

Promotore

alpina**VERA** | regio•
garantie



regio•garantie

Caseifici aperti

La vetrina dei formaggi ticinesi



28 - 29 agosto 2021

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 28 e domenica 29 agosto 2021 dalle ore 10.00 alle 17.00.

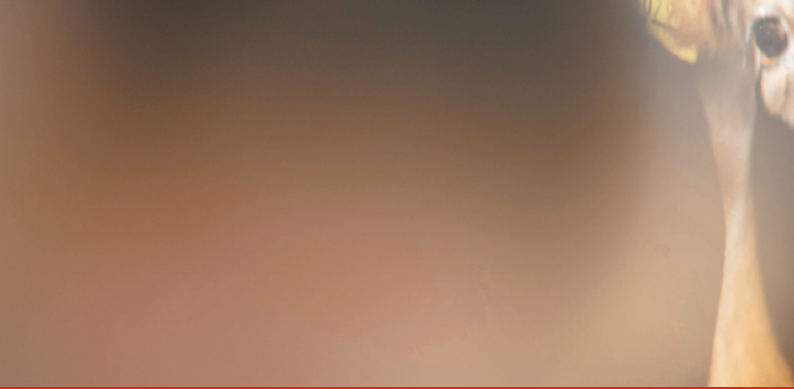
Info:

caseificiaperti.ch

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

[facebook.com/alpinaveraticino.ch](https://www.facebook.com/alpinaveraticino.ch)







Willkommen bei den “caseifici aperti”

Der Anlass ist eine Gelegenheit, den Alltag der Tessiner Käser kennenzulernen. 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 28. und Sonntag 29. August 2021 von 10.00 bis 17.00 Uhr.



Elenco caseifici Inhaltsverzeichnis

1	Caseificio del Gottardo	S. 6
2	Caseificio Agriambri	S. 7
3	Azienda agricola Truarenc	S. 8
4	Azienda agricola RaChioranera	S. 9
5	Caseificio Biologico Il Cardo	S. 10
6	Caseificio Töira	S. 11
7	Alpe Grassa	S. 12
8	Caseificio Top Milk	S. 13





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 diverse attività. 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 durch verschiedene Aktivitäten aufgelockert und mit Musik begleitet.



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 presso l'agriturismo aziendale. Per info o riservazione chiamare lo 076 399 91 83 oppure lo 079 681 08 63.

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 steht offen zur Besichtigung und 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. Infos sowie die Möglichkeit zu reservieren erhalten Sie unter 076 399 91 83 oder 079 681 08 63.



3 Azienda agricola Truarenc

6760 Faido-Molare
Tel. 079 417 05 10

Il nostro programma

A tutti i partecipanti viene data la possibilità di visitare l'azienda agricola e il caseificio annesso.

Si potrà pranzare con una proposta di prodotti dell'azienda con l'accompagnamento musicale.

Unser Programm

Alle Besucher haben die Möglichkeit, den Bauernhof und die angrenzende Käserei zu besichtigen.

Es wird ein Mittagessen mit einem Angebot an Produkten vom Bauernhof und mit musikalischer Begleitung geben.



4 Azienda agricola RaChioranera

Alpe di Pozzo, 6713 Malvaglia
Tel. 079 295 25 25, www.rachioranera.ch

Il nostro programma

Evento presso l'Alpe di Pozzo in Val Malvaglia.

Dalle 12.00 sarà servito un pranzo a base di polenta, contorni, salumi nostrani e prodotti del caseificio, tutto a base di capra. Domenica ci sarà la grigliata.

Nelle due giornate si potrà visitare la nuova struttura e partecipare alla mungitura serale.

Prenotazione obbligatoria ai numeri 079 295 25 25 oppure 076 444 46 06.

In caso di cattivo tempo l'evento non potrà avere luogo.

