociale ha assunto un peso sempre più importante nella vinificazione delle uve del tortonese, facendo conoscere ed apprezzare ad una sempre più vasta clientela i vini di qualità dei Colli Tortonesi. Oggi si posiziona tra le aziende più qualificate del settore proponendo una vasta gamma di vini doc: Colli Tortonesi Barbera, Colli Tortonesi Cortese, Colli Tortonesi Dolcetto, Colli Tortonesi Chiaretto, Chardonnay, Spumanti, Grappe. Dispone di “Bottega del Vino”. Via Muraglie Rosse, 5 - 15057 Tortona AL - Tel. 0131.861265 – Fax 0131.814617 [www.arc-group.com/cantinatortona](http://www.arc-group.com/cantinatortona) - e-mail: [cantina.tortona@libero.it](mailto:cantina.tortona@libero.it)



**Centro Cooperativo Raccolta Latte srl** – La cooperativa ha sede in Alessandria. A Tortona è presente con un punto vendita diretto. Nello spaccio vengono venduti formaggi prodotti con latte fresco proveniente dagli allevamenti di proprietà dei soci della cooperativa. Oltre ai classici prodotti quali mozzarella fior di latte, caciotte fresche e stagionate, rigatello al pepe e al peperoncino, primo sale, robiola della Valle Scrivia oggi si affiancano la famosa robiola di Roccaverano e la toma piemontese, formaggi che per le loro elevate e pregiate qualità nutrizionali hanno ottenuto la d.o.p. Sono tutti prodotti di qualità che hanno acquisito una crescente fiducia presso il consumatore, raggiungendo posizioni leader nel mercato. Corso Romita (Mercato Ortofrutticolo) 15057 Tortona AL - Tel. e Fax 0131.811546



**Emiliani Acetificio srl** – Ha una produzione specializzata nel campo degli aceti.

La gamma spazia da quelli aromatizzati con frutti e bacche (colorati in modo naturale per infusione) a quelli bianchi e rossi (tradizionali per insalata, cottura, marinatura);

dall'Aceto Balsamico di Modena (ottenuto con uve Trebbiano e fermentato secondo l'antica ricetta modenese) all'Aceto 8 e aromatico forte (ottenuto utilizzando vini di grande pregio). Gran parte della produzione dello stabilimento ubicato a Carbonara Scrivia è destinata a mercati particolarmente raffinati e all'esportazione.

Corso Genova, 11 - 15050 Carbonara S. AL - Tel. 0131.892230  
Fax 0131.892536.



**Miele di Garbagna** – Viene prodotto da un piccolo laboratorio artigianale a conduzione familiare. Ugo ed Elda Gentile, i titolari di questa azienda, lavorano e producono miele di ottima qualità da oltre vent'anni sulle colline di Garbagna, capitale della Val Grue, patria di ottime ciliegie e castagne. Dai fiori che crescono su queste verdi colline incontaminate, ottengono miele di ciliegio, acacia, castagno, millefiori e, in alcune annate, il miele di melata (di quercia e abete). Si tratta di mieli grezzi integrali, smielati nella stagione calda per motivi di temperatura.

Via Roma, 59 - 15050 Garbagna AL Tel. 0131. 877604



**Panetteria Barabino Severino** – E' un piccolo forno a conduzione familiare. Utilizzando vecchie ricette vengono realizzati squisiti prodotti di panetteria. Molto noti sono i Canestrelli dell'Abbazia.

La tradizione vuole che questi dolci (in dialetto "brasadè") siano nati dalla fantasia di alcune mamme di chierichetti che, per alimentarli durante le lunghe ed estenuanti messe del passato, realizzarono una ciambella con un buco centrale tanto grande da infilarsi in un braccio; in tal modo era facile nascondersela sotto la veste e mangiarla senza dare nell'occhio. Gli ingredienti: farina, vino bianco e olio d'oliva.

Str. Pozzolo, 28 - 15050 Fraz. Rivalta Scrivia Tortona AL - Tel. 0131. 817221



**Panificio della Barca di Lugano L. e C. snc** – La sede principale si trova in Frazione Barca di Montemarzino, in Val Curone. Ha cinque punti vendita: quattro a Tortona ed uno a Salice Terme (PV). L'inizio dell'attività risale ad una ventina di anni fa, quando Marco Lugano decise di mettersi in proprio e di panificare facendo uso degli ingredienti tipici che venivano usati anni prima per fare il pane in casa.

Dai suoi forni vengono prodotti quotidianamente diversi tipi di pane, grissini, biscotti. Ed ancora "pane con l'uva", le rinomate focacce e le "stirate".

