



2016  
2017

CASA  
MIA  
È  
CASA  
TUA

SENTIRSI  
A  
CASA  
PROPRIA  
NEGLI  
AGRITURISMI  
DEL  
TICINO





CASA  
MIA  
È  
CASA  
TUA

## Sentirsi a casa propria negli Agriturismi del Ticino

Stimati agrituristi, gentili ospiti del nostro Cantone,

Il Ticino dispone di un territorio eccezionale e di un settore agroalimentare di grande qualità e importanza. L'agriturismo combina perfettamente queste peculiarità e permette al turista che arriva in Ticino di essere gradito ospite presso un'azienda agricola e di consumare prodotti agroalimentari locali e genuini dell'azienda, a km 0, tipici del territorio in un ambiente e con dei paesaggi speciali.

Una vacanza in un agriturismo è un'occasione ideale per capire meglio il Ticino, i suoi abitanti, il suo territorio e le sue tradizioni.

È una proposta accessibile a tutti, anche per le famiglie, siccome i bambini possono conoscere gli animali, partecipare ai lavori nella stalla o scoprire da dove arrivano i prodotti nostrani che vengono proposti sulla tavola.

In effetti, gli ospiti possono eventualmente partecipare alle attività giornaliere e alla vita quotidiana delle famiglie contadine, seguendone e imparando le loro tradizioni. È un'occasione importante per (ri)avvicinare la popolazione al mondo rurale, come anche per tenere vive le tradizioni contadine di lunga data. Una riservazione in un agriturismo è il miglior modo per assaggiare i cibi naturali e i genuini prodotti della famiglia contadina, dormendo in camere o in comodi appartamenti, ma anche in dormitori e alloggi sulla paglia, a dipendenza dei desideri e delle necessità.

Dal burro fresco allo yoghurt, dalle marmellate al miele, dai formaggi al pane, dalla carne al vino, ...una vacanza in agriturismo è sicuramente unica. Sempre di più viene anche apprezzata la parte didattica e culturale proposta dalle aziende agricole sotto diverse forme, come per esempio il teatro per i bambini, la musica tradizionale e folcloristica, i giri con la carrozza e i cartelli informativi che spiegano la tradizione della transumanza.

L'Unione Contadini Ticinesi (UCT) rappresenta il settore primario ticinese e si impegna in un lavoro costante per l'agricoltura e il ceto agricolo ticinese. Riteniamo quindi essenziale poter valorizzare il patrimonio di tradizioni e la qualità dei nostri prodotti regionali, e poter creare nuove attività accessorie che garantiscano un futuro alla nostra agricoltura e che portino un valore aggiunto importante per lo sviluppo sociale ed economico della nostra regione.

In questo contesto e tra le sue varie attività elencate alla pagina [www.agriticino.ch](http://www.agriticino.ch), l'UCT gestisce e coordina anche il Centro Competenze Agriturismo Ticino. Al sito [www.agriturismo.ch](http://www.agriturismo.ch) si possono trovare tutte le informazioni riguardanti l'agriturismo in Ticino.

Lavoriamo con impegno per aumentare la quantità delle aziende agrituristiche affiliate e per dare maggior supporto promozionale ed informativo (fiere e sito internet) oltre che a livello di consulenza.

Il sempre crescente interesse del pubblico verso l'agriturismo, l'aumento della professionalità e la grande popolarità del nostro sito ci hanno portato alla decisione di presentare un nuovo catalogo degli agriturismi ticinesi.

Siamo quindi estremamente felici di poter proporre questo nuovo catalogo, che concretizza gli sforzi degli agriturismi e di diversi altri attori, come gli sponsor, il Cantone ed in particolare la conferenza agroalimentare, l'Unione Svizzera dei Contadini con il progetto "Grazie, Contadini Svizzeri" e la Confederazione con il progetto "Svizzera. Naturalmente".

**Vi auguriamo di trascorrere dei momenti indimenticabili a contatto con l'agricoltura ticinese!**

Sem Genini e Anita Tomaszewska

SICH  
IM  
TESSINER  
AGROTOURISMUS  
WIE  
ZUHAUSE  
FÜHLEN





MEIN  
HAUS  
IST  
DEIN  
HAUS

## Sich im Tessiner Agrotourismus wie zuhause fühlen

Geschätzte Agrotouristen, liebe Gäste unseres Kantons,

Das Tessin hat eine außergewöhnliche Landschaft und ein Gebiet der Nahrungsmittelproduktion von großer Qualität und Bedeutung. Der Agrotourismus vereint diese Besonderheiten und ermöglicht es dem Touristen, der unseren Kanton besucht, ein sehr willkommener Gast auf einem bürgerlichen Betrieb zu sein. Der Bauernhof bietet die Möglichkeit in einer besonderen Umgebung und Landschaft einheimische Lebensmittel zu geniessen, die aus lokaler Produktion (0 Km) stammen und typisch für die Region sind. Ein Urlaub in einem Agrotourismus ist eine ideale Gelegenheit, das Tessin mit seinen Einwohnern, seiner Landschaft und den Traditionen besser kennen und verstehen zu lernen.

