

# CASEIFICI APERTI

## LA VETRINA DEI FORMAGGI TICINESI

5° EDIZIONE

5 - 6 maggio 2018

dalle 10.00 alle 17.00



alpina<sup>VERA</sup> | regio<sup>•</sup>  
garantie



21 caseifici ticinesi aprono le porte  
per farvi degustare i loro prodotti caseari



## **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! Il Dipartimento delle finanze e dell'economia – tramite la Sezione dell'agricoltura – 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.

Vi aspettiamo numerosi sabato 5 e domenica 6 maggio 2018 dalle ore 10 alle 17.

**info: [www.caseificiaperti.ch](http://www.caseificiaperti.ch)  
[www.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. Das Finanz- und Wirtschaftsdepartement – vertreten durch das Landwirtschaftsamt – 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.

Wir freuen uns auf ihren Besuch am Samstag 5. Mai und Sonntag 6. Mai 2018 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 Parpaiora	S. 8
4	Caseificio dimostrativo del Gottardo	S. 9
5	Azienda agricola e Agriturismo il Mugnaio	S. 10
6	Caseificio Monte Lema az. agricola Scoglio	S. 11
7	Caseificio Il Cardo	S. 12
8	Caseificio Togni Nante	S. 13
9	Azienda agricola 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	Al Pianasc	S. 20
16	Alpe Grassa	S. 21
17	Caseificio Gianettoni	S. 22
18	Fattoria La Colombera	S. 23
19	Latteria del Borgo	S. 24
20	Chioranera Sagl	S. 25
21	Azienda agricola formaggi di Filippo Poma	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 Ortelli Vini S.A. di Corteglia.

Visita dell'azienda e dalle 16.30 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 Ortelli Vini S.A. aus Corteglia.

Besichtigung der Käserei. Um 16.30 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 prodotti dell'azienda di Paolo Rodoni e accompagnati da vini locali.

Una scelta di bancherelle con prodotti della regione arricchirà l'offerta.

---

### **Unser Programm**

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

Eine Auswahl an Ständen mit Produkten aus der Region ergänzt das Genussangebot.



### 3 Azienda agricola La Parpaiora

Freggio, 6763 OSCO

Tel. 079 761 85 82 [www.allameta.ch](http://www.allameta.ch)

#### **Il nostro programma**

Degustazione prodotti caseari di capra bio. Sabato possibilità di pranzare con tagliolini freschi fatti in casa, accompagnati da formaggi, affettati, gelati e torte (tutto di propria produzione). Domenica sarà servita la polenta con cotechino e luganighetta; accompagnati da formaggi, affettati, gelati e torte (tutto di nostra produzione). Capanone riscaldato. Presente la cantina il Cavaliere.

Porte aperte dell'azienda (capre, vacche nutrici, maiali, cavalli, asini, conigli) con spiegazioni, passeggiate adatte a tutti e giri a cavallo. Nel primo pomeriggio gara di mungitura a mano delle capre per piccoli e grandi.

---

#### **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 Il Cavaliere.

Freie Besichtigung des Bauernhofes (Ziegen, Mutterkühe, Schweine, Pferde, Esel, Hasen) mit Erklärungen. Wanderungen, die für jeden geeignet sind oder Ausritte zu Pferd. Am frühen Nachmittag können Sie beim Melken der Ziegen zuschauen.





## 4 Caseificio dimostrativo del Gottardo

6780 AIROLO

Tel. 091 869 17 37 [www.caseificiodelgottardo.ch](http://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.

Visita guidata e 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. Ausserdem wird im Museum das traditionelle Käsen über offenem Feuer gezeigt.