Via Tortona, 27 - 15050 Barca di Montemarzino AL - Tel. 0131.878134



**Pasticceria Casali di Rolando e Lovotti snc** - L'atto di acquisto dell'attività risale al 1838. Oltre centosessant'anni di operosità contraddistinti da dolcezza e qualità. Oggi, dopo alcuni passaggi di proprietà, la conduzione è giunta nelle mani della famiglia Rolando. Dalle abili mani di Massimo nascono gli squisiti Baci di Dama, i dolci semplici e straordinari nello stesso tempo composti da due biscotti di pasta a base di mandorle uniti da una striscia di cioccolato. La Pasticceria Casali produce anche panettoni, uova e colombe pasquali, crema di nocciole, praline e pasticceria varia. Via Emilia, 310 e Via Emilia, 52 - 15057 Tortona AL - Tel. 0131.861456  
0131.813914



**Salumificio Barabino Francesco spa** – E' una delle più vecchie e prestigiose aziende del tortonese. Da oltre cento anni appartiene alla famiglia Barabino; produce salumi vari e prosciutti di elevata qualità. Per la loro produzione vengono utilizzati esclusivamente carni selezionate di suini nazionali allevati, con prodotti provenienti dai campi di proprietà, nelle moderne stalle situate nei pressi dello stabilimento

di Torre Garofoli. Il prosciutto cotto "Insuperabile Barabino" è una pregevole perla della gastronomia locale degna di essere annoverata tra le specialità italiane. S.S. per Alessandria, 44 - 15050 Fraz. Torre Garofoli - Tortona AL - Tel. 0131.861449 Fax 0131.821016. www.barabino.com - e-mail: barabino@barabino.com



**Volpi Cantine spa** - Le uve destinate alle Cantine Volpi per la vinificazione vengono raccolte sulle prime propaggini delle colline tortonesi, in posizione particolarmente favorevole alla coltivazione dei vigneti. In zona dispongono sia di centro di raccolta e vinificazione a Viguzzolo, sia di centro di conservazione, invecchiamento e imbottigliamento a Tortona. Entrambi sono dotati di impianti tecnologicamente all'avanguardia. La vinificazione è eseguita nel pieno rispetto della tradizione enologica unita ad un costante impegno rivolto al miglioramento della qualità dei vini prodotti. Produce vini doc Colli Tortonesi: Barbera, Cortese, Dolcetto e Chiaretto. S.S. 10 per Voghera, 72 - 15057 Tortona AL - Tel. 0131. 861072/3 Fax 0131. 815748



**Volpedo Frutta srl** - Alla sua costituzione, nel 1993, parteciparono una quarantina di aziende che producevano per valentemente pesche nelle Valli Curone Grue e Ossoa. Nello stesso anno fu realizzato il marchio "Pesca di Volpedo". Oggi la "Volpedo Frutta" è una realtà che conta circa 150 soci conferenti. I prodotti che immette sul mercato, accuratamente selezionati, sono di grande qualità; un merito che ha permesso di espandere le vendite in diverse province del settentrione. La cooperativa commercializza pesche, albicocche, susine, mele e pomodori. Piazza G. Bruno - 15959 Monleale AL Tel. 0131.806607 - fax 0131.806634



**Università degli Studi di Milano - Azienda Agraria Didattico-Sperimentale di Borgo Adorno** A cavallo delle colline che fanno da spartiacque tra Val Curone e la Val Borbera, segnandone il naturale confine, si trova il paese di Borgo Adorno; i verdi pascoli del monte Giarolo fanno da cornice all'Azienda Agraria Didattico-Sperimentale intestata a Gian Paolo Guidobono Cavalchini, esempio di moderna zootecnia della capra da latte. Qui vengono prodotti formaggi di puro latte caprino che sono una vera delizia per il palato; ricordando come il consumatore richieda sempre più prodotti di qualità, la totalità delle produzioni aziendali è certificata "Biologica".

Castello di Borgo Adorno - 15060 Cantalupo Ligure (AL) - Tel. e Fax 0143.93152

**Abbondio srl** - Premiata Fabbrica Bibite Gassate

Str. Prov. per Castelnuovo Scrivia, 8 - 15057 Tortona AL - Tel. 0131.861609

Produce: Gazzosa Bianca, Gazzosa Rossa, Gazzosa Verde, Pompelmo Soft.

**Azienda Agricola "Il Carrettino"**

S.S. per Pozzolo - 15050 Rivalta Scrivia - Tortona - Tel. 0131.860007

Produce: Carni bovine e di bufalo con spaccio per vendita diretta - Prodotti della fattoria (Ortaggi, animali da cortile).

**Cooperativa Valli Unite**

Cascina Montesoro - 15050 Costa Vescovato - Tel. 0131.838100

Produce: Vino, salumi, farine, cereali Agriturismo.

**Fratelli Vercesi di Arzano e Beretta** - Pasticceria dal 1898

Via Emilia, 178 - 15057 Tortona AL - Tel. 0131.861822

Produce: Baci Dorati - pasticceria fresca.

