

alpina^{VERA} | regio•
garantie

Caseifici aperti

La vetrina dei formaggi ticinesi



4 - 5 maggio 2019

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 4 e domenica 5 maggio 2019 dalle ore 10 alle 17.

**info: www.caseificiaperti.ch
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 4. Mai und Sonntag 5. Mai 2019 von 10.00 bis 17.00 Uhr!



Elenco caseifici **Inhaltsverzeichnis**

1	Azienda agricola Poma	S. 6
2	Azienda agricola Rodoni Paolo	S. 7
3	Azienda agricola La Parpaiaora	S. 8
4	Caseificio del Gottardo	S. 9
5	Agriturismo il Mugnaio	S. 10
6	Azienda agricola Scoglio	S. 11
7	Caseificio Agriambrì	S. 12
8	Caseificio Togni Nante	S. 13
9	Fattoria del Faggio	S. 14
10	Azienda agricola La Selva	S. 15
11	Caseificio del Sole	S. 16
12	Caseificio Saliciolo	S. 17
13	Azienda agricola Truarenc	S. 18
14	Caseificio Töira	S. 19
15	Fattoria ai Naravazz	S. 20
16	Alpe Grassa	S. 21
17	Caseificio Gianettoni	S. 22
18	Fattoria La Colombera	S. 23
19	Alpe Rompiago	S. 24
20	Chioranera Sagl	S. 25
21	Azienda agricola Dazio Giorgio	S. 26





1 Azienda agricola Poma

6939 Arosio

Tel. 079 482 43 27

Il nostro programma

Sabato e domenica polenta, formaggi salumi e torte fatte in casa con la possibilità di acquistare e degustare la formaggella, i formaggini, i büscion naturali alle erbe e al pepe e gli yogurt. Sabato e domenica fiaba per bambini narratore Giancarlo Sonzogni e musica dal vivo. Presente la cantina Piazza di Dino.

Visita dell'azienda e dalle 16.00 possibilità di assistere alla mungitura.

Unser Programm

An beiden Tagen gibt es feine Polenta mit eigenem Käse, Wurstspezialitäten und hausgemachten Kuchen. Probieren Sie Formaggella, Formaggini, naturbelassene Pfeffer- oder Kräuter-Büscion sowie Joghurts. Natürlich können Sie diese Produkte auch einkaufen. Zu Gast ist die Kellerei Piazza aus Dino.

Besichtigung der Käserei. Um 16.00 Uhr kann beim Melken zugeschaut werden. Giancarlo Sonzogni erzählt Märchen für Kinder und es gibt Live-Musik.



2 Azienda agricola Rodoni Paolo

Via Sprügasc 6, 6710 Biasca
Tel. 078 713 15 07

Il nostro programma

Durante le due giornate, al caseificio situato a pochi minuti di macchina da Biasca, si potrà pranzare con la polenta e i prodotti dell'azienda di Paolo Rodoni e accompagnati da vini locali.

Una scelta di bancherelle con prodotti della regione e l'intrattenimento musicale arricchiranno l'offerta. Possibilità di visitare l'azienda.

Unser Programm

Nur ein paar Minuten von Biasca entfernt, bietet Paolo Rodoni auf seiner Azienda Mittagessen mit Polenta und Produkten aus eigener Produktion an, begleitet von lokalen Weinen und musikalischer Unterhaltung.

Eine Auswahl an Ständen mit Produkten aus der Region ergänzt das Genussangebot.
Geführte Besichtigung von Stall und Käserei.



3 Az. agricola La Parpaiora



Freggio, 6763 Osco

Tel. 079 761 85 82, www.allameta.ch

Il nostro programma

Degustazione prodotti caseari di capra bio. Sabato possibilità di pranzare con tagliolini freschi fatti in casa. Domenica sarà servita la polenta con cotechino e luganighetta; accompagnati da formaggi, affettati, gelati e torte (tutto di propria produzione). Capannone riscaldato in caso di cattivo tempo. Presente la cantina Fa'Wino di Mendrisio. Porte aperte dell'azienda (capre, vacche nutrici, maiali, cavalli, asini) con spiegazioni; passeggiate adatte a tutti e attività per i più piccoli, inclusa la prova di mungitura a mano delle capre.

