

alpina^{VERA} | regio•
garantie

Caseifici aperti

La vetrina dei formaggi ticinesi



29 - 30 agosto 2020

dalle 10.00 alle 17.00



Benvenuti ai caseifici aperti

Un'appetitosa occasione per conoscere la realtà casearia ticinese, visitare i caseifici in meravigliose località del nostro cantone e gustare una serie di prodotti d'eccellenza golosi e genuini! alpinavera invita tutti a partecipare con entusiasmo a degustazioni di formaggi e prodotti enogastronomici, visite guidate alla scoperta dei processi di trasformazione e lavorazione casearia, musica e ristorazione, per un fine settimana all'insegna del gusto e della spensieratezza.

Le aziende contrassegnate in questa brochure con il marchio „Ticino regio.garantie“ producono prodotti controllati e certificati secondo le linee guida per i marchi regionali.



Vi aspettiamo numerosi sabato 29 e domenica 30 agosto 2020 dalle ore 10 alle 17.

Info:

caseificiaperti.ch

[instagram.com/alpinavera_ticino](https://www.instagram.com/alpinavera_ticino)

[facebook.com/caseificiaperti](https://www.facebook.com/caseificiaperti)



Willkommen bei den “caseifici aperti“

Der Anlass ist eine Gelegenheit, den Alltag der Tessiner Käser kennen zu lernen. Besuchen Sie die oft idyllisch gelegenen Käsereien unseres Kantons und probieren Sie die wohl-schmeckenden und mit höchstem handwerklichen Können hergestellten Käse und Molkereiprodukte. alpinavera lädt alle ein, einzukehren und die feinen Produkte zu degustieren. Es erwarten Sie Hofbesichtigungen, Schaukäsen, Degustationen, Verpflegung, Kinderprogramm und musikalische Unterhaltung. Bei vielen Betrieben sind auch regionale Winzer zu Gast.

Betriebe, die in dieser Broschüre mit „Ticino regio.garantie“ gekennzeichnet sind, stellen Produkte her, die nach den Richtlinien für Regionalmarken kontrolliert und zertifiziert sind.



Wir freuen uns auf Ihren Besuch am Samstag 29. und Sonntag 30. August 2020 von 10.00 bis 17.00 Uhr.



Elenco caseifici

Inhaltsverzeichnis

1	Caseificio del Gottardo	S. 6
2	Caseificio Agriambri	S. 7
3	Azienda agricola Ra Chioranera	S. 8
4	Alpe Campo la Torba, Dazio Giorgio	S. 9
5	Fattoria Biologica Il Cardo	S. 10
6	Fattoria La Colombera	S. 11
7	Alpe Rompiago	S. 12
8	Azienda agricola La Selva	S. 13
9	Alpe Grassa	S. 14





1 Caseificio del Gottardo

6780 Airolo

Tel. 091 869 11 80, www.caseificiodelgottardo.ch

Il nostro programma

Durante le due giornate, al Caseificio Dimostrativo del Gottardo situato a pochi minuti dall'uscita autostradale di Airolo, sarà possibile visitare tutto il Caseificio durante le varie attività produttive.

Si potrà pranzare con piatti, creati per l'occasione, a base dei nostri nuovi prodotti. La giornata sarà animata da musica e attività per bambini e ragazzi. Non mancherà l'occasione di assaggiare i nostri prodotti caseari.

Unser Programm

In der Caseificio Dimostrativo del Gottardo, nur wenige Minuten von der Autobahnausfahrt Airolo entfernt, ist es während der zwei Tage möglich, die gesamte Käserei zu besichtigen und die verschiedenen Produktionsschritte zu verfolgen. Es gibt auch die Gelegenheit unsere Milchprodukte zu degustieren.

Extra für diesen Anlass haben wir das Mittagessen aus eigenen Produkten kreiert. Die beiden Tage werden mit Musik begleitet. Für Kinder und Jugendliche stehen Aktivitäten zur Verfügung.



2 Caseificio Agriambri

6775 Ambri

Tel. 091 868 11 35, www.agriambri.ch

Il nostro programma

In queste due giornate l'Azienda agricola situata sul "piano" di Ambri, dove si producono prodotti caseari di mucca darà la possibilità di vedere i processi di produzione dei loro formaggi e una visita alla stalla dove soggiornano le mucche da settembre a giugno. Durante entrambi le giornate dalle 10:00-12:00 ci sarà la dimostrazione della produzione della nostra formaggella e per l'occasione anche la produzione di Ricotta con la possibilità di pranzare.

Seguite Agriambri su FB "Agriambri" e su IG "@azienda_agricola_bossi"

Unser Programm

An diesen beiden Tagen bietet der auf der Ebene von Ambri gelegene Bauernhof, auf dem Kuhmilchprodukte hergestellt werden, den Gästen die Möglichkeit, hinter die Kulisse der Käseherstellung zu blicken. Der Stall, in dem die Kühe von September bis Juni untergebracht sind, kann besichtigt werden. Jeweils von 10.00 bis 12.00 Uhr findet eine Vorführung über die Käse- und Ricotta-Herstellung statt. Wir servieren ein Mittagessen mit Produkten aus eigener Produktion.