## 5 Azienda agricola e Agriturismo il Mugnaio

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

### **Il nostro programma**

Grande buffet dalle 12 con la polenta macinata a pietra, accompagnata da formaggi vaccini e caprini freschi e stagionati con salumeria mista. Tutti i prodotti sono di propria produzione e certificati Bio Suisse acquistabili presso il negozio annesso. Le giornate saranno allietate dal fisarmonicista Daniele Grieco. È gradita la prenotazione. Caseificio con vetrina espositiva e antico mulino a pietra per la macina dei cereali in funzione. Sabato e domenica dalle 13.30 possibilità di vedere la produzione del gelato artigianale. Dalle 16 mungitura. Domenica alle 10.45 possibilità di assistere alla fabbricazione della formaggella di mucca con le spiegazioni del casaro Gino.

---

### **Unser Programm**

Ab 12.00 Uhr feine Polenta, begleitet von frischem und gereiftem Kuh- oder Ziegenkäse sowie gemischtem Aufschnitt. Die hofeigenen Produkte sind Bio Suisse zertifiziert. Bitte reservieren. Für Unterhaltung sorgt der Akkordeonist Daniele Grieco. Durch das Schaufenster kann beim Käsen zugeschaut werden. In der alten Steinmühle wird Getreide gemahlen. Täglich ab 13.30 Uhr: Produktion von hausgemachtem Eis, ab 16 Uhr Zuschauen beim Melken. Unser Käser Gino zeigt am Sonntag, 10.45 Uhr anschaulich und voller spannender Geschichten, wie er Käse herstellt.



## 6 Caseificio Monte Lema Az. agricola Scoglio

Pian del Caroggio, 6939 MUGENA

Tel. 091 600 39 80 [www.azienda-agricola-scoglio.ch](http://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. Possibilità di pranzo con polenta concia, polenta e luganiga e raclette.

Dimostrazione di produzione della mozzarella.

---

### **Unser Programm**

Die Käserei befindet sich in der bezaubernden Region des Malcantone, die, obwohl nur 20 Minuten vom geschäftigen Lugano entfernt liegt, eine beneidenswerte Ruhe ausstrahlt. Nutzen Sie die Möglichkeit, die hausgemachten Käsespezialitäten mit regionalen Weinen zu probieren. Zum Mittagessen wird Polenta Concia, Polenta mit Luganiga und Raclette angeboten.

Wir zeigen, wie Mozzarella produziert wird.



## 7 Caseificio Il Cardo

Via Taverna 11, 6724 PONTO VALENTINO

Tel. 079 685 52 70 [www.ilcardo.ch](http://www.ilcardo.ch)

### **Il nostro programma**

Dalle 10 alle 11.30 e dalle 14 alle 17 degustazione prodotti caseari tradizionali e per intolleranti al lattosio realizzati con latte bio. Dalle 12 alle 14 pranzo con polenta e prodotti caseari, salumeria nostrana e patatine fritte per i più piccini. Vini dell'enoteca Zamberlani Vini di Piotta e dessert con i gelati di latte bio proposti dalla gelateria e caffetteria Stella Alpina di Dongio. Gelato anche per intolleranti al lattosio.

Visita libera all'azienda, passeggiata in carrozza e passeggiata con caprette. L'evento sarà allietato con la musica di Ivan Guitar Acoustic Rock | Live show.

---

### **Unser Programm**

Von 10 bis 11.30 Uhr und von 14 bis 17 Uhr können traditionelle Käsespezialitäten gekostet werden. Besuchern mit Laktoseintoleranz werden feine Produkte aus Biomilch angeboten. Das Mittagessen von 12 bis 14 Uhr besteht aus Polenta und Käse, lokalen Delikatessen und Pommes Frites für Kinder sowie Desserts (auch für Personen mit Laktoseintoleranz aus Bio-Milcheis der Gelateria und Caffetteria Stella Alpina aus Dongio. Die Weine liefert die Enoteca Zamberlani aus Piotta.

Freie Besichtigung des Bauernhofes, Kutschenfahrt und Spaziergang mit den Ziegen. Für musikalische Unterhaltung sorgt Ivan Guitar Acoustic Rock | Live Show.