Unser Programm

Verkostung von Bio-Ziegenmilchprodukten. Samstag bieten wir Mittagessen mit frischen hausgemachten Nudeln, Käse, Aufschnitt, Eis und Kuchen. Am Sonntag gibt es Polenta mit Cotechino und Luganighetta, Käse, Aufschnitt und Eis. Alles aus unserer Produktion. Besuchen Sie uns im beheizten Zelt. Zu Gast ist die Weinkellerei Fa'Wino aus Mendrisio.

Freie Besichtigung des Bauernhofes (Ziegen, Mutterkühe, Schweine, Pferde, Esel, Hasen) mit Erklärungen. Spaziergänge für alle und Aktivitäten für die Kleinen, z.B. Ziegenmelken von Hand.



4 Caseificio del Gottardo

6780 Airolo

Tel. 091 869 17 37, www.caseificiodelgottardo.ch

Il nostro programma

Degustazione dei propri prodotti con vari abbinamenti e possibilità di pranzare nel ristorante annesso. Nella struttura si può acquistare gli articoli direttamente nella sua boutique.

Sabato e domenica due visite guidate: alle 10 e alle 13 con ammirazione della produzione dal corridoio dimostrativo. Trasformazione sul fuoco presso lo chalet dimostrativo.

Unser Programm

Probieren und kaufen Sie die hausgemachten Spezialitäten in ihren unterschiedlichen Variationen. Im angeschlossenen Restaurant werden die Produkte zu schmackhaften Gerichten verarbeitet.

In der Schaukäserei können Sie dem Käser über die Schulter schauen und jeden Fertigungsschritt verfolgen. Samstag und Sonntag zwei Führungen: um 10.00 Uhr und 13.00 Uhr. Ausserdem wird im Museum das traditionelle Käsen über dem offenem Feuer gezeigt.



5 Agriturismo il Mugnaio

Via Cantone 6 - Serravalle, 6714 Semione
Tel. 079 859 68 63

Il nostro programma

Dalle 10 visita caseificio con spiegazioni e apertura negozio con oltre 100 propri prodotti BIO SUISSE. Alle 12 pranzo con la nostra polenta di mais rosso prospecie rara accompagnati da formaggio, formaggella, robiola, formaggini, feta e mascarpa di vaccino o capra e affettati d'alpeggio misti. Alle 13.30 produzione gelato artigianale con degustazione. Alle 14.30 prove di mungitura a mano per i più piccoli e alle 16.30 inizio foraggiamento capre e mungitura. Un noto mago ticinese intratterrà il pubblico con spettacoli per grandi e piccini. La giornata sarà allietata da allegra musica.

Unser Programm

Ab 10 Uhr Besuch der Molkerei mit Erklärungen, im Laden gibt es über 100 eigene BIO SUISSE-Produkte. Das Mittagessen aus unserer roten Maispolenta „prospecie rara“ wird begleitet von Käse, Formagella, Robiola, Frischkäse, Feta oder Mascarpa und gemischtem Aufschnitt. Um 13.30 Uhr dreht sich alles um die Herstellung von Eis, um 14.30 Uhr folgen Handmelkversuche für die kleinen Gäste und um 16.30 beginnt das Füttern und Melken der Ziegen. Ein bekannter Tessiner Magier wird das Publikum begeistern, auch für musikalische Unterhaltung ist gesorgt.



6 Azienda agricola Scoglio

Pian del Caroggio, 6939 Mugena

Tel. 091 600 39 80, www.azienda-agricola-scoglio.ch

Il nostro programma

Il caseificio si situa nell'incantevole regione del Malcantone che pur stando solo a 20 minuti da Lugano, gode di una tranquillità invidiabile. Nelle due giornate sarà data la possibilità di degustare specialità della propria produzione casearia con vini e prodotti locali.