Folgen Sie Agriambri auf FB "Agriambri" und auf IG "@azienda_agricola_bossi".



3 Azienda agricola Ra Chioranera

Alpe di Pozzo, 6713 Malvaglia
Tel. 079 295 25 25

Il nostro programma

Ra Chioranera di Malvaglia organizza quest'anno l'evento presso l'alpe di Pozzo in Val Malvaglia che è stata ristrutturata da poco, raggiungibile a piedi da Cusiè in 35 - 40 minuti. Durante l'evento si potrà partecipare alla mungitura delle capre con la casara Magdalena. Si potrà degustare e acquistare i prodotti di propria produzione. Dalle 12.00 Pranzo a base di polenta, insalate e prodotti "Ra Chioranera", in particolare il Chiogourt, i Büscion, il Pizz Piatt, diverse formaggele, salumi dell'alpe e altri prodotti. Domenica costine e altre carni alla griglia. All'alpe sono presenti capre, capretti, mucche nutrice, cavalli, maiali. Prenotazione obbligatoria al 079 295 25 25 oppure 076 444 46 06

Unser Programm

Ra Chioranera organisiert die diesjährige Veranstaltung auf der Alpe di Pozzo im Val Malvaglia, die vor kurzem renoviert wurde und von Cusiè zu Fuß in 35-40 Minuten erreichbar ist. Die Besucher können am Ziegenmelken teilnehmen sowie Produkte aus eigener Produktion verkosten und kaufen. Ab 12.00 Uhr Mittagessen mit Polenta, Salaten und „Ra Chioranera“-Produkten wie Chiogourt, Büscion, Pizz Piatt, verschiedenen Käsesorten, Aufschnitt und anderen Produkten. Sonntag Rippchen und andere gegrillte Fleischsorten. Auf der Alp gibt es Ziegen, Zicklein, Mutterkühe, Pferde, Schweine. Obligatorische Reservierungen 079 295 25 25 oder 076 444 46 06



4 Alpe Campo la Torba, Dazio Giorgio

6696 Fusio - Lavizzara
Tel. 079 318 49 54

Il nostro programma

Dalle ore 10.00 degustazione di prodotti caseari propri e salumi vari. Dalle ore 12.00 pranzo con polenta, formaggi, salumi e torte fatte in casa. Dalle ore 14.00 alle ore 16.00 possibilità di visitare il caseificio dell'alpeggio. Sul posto si potranno anche visionare gli animali presenti sul nostro alpeggio, ovvero: mucche da latte, capre e maiali.

Unser Programm

Ab 10.00 Uhr verwöhnen wir unsere Gäste mit eigenen Milchprodukten und verschiedenen Wurstwaren. Ab 12.00 Uhr findet das Mittagessen mit Polenta, Käse, Aufschnitt und hausgemachtem Kuchen statt. Von 14.00 bis 16.00 Uhr besteht die Möglichkeit zur Besichtigung der Sennerrei. Direkt vor Ort finden Sie auch die Milchkühe, Ziegen und Schweine unserer Alp.



5 Fattoria Biologica Il Cardo

Via Taverna 11, 6724 Ponto Valentino
Tel. 079 685 52 70, www.ilcardo.ch

Il nostro programma

Pranzo su riservazione, posti massimi 55, menu risotto ai formaggi biologici.

Per maggiori informazioni: 079 685 52 70 Eric

Unser Programm

Mittagessen auf Reservierung, maximal 55 Plätze, Risotto-Menü mit Bio-Käse.

Für weitere Informationen: 079 685 52 70 Eric



6 Fattoria La Colombera

Via al Ticino 6, 6592 S. Antonino
Tel. 091 858 21 70, www.lacolombera.ch

Il nostro programma

Nelle due giornate saranno serviti polenta e/o patate con assortimento di formaggi di capra e/o mucca, bio-burger o panino del contadino con patate al forno.

Intrattenimento musicale con la Lügäniga Band. Per grandi e bambini intrattenimenti vari, gonfiabile e giochi, prova di mungitura con la mucca (finta), casata dimostrativa e biciclette "sghembe".

Unser Programm

Während der beiden Tage werden Polenta und Kartoffeln mit einer Auswahl an Ziegen- und Kuhkäse, gegrillte Bio-Burger oder Bauernsandwich mit Ofenkartoffeln serviert. Musikalische Unterhaltung mit der Lügäniga-Band. Für Erwachsene und Kinder verschiedene Unterhaltungsmöglichkeiten und Spiele, Melktest mit einer künstlichen Kuh, Vorführung der Käseproduktion und „verdrehte“ Fahrräder.