Unser Programm

Die Veranstaltung findet auf der Alpe di Pozzo im Malvaglia-Tal statt. Ab 12.00 Uhr wird ein Mittagessen mit Polenta, Beilagen, lokalen Wurst- und Käseprodukten serviert, die alle von Ziegen stammen. Am Sonntag findet ein Grillfest statt. Während der beiden Tage wird es möglich sein, die neue Infrastruktur zu besichtigen und am abendlichen Melken teilzunehmen. Reservierungen sind erforderlich unter 079 295 25 25 oder 076 444 46 06.

Bei schlechtem Wetter findet die Veranstaltung nicht statt.



5 Caseificio Biologico Il Cardo

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

Il nostro programma

Nelle due giornate si potrà pranzare dalle 12.00 grazie all'allestimento delle cibarie da parte di Elias Minotti della Cerere Negozio Alimentare Bio e Bio Bistrot & Retail. In tutta l'area dell'azienda agricola è vietato consumare alcolici e fumare (sarà allestito un piccolo spazio fumatori).

Riservazione obbligatoria allo 079 685 52 70.

Unser Programm

An beiden Tagen wird ab 12 Uhr ein Mittagessen angeboten, welches von Elias Minotti vom Cerere Negozio Alimentare Bio und Bio Bistrot & Retail geliefert wird.

Auf dem Gelände des Bauernhofs gilt ein Alkohol- und Rauchverbot. Es besteht jedoch ein kleiner Raucherbereich.

Reservierung erforderlich unter der Telefonnummer 079 685 52 70.



6 Caseificio Töira

Via Lucomagno 91, 6718 Olivone
Tel. 091 872 11 06, www.caseificiotöira.ch

Il nostro programma

Nelle due giornate il caseificio Töira propone alle 10.00, la produzione di formaggella sul fuoco alla moda “veigia” e tra le 10.30 e le 11.00 i bambini potranno estrarre la propria formaggella da portare a casa. Alle 12.00 sarà servito il pranzo a base di polenta e formaggi. Tutto questo accompagnato da allegra musica dal vivo dalle 11.00 alle 15.00. Sabato sera dalle 18.00 griglia e musica. Degustazioni Vino con la cantina Piccola Vigna di Coldrerio.

Unser Programm

An beiden Tagen bietet die Käserei Töira um 10.00 Uhr die Herstellung des eigenen Formaggella-Käse über dem Feuer nach „veigia“-Stil an, welcher im Anschluss zwischen 10.30 und 11.00 Uhr von den Kindern mit nach Hause genommen werden kann. Um 12.00 Uhr wird ein Mittagessen mit Polenta und Käse serviert. Der ganze Tag ist begleitet von fröhlicher Livemusik von 11.00 bis 15.00 Uhr. Am Samstagabend ist ab 18.00 Uhr der Grill in Betrieb und es spielt Musik. Ausserdem bietet sich die Gelegenheit zur Weinverkostung in der Weinkellerei Piccola Vigna di Coldrerio.



7 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 11.00 und um 15.00 Uhr wird erklärt, wie Käse und Formaggini (kleine Käse) hergestellt werden.

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



8 Caseificio Top Milk

Ai Ronchi 10, 6802 Rivera
Tel. 076 720 15 02, www.caseificioticinos.ch

Il nostro programma

Nelle due giornate ci sarà il Cooking Show della Mozzarella.

Possibilità di degustare e acquistare i prodotti di propria produzione.

I prodotti del Top Milk, sono ticinesi in tutto e per tutto: dal latte 100% ticinese fino alla lavorazione artigianale dei formaggi a Rivera.

Unser Programm

An beiden Tagen gibt es bei uns eine Mozzarella-Kochshow. Ebenfalls besteht die Möglichkeit, die Produkte aus eigener Herstellung zu verkosten und zu kaufen.

Die Top Milk Produkte sind in jeder Hinsicht Tessiner Produkte: Von der 100% Tessiner Milch bis zur handwerklichen Verarbeitung der Käse in Rivera.



Prossimo evento:

sapori saperi

**Piazza del Sole
Bellinzona**

22-24 ottobre 2021

www.sapori-saperi.ch

Promotori

alpina **VERA** | regio•
garantie



Dipartimento delle finanze e dell'economia
Divisione dell'economia