Dimostrazione di produzione della mozzarella.

Prova gratuita delle biciclette elettriche di Gerosa Motocicli e domenica esibizione degli „Amis de Ciocc da Camignöö“.

Unser Programm

Die Käserei befindet sich in der bezaubernden Region des Malcantone, die, obwohl nur 20 Minuten vom geschäftigen Lugano entfernt, eine beneidenswerte Ruhe ausstrahlt. Nutzen Sie die Möglichkeit, die hausgemachten Käsespezialitäten mit regionalen Weinen zu probieren.

Wir zeigen wie Mozzarella produziert wird.

Kostenloses Testen der Elektrofahrräder von Gerosa Motocicli und Sonntag musikalische Unterhaltung mit „Amis de Ciocc da Camignöö“.



7 Caseificio Agriambri

6775 Ambrì

Tel. 079 681 08 63, www.agriambri.ch

Il nostro programma

In Leventina nella famosa località di Ambrì, conosciuta soprattutto per la squadra di disco su ghiaccio, si ripresenta alla manifestazione l'azienda agricola Agriambri. Il programma prevede degustazioni e visite al caseificio e all'azienda agricola con la presenza di piccoli animali per la gioia dei bambini.

Unser Programm

Die Ortschaft Ambrì in der Leventina ist insbesondere wegen seines Eishockeyteams bekannt. Doch man kann dort auch Käsespezialitäten produzieren. Der landwirtschaftliche Betrieb Agriambri macht erneut mit bei den Caseifici Aperti und bietet Verkostungen sowie Besuche in der Molkerei und auf dem Bauernhof. Zur Freude der Kinder gibt es dort auch viele Kleintiere.



8 Caseificio Togni Nante

Nante 63, 6780 Airolo-Nante
Tel. 091 869 20 06, www.nante.ch

Il nostro programma

Nante è una frazione agricola, in un luogo tranquillo e attorniato da pascoli e prati, facilmente raggiungibile dall'uscita autostradale di Airolo. Durante le due giornate ci sarà l'aperitivo con prodotti della mazza casalinga, polenta e luganighe, cotechino e formaggi vari con dessert. Presente l'enoteca Zamberlani Vini di Piotta.

Sabato e domenica possibilità di visitare l'azienda e il caseificio.

Unser Programm

Nante ist ein überwiegend landwirtschaftlich geprägter Ortsteil, umgeben von Weiden und Wiesen, leicht erreichbar von der Autobahnausfahrt Airolo. Wir servieren den Besuchern währschafte Wurst- und Fleischwaren vom eigenen Schwein, Polenta und Luganighe, Cotechino und verschiedene Käsesorten. Feine Desserts fehlen nicht im Angebot. Alle Produkte können vor Ort gekauft werden. Die Enoteca Zamberlani Vini aus Piotta ist auf unserer Azienda zu Gast.

Geführte Besichtigung von Stall und Käserei.



9 Fattoria del Faggio

6968 Sonvico

Tel. 091 943 32 57, www.fattoriadelfaggio.ch

Il nostro programma

Degustazione specialità casearie di propria produzione. Pranzo con polenta, spezzatino e luganighetta in umido. Piatto di formaggio e salumi misti. Presente la cantina Tamborini Vini di Lamone. Musica con i Tirabüscion.

Visita guidata della fattoria e del caseificio con vendita prodotti caseari.

Unser Programm

Degustieren Sie eine reiche Auswahl an Milchprodukten aus eigener Produktion. Am Mittag gibt es Polenta, Luganighetta oder Voessen. Käseplatte und gemischter Aufschnitt. Präsent ist ausserdem die Weinkellerei Tamborini Vini aus Lamone. Alle Produkte können vor Ort gekauft werden. Für die musikalische Stimmung sorgt Tirabüscion.