## 8 Caseificio Togni Nante

Nante 63, 6780 AIROLO

Tel. 091 869 20 06 [www.nante.ch](http://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 mezza 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 Azienda agricola Fattoria del Faggio

6968 SONVICO

Tel. 091 943 32 57 [www.fattoriadelfaggio.ch](http://www.fattoriadelfaggio.ch)

### **Il nostro programma**

Degustazione specialità caseari di propria produzione. Pranzo con polenta cotechino con lenticchie, spezzatino, luganighetta o sminuzzato. Piatto di formaggio e salumi misti. Presente la cantina Tamborini. 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 Cotechino mit Linsen, Eintopf, Luganighetta oder Hackfleisch. 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](http://www.laselva.ch)

### **Il nostro programma**

Pranzo con polenta, formaggi misti di capra e salumi nostrani. Dessert con yogurt di capra e torte. Possibilità di acquistare i prodotti di propria produzione, anche su ordinazione. Presente la cantina di Miriam Hermann-Gaudio.

Bancarelle con prodotti artigianali e giochi per bambini.

---

### **Unser Programm**

Mittagessen mit Polenta, Ziegenkäse und Salami. Desserts mit Ziegenjoghurt und Kuchen. Die Produkte aus eigener Produktion können vor Ort gekauft oder bestellt werden. Die angebotenen Weine stammen aus der Weinkellerei Miriam Hermann-Gaudio.

An verschiedenen Ständen werden Handwerksprodukte angeboten, auf dem Spielplatz kommt bei den Kindern keine Langeweile auf.



## 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“. Der regionale Wein wird von der Weinkellerei “I Fracc” von Christian Rigozzi aus Monte Carasso präsentiert. 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](http://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.

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 polenta e polpettone.

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 Polenta und Hackbraten. Die Weine stammen aus der Region.

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



## 14 Caseificio Töira

Ghèna di sotto, 6718 OLIVONE

Tel. 091 872 11 06 [www.caseificiotoir.ch](http://www.caseificiotoir.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 alla levatura 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 Quark-Produktion zu arbeiten und ihren eigenen Formaggella 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 Al Pianasc

Monti di Gerra, 6576 GERRA GAMBAROGNO  
Tel. 079 778 83 38

### **Il nostro programma**

Nella suggestiva cornice del Gambarogno a circa 15 minuti di cammino, si arriva al caseificio dove si potrà fare la degustazione di formaggio d'Alpe misto e büscion di capra. Su prenotazione luganighetta in umido.

Sarà data la possibilità di impastare il büscion con un percorso guidato nella stalla.

---

### **Unser Programm**

In der stimmungsvollen Umgebung des Gambarogno, nach etwa 15 Minuten Fussweg ab dem Parkplatz, erreicht man die idyllisch gelegene Käserei. Probieren Sie verschiedene Alpkäse und Ziegenbüscion. Auf Reservierung bereiten wir einen feinen Luganighetta-Eintopf zu.

Nutzen Sie die Gelegenheit beim Kneten des Büscion mitzumachen. Sie sind auch herzlich willkommen, bei einer geführten Stalltour dabei zu sein.



## 16 Alpe Grassa

Dossi Monte Generoso, 6872 SALORINO  
Tel. 079 244 42 88

### **Il nostro programma**

Degustazione prodotti dell'azienda e Zincarlin da la Val da Mucch per tutto il giorno. Pranzo a base di polenta e ossi buchi, brasato e formaggi. Dolci fatti in casa.

Nelle due giornate, alle 11 e alle 15 ci saranno le spiegazioni di come si produce il formaggio e formaggini.

---

### **Unser Programm**

Degustieren Sie die Hofprodukte und den berühmten Zincarlin aus dem La Val de Mucch. Mittagessen mit Polenta und Ossibuchi, Schmorbraten und Käse und dazu hausgemachte Desserts und Weine aus der Region.

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



## 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 con 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. 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](http://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 alla griglia con caprino e cremosa con crudità.

Casata dimostrativa, presentazione di formaggi con degustazione e percorso pro-natura autogestito. Per i più piccoli: sentiero dello yogurt personalizzato e prova di mungitura con la mucca (immobile) Carolina.

