AGRITURISMO - AGRIPIZZERIA

# COCCINELLA

a primavera




## CARTELLA STAMPA

AGRITURISMO - AGRIPIZZERIA
COCCINELLA
a primavera

## LA STORIA

***Ogni giorno, quello che scegli, quello che pensi***
***e quello che fai è ciò che diventi.***
***(Eraclito)***

Sono passati più di quarant'anni, da quando Giovanni, nonno di Valerio Bertoni, attuale titolare dell'agriturismo e agripizzeria **Coccinella di Givoletto**, aprì i cancelli del suo vivaio e floricoltura, per dare inizio a una nuova attività commerciale, rilevata, trasformata e portata avanti negli anni successivi dalla figlia Laura e dal genero Leonardo.
Quarant'anni in cui, questa azienda, ha saputo adattarsi ai cambiamenti, alle nuove richieste del mercato e alle esigenze di tre generazioni. Un'evoluzione che ha dello straordinario, ma che è tutt'altro che improvvisata, anzi è frutto di un'attenzione costante, una programmazione precisa e una lungimiranza rara.

Un lungo filo rosso collega però i mutamenti di quest'azienda: il forte legame con il territorio. Givoletto, a un pugno di chilometri da Torino, è la casa e il cuore pulsante della **Coccinella**.
Negli anni della gestione di Laura e del marito Leonardo, all'attività di floricoltura, viene affiancato il punto vendita di fiori e piante "Primavera" da qui il nome "*Coccinella a primavera*".
L'attività si trasforma da subito in punto di aggregazione per il paese, grazie all'affabilità e alla capacità di accoglienza dei titolari: i clienti si incontrano e sovente si soffermano per quattro chiacchiere, ed è proprio su questo input che nel 2007 avviene la svolta.
Valerio Bertoni, figlio di Laura e Leonardo, trasforma il punto vendita in agriturismo agripizzeria, senza però perdere l'iniziale identità: nei terreni circostanti, infatti, vengono ancora coltivati verdura e frutta per essere utilizzate nella preparazione dei piatti, con grande soddisfazione degli avventori.

## I GIORNI NOSTRI

***Cambia prima di essere costretto a farlo.***
**(Jack Welck)**

Un bellissimo e ampio giardino, curato alla perfezione anche nella stagione più fredda, e dove in estate è possibile cenare a contatto con la natura, lontani dall'afa cittadina, è il biglietto da visita della **Coccinella**.
L'interno riserva un ambiente caldo, familiare e accogliente, ideale per trascorrere tranquille serate in coppia, con la famiglia o in comitiva.
Ma il vero punto di forza della **Coccinella** è la cucina: un trionfo di sapori, profumi e colori legati alla stagione e alla tradizione: "*Ho provato ad immaginare cosa potrebbe aver voglia di assaggiare il cliente*, dice Valerio Bertoni, *e ho pensato di proporre qualcosa di diverso: prodotti naturali e genuini che rispettino i tempi della propria spontanea presentazione*

Via dei Fiori 11, 10040 Givoletto (TO) | Tel. 348 40 88 444 - 011 994 70 39
coccinellagivoletto@gmail.com | www.coccinellalive.info

*in natura*", a questo è necessario aggiungere che Valerio ha una vera passione per il cibo, per la ricerca dei migliori prodotti e per il proprio lavoro.
Passione che riesce a trasmette, prima nei piatti che propone, e poi ai clienti.
Una filosofia vincente, che negli anni è stata, ed è, sempre più apprezzata.
Ogni piatto, sempre e solo cucinato al momento, riporta a gusti intensi, sovente dimenticati.
Una cucina quindi curata e genuina, che ha un solo segreto: la selezione dei prodotti.
L'alta qualità della materia prima, viene esaltata in ciascuna portata ed è frutto di scelte accurate.
Da pane e pasta fatti in casa, alle verdure coltivate in loco fino ai salumi e ai formaggi prodotti in selezionate aziende agricole, e che vengono acquistati nel raggio di pochissimi chilometri.
Le farine, la mozzarella, i grissini artigianali, le carni, il prosciutto crudo, la frutta e persino la birra, il vino o l'ottima grappa sono stati e sono sottoposti ad un'accurata e costante cernita.
Nulla è trascurato o lasciato al caso.
Anche gli ottimi dolci nascono nelle cucine della **Coccinella**, così come le salse e le marmellate.
Un'attenzione particolare quindi, ma anche una chiara volontà di valorizzare e preservare il nostro territorio, composto da attività variegate, che davvero tanto ha da offrire nel settore agro alimentare, e non solo.

L'Agripizza della **Coccinella**, merita un focus a parte: come evidenziato in precedenza, le farine, sia la bianca che l'integrale, sono di alta qualità, lavorate con metodi semi artigianali e provenienti da filiera corta e controllata, ma è altresì importante evidenziare che l'impasto, addizionato di un basso contenuto di lieviti, è sottoposto a ben 72 ore di lievitazione.
Tre giorni essenziali per assicurare una perfetta digeribilità e una leggerezza non comune.

La **Coccinella**, segue il rimo delle stagioni e propone quindi, nei periodi esatti, e secondo le disponibilità di materia prima, menù dedicati ai carciofi, agli asparagi, ai porcini e persino al re del sottobosco: il tartufo.
Molto curati sono anche i menù proposti nelle serate evento come la Bagna caoda, i bolliti e l'ottimo Fritto misto.

La posizione dell'agriturismo **Coccinella** è particolarmente favorevole per chi vuole visitare o conoscere la zona, in poco tempo si può raggiungere il Parco regionale de La Mandria e scoprire i suoi ampi pascoli intervallati da meravigliosi laghetti, ma è altrettanto vicino l'imbocco della Val di Susa dove si può andare alla scoperta del Parco Naturale di Avigliana, con i suoi famosi laghi, situato ai piedi del Monte Pirchiriano su cui sorge l'antica abazia della Sacra di San Michele.
Un'ottima occasione quindi per unire cibo, natura e cultura