7 Alpe Rompiago

6958 Bidogno

Tel. 091 943 48 49, 079 476 23 75

Il nostro programma

In Capriasca si trova l'Alpe Rompiago che offre un panorama su tutto il golfo di Lugano. Nelle due giornate, l'agriturismo Alpe Rompiago propone un pranzo con buffet di insalate, prodotti di caseificio (büscion, ricotta, formaggella e robiola), salumeria e tutto di propria produzione, accompagnato da patate al rosmarino o polenta a CHF 25 per persona. Intrattenimento musicale.

Possibilità di visitare gli animali al pascolo con spiegazioni sulla produzione dei propri prodotti.

Unser Programm

Im Val Colla liegt die Alpe Rompiago. Von dort haben Sie eine wunderbare Sicht auf den gesamten Golf von Lugano. An den beiden Tagen bietet der Agrotourismus Alpe Rompiago ein Mittagsbuffet mit Salaten, Milchprodukten (Büscion, Ricotta, Robiola und Formaggella) und Wurstwaren an - natürlich alles aus eigener Produktion - begleitet von Rosmarinkartoffeln oder Polenta. Der Preis beträgt CHF 25 pro Person. Musikalische Unterhaltung darf natürlich nicht fehlen.

Unsere Tiere können auf der Weide besucht werden. Wir erklären den Gästen die Herstellung der hofeigenen Produkte.



8 Azienda agricola La Selva

Caseificio Viola, 6997 Sessa
Tel. 079 337 92 67, www.laselva.ch

Il nostro programma

Nel Malcantone immersa nel verde si trova La Selva che propone un pranzo con polenta e formaggi misti di capra e salumi nostrani. Dessert con yogurt di capra, gelato e torte fatte in casa.

Presente la cantina di Zündel Christian e Myra di Croglio. Riservazione obbligatoria per chi si ferma a pranzo massimo 50 posti.

Unser Programm

Im Malcantone, umgeben von viel Grün, liegt La Selva. Wir bieten unseren Gästen ein Menu mit Polenta und Ziegenkäse und Salami sowie Desserts mit Ziegenjoghurt, Glace und Kuchen an.

Der regionale Wein wird von der Weinkellerei Christian und Myra Zündel aus Croglio präsentiert.

Obligatorische Reservierung für diejenigen, die zu Mittag essen, maximal 50 Plätze.



9 Alpe Grassa

Monte Generoso, 6872 Salorino
Tel. 091 646 26 02, 079 240 16 22

Il nostro programma

Degustazione prodotti dell'azienda e Zincarlin da la Valda Mucch per tutto il giorno. Pranzo a base di polenta e ossibuchi o fagioli e mortadella o formaggi con dolci fatti in casa. Nelle due giornate, alle 11 e alle 15 ci saranno le spiegazioni di come si produce il formaggio e formaggini.

Indicazioni per raggiungerci: Mendrisio-Salorino-Somazzo-Bellavista (Monte Generoso).

Unser Programm

Degustieren Sie die hofeigenen Produkte und den berühmten Zincarlin aus dem Valda Mucch. Mittagessen mit Polenta und Ossobucco oder Bohnen und Mortadella oder Käse mit hausgemachten Desserts.

Samstag und Sonntag um 11 und um 15 Uhr wird erklärt, wie Käse und Formaggini (kleine Käse) hergestellt werden.

Wegbeschreibung: Mendrisio-Salorino-Somazzo-Bellavista (Monte Generoso).



PROMOZIONE COOP

Coop promuove i prodotti e i produttori regionali. Durante Caseifici Aperti, coloro che acquisteranno un prodotto, riceveranno in omaggio un buono 10x Superpunti valido presso i punti vendita Coop della Svizzera.

PROMOTION COOP

Coop unterstützt die regionalen Produkte und die regionalen Produzenten. Während des "Tages der offenen Tür" der Käsereien erhalten die Kunden, die Molkereiprodukte kaufen, einen 10x Superpunkte-Gutschein, einlösbar in allen Coop Filialen der Schweiz.

BUONO PUNTI

10x superpunti sull'importo degli acquisti effettuati con la Supercard.

Valido dal 29.8
al 13.9.2020



10x

SUPERPUNTI

**Usfruibile presso i punti di vendita Coop
in tutta la Svizzera.**

Consegnare il buono alla cassa e presentare la Supercard.

Può essere utilizzato una sola volta e non è cumulabile con altri buoni.

Non valido per i seguenti segmenti d'assortimento: shop online, shop in affitto, assortimento Tchibo, superalcolici/aperitivi, fiere del vino, merce per fumatori, depositi bottiglia, carte regalo, assegni Reka, tasse di riciclaggio anticipate, vignette, sacchi per la spazzatura soggetti a tassa/autocollanti per la tassa sul sacco, carte telefoniche, crediti di conversazione, biglietti della lotteria, Lotto/Toto, lavanderia a secco, giornali e riviste, noleggi, consegne a domicilio, riparazioni, prestazioni di servizio.



Per me e per te.

Main sponsor



Media Partner

RSI RETE
UNO
Radiotelevisione
svizzera

Promotore



Dipartimento delle finanze e dell'economia
Divisione dell'economia