Es handelt sich um einen für jedermann zugänglichen Vorschlag, auch für Familien mit Kindern, sie können die Tiere kennenlernen, sich an der Arbeit im Stall beteiligen oder herausfinden, woher die lokalen Produkte kommen, die zum Essen angeboten werden. In der Tat können die Gäste an den täglichen Aktivitäten und am täglichen Leben der Bauernfamilien teilnehmen, und dessen Traditionen kennenlernen. Es ist eine einzigartige Gelegenheit für die Touristen, um sich (wieder) dem ländlichen Leben zu nähern und gleichzeitig zum Erhalt der bürgerlichen Traditionen beizutragen. Eine Reservierung in einem Agrotourismus ist der beste Weg, um die natürlichen und echten Produkte der Bauernfamilien zu kosten, um in komfortablen Zimmern oder bequemen Wohnungen, oder auch in Schlafzälen oder auf dem Stroh zu schlafen. Dies hängt von Ihren Wünschen und Bedürfnissen ab. Von der frischen Butter bis zu den Joghurts, Marmeladen oder Honig, Käse, Brot, Fleisch, oder Wein, ...ein Urlaub auf dem Bauernhof ist auf jeden Fall ein einzigartiges Erlebnis. Immer öfters werden auch die didaktischen und kulturellen Angebote der landwirtschaftlichen Betriebe geschätzt, wie zum Beispiel Theater für die Kinder, traditionelle Musik, Kutschenfahrten und Informationstafeln über den Alpaufzug.

Der Tessiner Bauernverband (UCT) vertritt den landwirtschaftlichen Sektor und beteiligt sich an einer konstanten Arbeit zugunsten der Tessiner Landwirtschaft und dessen Bäuerinnen und Bauern.

Der UCT hält es daher für wesentlich, dass das landwirtschaftliche Erbe, dessen Traditionen und die Qualität der regionalen Produkte valorisiert werden. Es ist von grosser Wichtigkeit, dass neue Nebentätigkeiten entstehen können, um die Zukunft der Landwirtschaft zu sichern und damit ein bedeutender Mehrwert für unsere Landwirtschaft zu generieren der zur sozialen und wirtschaftlichen Entwicklung unserer Region beiträgt. In diesem Zusammenhang und unter den verschiedenen Tätigkeiten, die auf der Seite [www.agriticino.ch](http://www.agriticino.ch) aufgeführt sind, verwaltet und koordiniert der UCT auch das Kompetenzzentrum Agrotourismus im Tessin. Auf der Seite [www.agriturismo.ch](http://www.agriturismo.ch) finden Sie alle Informationen über den Agrotourismus im Tessin.

Wir arbeiten mit grossem Engagement daran, die Zahl der am Projekt teilnehmenden Agrotourismus Betrieben zu steigern, und damit sie eine grössere Werbe- und Promotionsunterstützung (Messen und Internetseite) bekommen, auch mittels der Beratung. Das wachsende Interesse der Öffentlichkeit, die immer grössere Professionalität und die große Beliebtheit unserer Webseite führt uns zu der Entscheidung, einen neuen Katalog zu präsentieren.

Wir sind sehr erfreut, diesen neuen Katalog vorstellen zu können, denn dieser konkretisiert die Bemühungen des Agrotourismus und verschiedener Akteure wie Sponsoren, Kanton und insbesondere die "Conferenza Agroalimentare", der Schweizer Bauernverband mit dem Projekt "Gut, gibt's die Schweizer Bauern" und der Bund mit dem Projekt "Schweiz. Natürlich".

**Wir wünschen Ihnen unvergessliche Momente im Kontakt mit der Tessiner Landwirtschaft!**

Sem Genini und Anita Tomaszewska

SE  
SENTIR  
CHEZ  
SOI  
CHEZ  
LES  
AGRITOURISMES  
TESSINOIS





MA  
MAISON  
C'EST  
TA  
MAISON

## Se sentir chez soi chez les agritourismes tessinois

Estimés agritouristes, chers hôtes de notre Canton,

Le Tessin dispose d'un territoire exceptionnel et d'un secteur agro-alimentaire de grande qualité et importance.

L'agritourisme combine parfaitement ces deux caractéristiques et permet au touriste qui arrive au Tessin d'être le bienvenu chez les exploitations agricoles locales où il peut consommer des produits alimentaires authentiques, de production propre et typiques de la région. Le tout dans un environnement charmant et entouré par un paysage singulier. Un séjour dans un agritourisme est une occasion idéale pour mieux saisir les particularités du Tessin et s'approcher de sa population, de son territoire et de ses traditions. Il s'agit d'une offre accessible à tous, particulièrement attractive pour les familles, dont les enfants peuvent faire connaissance avec les animaux de la ferme, participer aux travaux d'étable ou, encore, découvrir l'origine des produits qui sont offerts à table. Les clients, selon leur souhait, ont la possibilité de participer aux activités et à la vie quotidienne des familles paysannes, en apprenant ainsi à connaître de près leurs traditions. C'est une occasion importante pour retourner à se rapprocher de la population rurale, ainsi que de maintenir en vie les traditions agricoles de longue date. Une visite à un agritourisme est la meilleure façon de goûter des repas naturels à base d'aliments authentiques produits par nos familles paysannes et de passer la nuit en profitant de chambres et appartements confortables, ainsi que dans des dortoirs ou encore sur la paille, selon vos désirs et besoins. Beurre ou yoghourt frais, confitures, miel, fromage, pain, viande ou vin, ...un séjour en agritourisme est certainement unique!