Geführte Besichtigung des Stalles und der Käserei.



10 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 capretto, formaggi misti di capra e salumi nostrani. Dessert con yogurt di capra, gelato e torte fatte in casa.

Bancarelle con prodotti artigianali.

Unser Programm

In Malcantone, umgeben von Grün, liegt La Selva. Ein Menu mit Polenta und Gitzifleisch, Ziegenkäse und Salami wird angeboten. Desserts mit Ziegenjoghurt, Eiskrem und Kuchen.

An verschiedenen Ständen werden Handwerksprodukte angeboten.



11 Caseificio del Sole

6719 Aquila
Tel. 079 207 01 79

Il nostro programma

Sabato dalle 12 polenta con prodotti nostrani e domenica dalle 12 “pascta ala moda véigia” e per le due giornate “raklettello non stop”. Degustazione vino con la cantina i Fracc di Christian Rigozzi di Monte Carasso.

Nelle due giornate dalle 10 alle 11 e dalle 14 alle 15 sarà data la possibilità di assistere alla lavorazione del formaggio. Mentre per tutto il periodo della manifestazione ci sarà la buvette e i giochi per i bambini, l’esposizione dei mezzi agricoli e gite a cavallo. Tour con le e-bike dalle 11 alle 15 per circa 1 ora – info e prenotazione 079 331 31 28.

Unser Programm

Samstag servieren wir ab 12 Uhr Polenta mit lokalen Produkten und Sonntag gibt es ab 12 Uhr „pascta ala moda véigia“. An beiden Tagen geniessen Sie auch „Raketello Non Stop“. Den regionalen Wein präsentiert die Weinkellerei “I Fracc” von Christian Rigozzi, Monte Carasso. Während die Erwachsenen einen Drink an der Bar geniessen, nutzen die Kinder verschiedene Spielmöglichkeiten.

Interessante Ausstellung von landwirtschaftlichen Fahrzeugen der neuesten Generation. Auch Ausritte zu Pferd werden angeboten. E-Bike-Touren von 11 bis 15 Uhr für ca. 1 Stunde - Info und Reservierungen 079 331 31 28. Während beider Tage können Sie von 10 - 11 und von 14 - 15 Uhr der Käseproduktion beiwohnen.



12 Caseificio Saliciolo

Via Brughiera 19, 6598 Tenero
Tel. 079 792 62 76, www.saliciolo.ch

Il nostro programma

Degustazione prodotti caseari tra cui le formaggella, formaggini, büscion, yogurt e burro. Possibilità di pranzare all'agriturismo dalle 11.30 alle 13.30. Degustazione vini della regione. È gradita la prenotazione.

Visite guidate a piccoli gruppi al caseificio. Per i bambini possibilità di fare un büscion con le proprie mani. Domenica per i bambini giri a cavallo.

Unser Programm

Degustation von Käseprodukten wie Formaggella, Formaggini (kleine Frischkäse), Büscion, Joghurt und Butter. Möglichkeit zum Mittagessen im Agriturismo zwischen 11.30 und 13.30 Uhr. Reservierung ist erwünscht.

Geführte Besichtigung in kleinen Gruppen in der Käserei. Kinder haben die Möglichkeit in Handarbeit und unter kundiger Leitung einen Büscion zu produzieren. Sonntag wird für Kinder Pferdereiten angeboten.



13 Azienda agricola Truarenc

6760 Faido-Molare
Tel. 079 417 05 10

Il nostro programma

Nell'azienda agricola si possono fare delle degustazioni con la possibilità di acquistare specialità di propria produzione. A pranzo polenta con i vari formaggi oppure carne e vini dalla regione.

Visita dell'azienda e dalle 13.30 si potrà partecipare alla dimostrazione della produzione di formaggella.

Unser Programm

Verkostung von hofeigenen Produkten und Verkauf im Hofladen. Zum Mittagessen bieten wir Ihnen Polenta mit verschiedenen Käsesorten oder Fleisch.
Die Weine stammen aus der Region.

