

“Da oltre 20 anni
- anno dopo anno -
l’arte casearia si
affina, nel rispetto del
territorio e del sapere
tradizionale”.

Fabrizio Patà
Caseificio F. e C. Patà





Azienda agricola e caseificio F. e C. Patà

Fabrizio e Claudia Patà

Strada de Vegornèss 21

6637 Sonogno

T. +41 (0)91 746 10 50

T. +41 (0)79 427 24 48

fabrizio.pata@bluewin.ch

PRODOTTI

- › **Büscion, formagella, formaggio di capra**
- › **Büscion, formagella e formaggio di mucca**
- › **Formaggio da raclette**
- › **Carne di capra e capretto**



Fabrizio e Claudia Patà lavorano da molti anni all'imbocco della Val Vegornèss dove allevano capre e producono prodotti caseari, che vendono fuori dalla porta di casa loro. D'estate le capre lasciano il villaggio di Sonogno e salgono fin oltre 2000 m s.l.m., sull'alpe Cagnoi. È lì che le capre Nera Verzasca possono arrampicarsi liberamente, producendo il latte necessario a produrre il formaggio d'alpe.

Dopo la ripresa dell'azienda dal padre di Fabrizio, è stata ingrandita con l'aggiunta dell'abitazione, il caseificio e la cantina di stoccaggio. Da oltre 20 anni - anno dopo anno - l'arte casearia si affina, nel rispetto del territorio e del sapere tradizionale, che si differenzia (anche segretamente) da azienda a azienda.