Aux richesses oenogastronomiques, s'ajoutent les offres éducatives et culturelles, toujours plus appréciées.

En effet, nombreuses fermes en proposent sous diverses formes, telles que le théâtre pour enfants,

la musique traditionnelle, les promenades en calèche ou encore les panneaux d'information expliquant la tradition de la transhumance.

L'Union des paysans tessinois (UCT) représente le secteur primaire du Tessin et s'engage dans un constant travail en faveur de l'agriculture et la classe agricole du Tessin. Nous croyons qu'il est essentiel de valoriser le patrimoine de traditions et de la qualité de nos produits régionaux, et de créer de nouvelles activités auxiliaires qui assurent un avenir à notre agriculture et qui apportent une valeur ajoutée importante au développement social et économique de notre région.

Dans ce contexte, et parmi les diverses activités énumérées à la page web [www.agriticino.ch](http://www.agriticino.ch), l'UCT gère et coordonne aussi le centre de compétence agritourisme du Tessin.

Sur le site [www.agriturismo.ch](http://www.agriturismo.ch) vous trouverez toutes les informations sur les agritourismes au Tessin. Nous investissons beaucoup d'énergies pour augmenter la quantité des agritourismes affiliés, pour leur assurer une correcte visibilité et promotion (foires et site web), ainsi que pour garantir un suivi professionnel.

L'intérêt croissant du public pour les agritourismes, l'amélioration professionnelle du secteur et la grande popularité de notre site nous a conduits à la décision de présenter un nouveau catalogue des agritourismes tessinois. Nous sommes ainsi très heureux d'offrir ce nouveau catalogue, qui énonce les efforts des agritourismes et des autres acteurs concernés, tels que les sponsors, le Canton et en particulier la Conférence agro-alimentaire, l'Union suisse des paysans avec son projet "Proches de vous. Les paysans suisses" et la Confédération avec le projet "Suisse. Naturellement".

**Nous vous souhaitons de passer des moments inoubliables en contact avec l'agriculture tessinoise!**

Sem Genini et Anita Tomaszewska

FEELING  
AT  
YOUR  
OWN  
HOME  
IN  
THE  
AGRO-TOURISMS  
OF  
TICINO





MY  
HOUSE  
IS  
YOUR  
HOUSE

### *Feeling at your own home in the Agro-tourisms of Ticino*

*Estimated agro-tourists, dear guests of our Canton,*

*Ticino is an exceptional territory and has an agro-food sector of great quality and importance.*

*The agro-tourism combines these features and allows the tourist who arrives in Ticino to be a welcomed guest at a farm and to consume genuine and local products, at kilometer zero, typical of the territory in a special environment and with wonderful landscapes. A holiday in a farmhouse (agro-tourism) is an ideal opportunity to better understand Ticino, its people, its territory and its traditions.*

*It is an offer accessible to everyone, also for families, as children can be familiar with the animals, participate in the work in the stable or discover the origin of the local products that are offered on the table.*

*The guests can eventually participate in the daily activities and life of the farmers' families, following and learning their traditions. It is an important opportunity for the population to approach again the rural world, as well as to keep alive the long-standing peasant traditions.*

*A reservation in an agro-tourism is the best way to taste natural foods and wholesome products of the peasant family, sleeping in single rooms or in comfortable apartments, but also in dormitories and accommodation on the straw, depending on the desires and needs.*

*From fresh butter to yoghurt, from jams to honey, from cheese to bread, from meat to wine, ...a holiday in an agro-tourism is definitely unique. Increasingly appreciated are also the educational and cultural parts proposed by the agro-tourisms in various forms, such as the theater for children, traditional and folklore music, horse-drawn carriage rides and information panels explaining the tradition of transhumance.*

*The Ticino Farmers' Union (UCT) represents the primary sector in Ticino and puts effort into a constant work for the agriculture and the primary sector of Ticino.*