Betriebsbesichtigung. Ab 13.30 Uhr kann bei der Formaggella-Produktion zugeschaut werden.



14 Caseificio Töira

Via Lucomagno 91, 6718 Olivone

Tel. 091 872 11 06, www.caseificiotoira.ch

Il nostro programma

Degustazione di formaggi e vini. Sabato e domenica dalle ore 12 sarà possibile pranzare con polenta e formaggi di produzione propria. Presente la cantina Cavallini di Cabbio. Le giornate saranno animate da allegra musica.

Sabato e domenica alle ore 11, ai bambini, verrà data la possibilità di collaborare all'estrazione della cagliata e fare la propria formaggella da portare a casa. Sarà allestito un percorso didattico, dov'è illustrato passo per passo, il processo di trasformazione dal latte al formaggio. Visita libera alla stalla.

Unser Programm

Den ganzen Tag stehen Käse und Wein zur Degustation bereit. Samstag und Sonntag ab 12 Uhr Mittagessen mit Polenta und Käse aus eigener Produktion. Die Cantina Cavallini aus Cabbio präsentiert regionalen Wein. Die Tage werden von fröhlicher Musik belebt.

Samstag und Sonntag um 11 Uhr haben Kinder die Möglichkeit, gemeinsam an der Formaggella-Produktion zu arbeiten und ihren eigenen kleinen Käse mit nach Hause zu nehmen. Ein Lehrpfad wird eingerichtet, auf dem Schritt für Schritt die Entstehung von Milch zu Käse dargestellt wird. Freier Stall-Besuch.



15 Fattoria ai Naravazz



Ai Naravazz 1, 6808 Torricella

Tel. 079 686 54 76, 079 340 04 41, 091 945 40 27

Il nostro programma

La Fattoria ai Naravazz si trova lungo la valle Vedeggio nel comune di Torricella. Durante le due giornate si potranno degustare e acquistare tutti i prodotti di propria produzione tra cui i formaggini e le formaggelle e diversi salumi. Per pranzo sarà servita anche la polenta con latte o formaggio accompagnato dal vino nostrano della casa.

Unser Programm

Die Fattoria ai Naravazz liegt im Vedeggital in der Gemeinde Torricella. Während der zwei Tage können alle Produkte aus hauseigener Produktion probiert und eingekauft werden, es fehlen natürlich die feinen Formaggini und Formaggella sowie verschiedene Fleischsorten nicht. Zum Mittagessen servieren wir unter anderem die Spezialität Polenta mit Milch oder Käse, begleitet von hausgemachtem Wein.



16 Alpe Grassa

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

Il nostro programma

Degustazione prodotti dell'azienda e Zincarlin da la Val da Mucch per tutto il giorno. Pranzo a base di polenta e brasato o luganighetta con cipolle o formaggi. Dolci fatti in casa. Presenti le cantine di Studer Rudy e Fratelli Corti. 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 Hofprodukte und den berühmten Zincarlin aus dem La Val de Mucch. Mittagessen mit Polenta und Schmorbraten oder Luganighetta mit Zwiebeln oder Käse und dazu hausgemachte Desserts. Der regionale Wein wird von der Weinkellereien Studer Rudy und Fratelli Corti präsentiert.

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).



17 Caseificio Gianettoni

Strada de Redorta 34, 6637 Sonogno
Tel. 079 548 97 81

Il nostro programma

Sabato e domenica possibilità di pranzare sul posto con polenta e spezzatino o polenta e formaggio/latte di produzione propria. Possibilità di acquistare i prodotti caseari dell'azienda (diverse stagionature). Presente la cantina Carrara di Gordola.

Possibilità di visitare l'azienda e di degustare e acquistare i formaggi. Parco giochi comunale nelle immediate vicinanze.

