

**“La nostra è un’attività
tradizionale, tenuta
viva con grande
tenacia. Proponiamo
una gamma di
prodotti del territorio,
sani, genuini e a
chilometro zero”.**

**Dafne Gianettoni
Caseificio Gianettoni**





Azienda agricola e caseificio Gianettoni

Siro e Dafne Gianettoni

Strada dal Tecign 4
6637 Sonogno
T. +41 (0)91 746 12 54
gianettoni@gmx.ch

PRODOTTI

- › **Formaggio dell'alpe
VEGORNES DOP 100%
mucca**
- › **Formaggio di montagna
CABIONE 100% mucca**
- › **Formaggio di caseificio
SONOGNO 100% mucca**
- › **Formaggio da fondere
tipo RACLETTE 100%
mucca**

Dafne porta avanti l'azienda agricola insieme a suo papà Siro, in cima alla Verzasca. Una trentina di vacche di razza bruna, tutte con le corna, assicurano il latte per la produzione di formaggio d'alpe. L'erba è quella del monte Cabione e poi dell'alpe Vegorness, a oltre 2000 metri di altitudine che si raggiunge solo a piedi, lungo sentieri ripidi e inospitali.

L'azienda è nata nel 1966 ed è una solida realtà di Sonogno, dove la famiglia ha costruito una tradizione casearia molto apprezzata. Siro Gianettoni in passato ha dedicato molti anni al villaggio come Sindaco e rappresenta una memoria storica di Sonogno e di tutti i monti che si inerpicano su per l'Alta Valle.

 **TICINO** 
regio • garantie