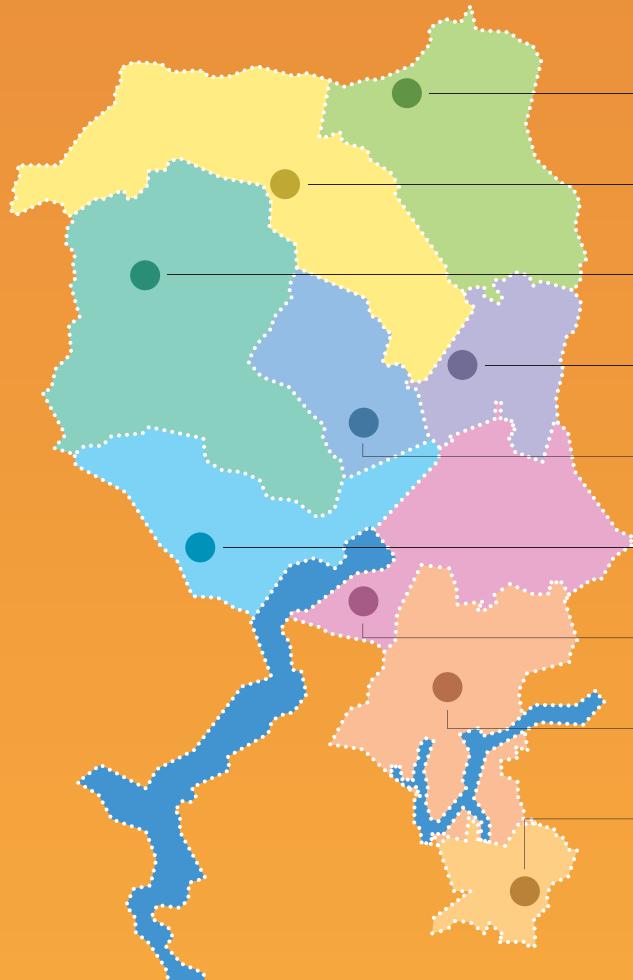
*Thus, we believe that it is essential to give the correct value to the heritage of traditions and the quality of our regional products, and to create new accessory activities that can ensure a future to our agriculture and that bring important benefits to the social and economic development of our region.*

*In this context, and among its various activities listed on the website [www.agriticino.ch](http://www.agriticino.ch), the UCT also manages and coordinates the Center of Competences Agro-tourism Ticino. At the website [www.agriturismo.ch](http://www.agriturismo.ch) it is possible to find all the information about the agro-tourism in Ticino.*

*We work with commitment to increase the amount of affiliated agro-tourisms and to give greater promotional, informational (fairs and website) and consulting support. The growing public interest in the agro-tourism, the increased professionalism and the great popularity of our website led us to the decision present a new catalog of the farmhouses in Ticino. We are therefore extremely happy to be able to offer this new catalog, which realizes the efforts of the agro-tourisms and several other actors, like the sponsors, the Canton and particularly the agro-food conference, the Swiss Farmers' Union with the project "Swiss Farmers welcome you" and the federal government with the project "Switzerland. Naturally". We wish you memorable moments visiting our farms in Ticino!*

Sem Genini and Anita Tomaszewska

## INDICE



	Prodotti tipici	Typische Produkte	Produits typiques	Typical products
🐄	Prodotti tipici	Typische Produkte	Produits typiques	Typical products
🐂	Animali	Nutztiere	Animaux	Animals
🏡	Offerta	Angebot	Offre	Offer
🏨	Offerta con alloggio	Angebot mit Unterkunft	Offre avec hébergement	Offer with accommodation
🔑	Apertura	Öffnungsperiode	Période d'ouverture	Opening period

— VALLE DI BLENIO —	10
— VALLE LEVENTINA —	16
— VALLE MAGGIA —	22
— BELLINZONESE E RIVIERA —	28
— VALLE VERZASCA —	32
— LOCARNESE —	36
— PIANO DI MAGADINO E GAMBAROGNO —	42
— LUGANESE E MALCANTONE —	52
— MENDRISIOTTO E VALLE DI MUGGIO —	64

# VALLE DI BLENIO





## AZIENDA AGRICOLA AL RUSCELLO

**Monika Martinali**

Ca-comun, CH-6724 Largario

Tel. 079 299 75 28

monimartinali@bluewin.ch, <http://ca-comun.vallediblenio.ch>



Formaggio DOP dell'alpe Pian Segno Lucomagno, latte, carne, burro, formaggella, sciroppi, marmellate, pane fatto in casa.



Mucche da latte, manze e manzette, vitelli, pecore, galline, maiali, cani, gatti.



Vendita diretta. Alloggio in casa di vacanza per 5 persone (minimo 1 settimana). Possibilità di partecipare alla vita quotidiana della famiglia.



Tutto l'anno.

DOP Alpkäse der Alp Pian Segno Lucomagno, Milch, Fleisch, Butter, Formaggella, Sirup, Marmeladen, hausgemachtes Brot.

Milchkühe, Rinder, Kälber, Schafe, Hühner, Schweine, Hunde, Katzen.

Direktverkauf. Unterkunft im Ferienhaus für 5 Personen (Minimum 1 Woche). Möglichkeit, am täglichen Leben der Familie teilzunehmen.

Das ganze Jahr.

Fromage AOP de l'Alpage Pian Segno Lucomagno, lait, viande, beurre, fromages à pâte molle, sirops, confitures, pain maison.

Vaches laitières, génisses, veaux, moutons, poules, porcs, chiens, chats.

Vente directe. Hébergement en maison de vacances pour 5 personnes (minimum 1 semaine). Possibilité de participer à la vie quotidienne de la famille.

Toute l'année.

Cheese DOP from the alp Pian Segno Lucomagno, milk, meat, butter, formaggella cheese, syrups, jams, home-made bread.

Dairy cows, heifers, calves, sheep, chickens, pigs, dogs, cats.