Unser Programm

Zum Mittagessen servieren wir Polenta und Eintopf oder Polenta und Käse / Milch aus eigener Produktion. Käse in verschiedenen Reifestadien aus eigener Produktion kann vor Ort erworben werden. Die regionalen Weine präsentiert die Cantina Carrara aus Gordola.

Betriebsbesichtigungen, Käseverkostung und Verkauf. Für die Kinder steht der Spielplatz der Gemeinde in unmittelbarer Nähe zu Verfügung.



18 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.

Presenti gli allievi della scuola Dimitri di Verscio che si esibiranno in performance libere sull'arco delle due giornate e il gruppo ticinese corno delle alpi.

Per i bambini intrattenimenti vari, gonfiabile e giochi, prova di mungitura con la mucca (immobile).

Unser Programm

An den beiden Tagen der offenen Tür werden Polenta und Kartoffeln mit einer Auswahl an Ziegen- und Kuhkäse, gegrillte Bio-Burger Bauernsandwich mit Ofenkartoffeln serviert.

Die Schüler der Dimitri-Schule von Verscio werden an den beiden Tagen ihre Performance zeigen, ebenso wie die Tessiner Gruppe Corno delle Alpi.

Für Kinder gibt es verschiedene Unterhaltungsmöglichkeiten: Hüpfburg und Spiele, Melkversuch mit einer künstlichen Kuh und Melkwettbewerb mit der Kuh Carolin.



19 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, sie bietet eine wunderbare Panoramasicht 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.

Es gibt auch die Möglichkeit, die Tiere auf der Weide zu besuchen, inklusive Erklärungen zur Herstellung der hofeigenen Produkte.



20 Chioranera Sagi

6713 Malvaglia
Tel. 079 295 25 25

Il nostro programma

Degustazione e vendita di prodotti caseari di capra. Dalle 12 possibilità di pranzare con formaggi e salumi di produzione propria. Cicit di capra e collo di maiale alla griglia. Sabato: polenta e mortadella. Domenica: patate con ricotta o luganiga. Buvette sempre in funzione. Domenica musica dal vivo. Vini della regione.

Dalle 10 alle 12 possibilità di assistere alla lavorazione del latte. Visita della stalla. Zona giochi per bambini.

Unser Programm

Degustation und Verkauf von Ziegenkäse-Produkten. Ab 12 Uhr Mittagessen mit Käse und Wurst aus eigener Produktion. Ziegenwurst und Schweinenacken gegrillt. Samstag: Polenta und Mortadella. Sonntag: Kartoffeln mit Hüttenkäse (Ricotta) oder Luganiga (Wurst). Die Buvette ist immer in Betrieb. Spielbereich für Kinder. Sonntag Live-Musik. Wein aus der Region.

Von 10 bis 12 Uhr kann bei der Milchproduktion zugehört werden. Besuch des Stalls. Kinderspielplatz.



21 Azienda agricola Dazio Giorgio

6696 Fusio-Lavizzara

091 755 14 54, 079 318 49 54

Il nostro programma

Sabato e domenica degustazione dei prodotti della nostra azienda e successivamente pranzo con polenta, formaggi, salumi e torte fatte in casa. Sarà presente anche la Cantina Gobbi Silvano di Tegna con i suoi vini.

Porte aperte alla stalla più svago per i più piccoli.

Unser Programm

Am Samstag und Sonntag können Sie unsere Produkte degustieren und ein Mittagessen mit Polenta, Käse, Wurstwaren und hausgemachten Kuchen genießen. Das Weingut Gobbi Silvano aus Tegna ist mit ausgesuchten Weinen zu Gast. Die Stalltüren sind den ganzen Tag für einen Besuch geöffnet. Auch für die Unterhaltung der Kinder ist gesorgt.



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 6.5.
al 19.5.2019

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.



coop

Per me e per te.

Main sponsor



Promotore



Dipartimento delle finanze e dell'economia
Divisione dell'economia

Media Partner



Svizzera. Naturalmente.

regio.
garantie