---

### **Unser Programm**

An den beiden Tagen der offenen Tür werden Polenta und Kartoffeln mit einer Auswahl an Ziegen- und Kuhkäse, gebrillte Bio-Burger mit Ziegenkäse und Rohkost serviert.

Vorführung und Käsepräsentation mit Verkostung, selbst-erklärender und individuell absolvierbarer Pro-Natura-Parcours. Für die Kleinen gibt es einen beschilderten Joghurtweg und einen Melkwettbewerb mit der Kuh Carolin.



## 19 Latteria del Borgo

Via Gerra, 6760 FAIDO

Tel. 078 621 83 30

### **Il nostro programma**

Degustazione di prodotti freschi e stagionati, realizzati con latte ticinese di montagna. Piatti preparati con prodotti propri e della regione. Domenica produzione di scamorze a forma di maialino. Presente la cantina Vitivinicola Fratelli Frasa di Rodi Fiesso.

Sabato spiegazione delle varie fasi di lavorazione della mozzarella e di come conservare la merce. Domenica descrizione di tutte le filiere di produzione e preparazione di piatti abbinati.

---

### **Unser Programm**

Verkostung von frischen und gereiften Produkten aus Tessiner Bergmilch, dazu werden Gerichte mit Spezialitäten aus eigener oder aus regionaler Produktion zubereitet. Am Sonntag zeigen wir die Produktion von Scamorze (Käse) in Form eines Ferkels. Die regionalen Weine präsentiert die Cantina Vitivinicola Fratelli Frasa di Rodi Fiesso.

Samstag Erklärung der verschiedenen Verarbeitungsphasen und der Lagerung von Mozzarella. Sonntag wird die Produktionskette erklärt und die Zubereitung von passenden Gerichten erläutert.





## 20 Chioranera Sagi

6713 MALVAGLIA

Tel. 079 295 25 25

### **Il nostro programma**

Degustazione e vendita di prodotti caseari. 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 formaggio. Visita della stalla con esposizione trattori d'epoca. Zona giochi per bambini.

---

### **Unser Programm**

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

Von 10 bis 12 Uhr kann bei der Käseproduktion zugeschaut werden. Besuch des Stalls mit einer Ausstellung von alten Traktoren.



## 21 Azienda agricola Formaggi di Filippo Poma

M.te S. Giorgio 9, 6865 TREMONA  
Tel. 079 248 95 47

### **Il nostro programma**

Pranzo in loco il sabato e la domenica con piatti a base di polenta e formaggi. Nelle due giornate divertimento con intrattenimento musicale. Vendita di formaggi di mucca e capra. Presente la cantina Enrico Trapletti di Coldrerio.

Sabato verso le ore 11 dimostrazione di produzione delle robiole e domenica alla stessa ora, produzione delle formaggelle. Possibilità di vedere gli animali in fattoria.

---

### **Unser Programm**

Am Samstag und Sonntag besteht die Möglichkeit zum Mittagessen vor Ort mit Gerichten auf der Basis von Polenta und Käse. Während der beiden Tage musikalische Unterhaltung und Verkauf von Käse aus Kuh- und Ziegenmilch. Präsent auch die Weinkellerei Enrico Trapletti aus Coldrerio.

Am Samstag gegen 11 Uhr wird die Robiola-Produktion gezeigt und am Sonntag zu gleichen Zeit die Produktion des Formaggella.



### **PROMOZIONE COOP**

Coop promuove i prodotti e i produttori regionali. Durante Caseifici Aperti, coloro che acquisteranno un prodotto, riceveranno in omaggio un buono 5x 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 5x Superpunkte-Gutschein, einlösbar in allen Coop Filialen der Schweiz.

Main sponsor



Promotore



Dipartimento delle finanze e dell'economia  
Divisione dell'economia

Partner



Media Partner



regio.  
garantie

Svizzera. Naturalmente.