Direct sales. Accommodation in vacation home for 5 people (minimum 1 week). Opportunity to participate in the daily activities of the family.

All year.



## AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA SCARP

**Michele, Ruth Togni e Simona Bruni**

Via Scarp, CH-6714 Semione

Tel. 079 696 58 25

[biotogni@bluewin.ch](mailto:biotogni@bluewin.ch), [www.scarp.ch](http://www.scarp.ch)



Carne (manzo, agnello), insaccati di pecora, vino, grappa.

Fleisch (Rind, Lamm), Wurst und Trockenfleisch vom Schaf, Wein, Grappa.

Viande (boeuf, agneau), saucisses de brebis, vin, grappa.

Meat (beef, lamb), cured meats (sheep), wine, grappa.



Mucche nutrici scozzesi Highlander, pecore, cani da protezione dei greggi.

Schottische Hochlandrinder, Schafe, Herdenschutzhunde.

Vache écossaise Highland, moutons, chiens de protection du troupeau.

Scottish Highlander suckler cows, sheep, herding dogs for the protection of flocks.



Vendita diretta. Ristorazione per 6-22 persone (su riservazione). Possibilità di organizzare riunioni / seminari. Alloggio: 14 posti. Azienda biologica secondo l'ordinanza federale.

Direktverkauf. Verpflegung für 6-22 Personen (auf Reservierung). Möglichkeit, Tagungen und Seminare zu organisieren. Unterkunft: 14 Plätze. Biologischer Betrieb nach Bundesverordnung.

Vente directe. Restauration pour 6-22 personnes (sur réservation). Possibilité d'organiser des réunions/séminaires. Hébergement: 14 places. Exploitation agricole biologique selon l'ordonnance fédérale.

Direct sales. Catering for 6-22 people (by reservation). Opportunity to organize meetings and seminars. Accommodation: 14 places. Bio farm through the federal ordinance.



Tutto l'anno.

Das ganze Jahr.

Toute l'année.

All year.

# Paradiso verde.

[natura.ticino.ch](http://natura.ticino.ch) / [agriturismi.ticino.ch](http://agriturismi.ticino.ch)

Scopri il lato naturale del Ticino / Entdecken Sie die natürliche Seite des Tessins.



Valle Verzasca, Lago Maggiore e Valli



## AZIENDA AGRICOLA MARONI

### Roland e Nadia Maroni

Via Campagna, CH-6715 Dongio  
Tel. 079 329 64 92 o 078 809 95 35  
nadia@microgest.ch

	Formaggio d'alpe Quarnei, ricotta, burro dell'alpe, salumi, carne (vitello, manzo, asino, coniglio, capretto).	Alpkäse Quarnei, Quark, Alpbutter, Wurstwaren, Fleisch (Kalb, Rind, Esel, Kaninchen, Zicklein).	Fromage de l'alpage Quarnei, ricotta, beurre de l'alpage, charcuterie, viandes (veau, bœuf, âne, lapin, cabri).	Cheese and butter from the alp Quarnei, ricotta cheese, cured meats, meat (veal, beef, donkey, rabbit, goat).
	Mucche, asini, maiali, conigli, galline.	Kühe, Esel, Schweine, Kaninchen, Hühner.	Vaches, ânes, porcs, lapins, poulets.	Cows, donkeys, pigs, rabbits, chickens.
	Vendita diretta. Ristorazione per gruppi fino a 30 persone (su riservazione). Alloggio: sulla paglia. Partecipa al "Brunch del 1° agosto".	Direktverkauf. Verpflegung für Gruppen bis 30 Personen (auf Reservierung). Unterkunft: schlafen im Stroh. Nimmt am "1. August-Brunch auf dem Bauernhof" teil.	Vente directe. Restauration pour groupes jusqu'à 30 personnes (sur réservation). Hébergement: sur la paille. Participe au "Brunch à la ferme du 1 <sup>er</sup> août".	Direct sales. Catering for groups up to 30 people (by reservation). Accommodation: on the straw. Participates in the "Brunch at the farm of the 1 <sup>st</sup> August".
	Vendita diretta tutto l'anno. Alloggio e ristorazione da maggio a settembre.	Direktverkauf das ganze Jahr. Unterkunft und Verpflegung von Mai bis September.	Vente directe toute l'année. Hébergement et restauration mai-septembre.	Direct sales all year. Accommodation and catering from May to September.



## AZIENDA RODONI PAOLO

### Paolo Rodoni

Via Sprügasc 6, Loderio, CH-6710 Biasca  
Tel. 078 713 15 07  
rodoni.paolo@gmail.com

	Formaggelle di capra o mucca, formaggini, ricotta, formaggio d'alpe, robiole, yogurt, burro d'alpe.	Ziegen- und Kuh- Formaggella, Frischkäse, Ziger, Alpkäse, Joghurt, Alpbutter.	Formaggella de chèvre ou de vache, petits fromages frais, ricotta, fromage d'alpage, robiole, yoghourt, beurre d'alpage.	Formaggella cheese (goat or cow), processed cheese (formaggini), ricotta cheese, cheese and butter from the alp, robiola cheese, yogurt.
	Capre, mucche, asini, maiali.	Ziegen, Kühe, Esel, Schweine.	Chèvres, vaches, ânes, cochons.	Goats, cows, donkeys, pigs.
	Vendita diretta. Partecipa al "Brunch del 1° agosto", alla "visita delle stalle" e alla manifestazione "caseifici aperti".	Direktverkauf. Nimmt am "1. August-Brunch auf dem Bauernhof", am "Stallvisite" und am Event "Offene Käsereien" teil.	Vente directe. Participe au "Brunch à la ferme du 1 <sup>er</sup> août", aux "visites d'étables" et à l'événement "Fromageries ouvertes".	Direct sales. Participates in the "Brunch at the farm of the 1 <sup>st</sup> August", in the "visits of the barns" and in the event "open dairies".
	Tutto l'anno.	Das ganze Jahr.	Toute l'année.	All year.



## AGRITURISMO IL MUGNAIO

**Nicoletta, Gino Zanetti e Fabio Pellegrinelli**

Via Cantone 6, CH-6714 Semione

Tel. 079 471 59 38

agrimugnaio@hotmail.com



Farine varie macinate a pietra, formaggi, formaggini, carne, uova, sciroppi, liquori, marmellate, sottaceti, gelati, erbe montane e medicinali.

Mais, Kastanien, Gerste, Getreide, Weizen mit eigener Steinmühle gemahlen. Käse, Fleisch, Eier, Sirup, Liköre, Marmeladen, eingelegtes Gemüse, Eis. Verwendung von Bergkräutern um Liköre oder Medikamente zu produzieren.

Diverses farines moulues sur pierre, fromages, petits fromages frais, viande, œufs, sirops, liqueurs, confitures, légumes au vinaigre, glaces, herbes de montagne et médicinales.

Various stone ground flours, cheese, processed cheese (formaggini), meat, eggs, syrups, liqueurs, jams, pickles, ice creams, mountain and medicinal herbs.



Capre, maiali, polli, conigli, galline, tacchini.

Ziegen, Schweine, Kaninchen, Hühner, Puten.

Chèvres, poulets, cochons, lapins, poules, dindes.

Goats, pigs, rabbits, chickens, turkeys.



Vendita diretta. Cucina aperta tutti i giorni (menu a pranzo da lunedì a venerdì). Sala per spuntini, pranzi e cene (100 posti). Passeggiate (sentiero "bassa Blenio"), visite guidate, feste organizzate dall'azienda, colonie didattiche, corsi di cucina, corsi sulle erbe montane, possibilità di visitare il mulino a pietra. Alloggio con colazione (buffet): per gruppi (massimo 15 persone) e possibilità di piazzare delle tende. Collaborazione con azienda Somarelli di Cugnasco per fare del trekking con asini, muli e alpaca.

Partecipa al "Brunch del 1° agosto", alla "visita delle stalle" e ai programmi "Scuola in fattoria", "Agriviva" e alla manifestazione "caseifici aperti". Strutture per disabili. Azienda certificata BIO Suisse.

Direktverkauf. Küche täglich geöffnet (Mittagessen Menü von Montag bis Freitag). Saal für Imbisse, Mittagessen und Abendessen, (100 Plätze). Wanderungen (Wanderweg "bassa Blenio"), Besichtigungen, vom Betrieb organisierte Feste, didaktische Ferienlager, Kochkurse, Kurse über Bergkräuter, Möglichkeit die Mühle zu besichtigen. Unterkunft mit Frühstücksbuffet: für Gruppen (max. 15 Personen) und Möglichkeit Zelte zu platzieren. Zusammenarbeit mit dem Betrieb Somarelli aus Cugnasco um Esel-, Maultier- und Alpakatrekking durchzuführen. Nimmt am "1. August-Brunch auf dem Bauernhof", am "Stall visit", am Projekt "Schule auf dem Bauernhof", am Programm "Agriviva" und am Event "Offene Käseräten" teil. Einrichtungen für Behinderte. BioSuisse zertifiziert.

Vente directe. Cuisine ouverte tous les jours (menu pour le déjeuner du lundi au vendredi). Salle pour collations, déjeuners et dîners (100 places). Excursions (chemin «bassa Blenio»), visites guidées, soirées organisées par l'exploitation agricole, colonies didactiques, cours de cuisine, cours sur les herbes de montagne, possibilité de visiter le moulin en pierre. Hébergement avec petit déjeuner (buffet): pour groupes (max.15 personnes) et possibilité de placer des tentes. Collaboration avec l'exploitation agricole Somarelli de Cugnasco pour faire du trekking avec des ânes, mules et alpaca. Participe au "Brunch à la ferme du 1<sup>er</sup> août", aux "visites d'étables", aux projets "École à la ferme", "Agriviva" et à l'événement "Fromageries ouvertes". Structures accessibles aux personnes handicapées. Exploitation agricole certifiée BIO Suisse.

Direct sales. Kitchen is open every day (lunch menu from Monday to Friday). Room for snacks/luncheons, lunches and dinners (100 seats). Walks and hiking (trail "bassa Blenio"), guided tours, parties organized by the farm, didactic camps, cooking courses, courses regarding mountain herbs, opportunity to visit the stone mill. Accommodation with breakfast (buffet): for groups (maximum 15 people) and opportunity to place tents. Collaboration with the farm Somarelli of Cugnasco for trekking with donkeys, mules and alpacas. Participates in the "Brunch at the farm of the 1<sup>st</sup> August", in the "visits of the Farms" and in the programs "Farm school", "Agriviva" and in the event "open dairies". Facilities for disabled. Farm certified BIO Suisse.



Tutto l'anno.

Das ganze Jahr.

Toute l'année.

All year.



## AZIENDA BASELGIA

### Ivan e Carla Baselgia

Loderio, CH-6714 Semione

Tel. 091 870 22 89 o 078 628 11 60

[ivanbaselgia@bluewin.ch](mailto:ivanbaselgia@bluewin.ch), [www.aziendabaselgia.vallediblenio.ch](http://www.aziendabaselgia.vallediblenio.ch)



Formaggini, formaggelle, ricotta, salumi. Diversi prodotti con il Marchio Ticino.



Mucche, maiali, animali domestici.



Vendita diretta. Degustazioni e spuntini freddi (su riservazione). Sala riunioni per 25 persone. Partecipa al programma "Scuola in fattoria". Azienda certificata BIO Suisse.



Tutto l'anno.

*Frischkäse, Formaggella, Ricotta, hausgemachte Wurstwaren. Diverse Produkte sind mit dem Marchio Ticino bescheinigt.*

*Kühe, Schweine, Haustiere.*

*Direktverkauf. Degustationen und kalte Imbisse (auf Reservierung). Sitzungssaal für 25 Personen. Nimmt am Projekt "Schule auf dem Bauernhof" teil. BioSuisse zertifiziert.*

*Das ganze Jahr.*

Petits fromages frais, fromages à pâte molle, ricotta, charcuterie. Divers produits certifiés Marchio Ticino.

Vaches, cochons, animaux de compagnie.

Vente directe. Degustations et collations froides (sur réservation). Salles de conférences pour 25 personnes. Participe au projet "École à la ferme". Exploitation agricole certifiée BIO Suisse.

Toute l'année.

*Processed cheese (formaggini), formaggella cheese, ricotta cheese, cured meats. Several products with the trade mark Marchio Ticino.*

*Cows, pigs, domestic animals.*

*Direct sales. Tastings and cold snacks (by reservation). Meeting rooms for 25 people. Participates in the program "Farm school". Farm certified BIO Suisse.*

*All year.*



# VALLE LEVENTINA





## AGRITURISMO ALLA META AZIENDA AGRICOLA LA PARPAIORA

**Patrick Ghirlanda**

CH-6760 Oscio/Faido

Tel. 091 866 23 43 o 079 761 85 82

info@allameta.ch, www.allameta.ch



Formaggelle, büscion, robiole di capra, formaggio d'alpe Cadonigo, salumi (prevalentemente salami e salametti), carne di vitellone.



Capre, mucche, maiali, cavalli, asini, conigli.



Vendita diretta. Ristorazione con piatti nostrani caldi e freddi, capacità: 40 posti interni e 40 esterni. Alloggio: 18 posti letto (1 camera da 4 posti letto, 2 camere da 6 posti letto, 1 camera doppia). Partecipa al "Brunch del 1° agosto" e alla manifestazione "caseifici aperti". Azienda certificata BIO Suisse.



Stagione estiva: da fine maggio a fine settembre (tutti i giorni tranne il lunedì). Stagione invernale: durante le vacanze scolastiche di Natale e Carnevale e tutti i weekend di gennaio e febbraio.

*Formaggella, Frischkäse (Büscion und Ziegen-Robiole), Alpkäse Cadonigo, Wurstwaren (vor allem Salami und Salametti), Rindfleisch.*

*Ziegen, Kühe, Schweine, Pferde, Esel, Kaninchen.*

*Direktverkauf. Verpflegung (kalte und warme Küche): 40 Betten drinnen, 40 auf der Gartenterrasse. Unterkunft: 18 Betten (1 Zimmer mit 4 Betten, 2 Zimmer mit 6 Betten, 1 Doppelzimmer). Nimmt am "1. August-Brunch auf dem Bauernhof" und am Event "Offene Käsereien" teil. Zertifikat BIO Suisse bescheinigt.*

*Sommersaison: von Ende Mai bis Ende September täglich geöffnet außer montags. Wintersaison: in den Schulferien während Weihnachten und der Fasnacht und jedes Wochenende im Januar und Februar.*

Fromages à pâte molle, büscion, robiole de chèvre, fromage d'alpage Cadonigo, charcuterie (principalement saucisses et salamis), viande de bœuf.

Chèvres, vaches, cochons, chevaux, ânes, lapins.

Vente directe. Restauration avec cuisine régionale chaude et froide, capacité: 40 places internes et 40 externes. Hébergement: 18 lits (1 chambre avec 4 lits, 2 chambres avec 6 lits, 1 chambre double). Participe au "Brunch à la ferme du 1<sup>er</sup> août" et à l'événement "Fromageries ouvertes". Exploitation agricole certifiée BIO Suisse.

Saison d'été: fin mai à la fin de septembre (tous les jours sauf le lundi). Saison hivernal: pendant les vacances scolaires de Noël et du carnaval et chaque weekend en janvier et février.

*Formaggella cheese, büscion cheese, robiola goat cheese, cheese from the alp Cadonigo, cured meats (particularly salami and sausages), steer meat.*

Goats, cows, pigs, horses, donkeys, rabbits.

Direct sales. Catering with local dishes (warm and cold meals), capacity: 40 seats inside and 40 outside. Accommodation: 18 beds (1 bedroom with 4 beds, 2 bedrooms with 6 beds each, 1 double bedroom). Participates in the "Brunch at the farm of the 1<sup>st</sup> August" and in the event "open dairies". Farm certified BIO Suisse.

Summer season: from the end of May until the end of September (every day except Monday). Winter season: during Christmas and Carnival holidays and every weekend in January and February.

# AGRITURISMO ALTANCA FAMIGLIA MOTTINI



**Remo e Renata Mottini**  
Altanca 96, CH-6776 Piotta  
Tel. 091 868 17 15  
info@altanca.ch, www.altanca.ch

	Formaggio, burro, carne di manzo (vitellone), pollame, conigli.	Käse, Butter, Rindfleisch (Vitellone), Geflügel, Kaninchen.	Fromage, beurre, viande bovine, volailles, lapins.	Cheese, butter, veal meat (steer), chickens, rabbits.
	Mucche allevamento, mucche Heréns valsesane, galline, conigli.	Zuchtkühe, Valliser Heréns Kühe, Hühner, Kaninchen.	Vaches d'élevage, vaches d'Hérens du Valais, poulets, lapins.	Breeding cows, Heréns cows from Valais, chickens, rabbits.
	Vendita diretta. Ristorazione. Svariate possibilità di escursioni e svago. Alloggio: camere con servizi e TV (6 posti letto) o mansarda-dormitorio comune (10-12 posti letto). La fermata intermedia della funicolare del Ritom si trova a poche centinaia di metri.	Direktverkauf. Verpflegung. Verschiedene Möglichkeiten für Ausflüge und Entspannung. Unterkunft: Zimmern mit Bad und TV (6 Betten) oder in der Mansarde (10-12 Betten). Die Zwischenstation der Seilbahn des Ritoms befindet sich nur wenige hundert Meter entfernt.	Vente directe. Restauration. Nombreuses possibilités d'excursion et de loisir. Hébergement: chambres avec salle de bain et télévision (6 lits) ou une mansarde-dortoir (10-12 lits). L'arrêt intermédiaire du funiculaire du Ritom est situé à quelques centaines de mètres.	Direct sales. Catering. Various opportunities to hike and for entertainment. Accommodation: rooms with private bathroom and TV (6 beds) or attic-common dormitory (10-12 beds). The intermediary stop of the Ritom funicular is located few hundreds of meters away.
	Dal 1° aprile al 6 gennaio.	Vom 1. April bis 6. Januar.	Du 1 <sup>er</sup> avril au 6 janvier.	From 1 <sup>st</sup> April to 6 <sup>th</sup> January.

Favorire il contatto diretto dei bambini con il mondo agricolo.

Sviluppare la conoscenza ed il rispetto dei nostri figli verso la natura.

**Scuola in fattoria**

[www.scuolainfattoria.ch](http://www.scuolainfattoria.ch)



## AGRITURISMO BED & BREAKFAST BERTAZZI

**Daniela Barelli**

Nucleo Cavagnago, CH-6749 Cavagnago

Tel. 091 864 21 77

info@bertazzi.ch, www.bertazzi.ch



Formaggio d'alpe,  
burro, salumeria, carne  
di manzo, uova, miele.



Mucche, maiali, asini,  
animali di bassa corte.



Vendita diretta.  
Visite guidate per  
gruppi all'agriturismo  
e/o all'alpe Stabiello.  
Escursioni nella regione  
(collegamento con il  
sentiero della "strada  
alta"). Possibilità di  
partecipare alle attività  
agricole. Alloggio  
con colazione: in 6  
appartamenti (6, 6, 3,  
2, 7 e 4 posti letto).  
Partecipa al programma  
"Agriviva".



Tutto l'anno.

Alpkäse, Butter,  
Wurstwaren, Rindfleisch,  
Eier, Honig.

Kühe, Schweine, Esel,  
kleine Haftiere.

Direktverkauf. Führungen  
für Gruppen vom  
Agrotourismus und  
vom Alp Stabiello.  
Ausflüge in der Region  
(Anschluss mit dem  
Wanderweg "Strada  
alta"). Möglichkeit bei  
den landwirtschaftlichen  
Aktivitäten mitzuhelpen.  
Unterkunft mit Frühstück:  
in 6 Wohnungen (6, 6,  
3, 2, 7 und 4 Betten).  
Nimmt am Programm  
"Agriviva" teil.

Das ganze Jahr.

Fromage d'alpage,  
beurre, charcuterie,  
viande de boeuf, œufs,  
miel.

Vaches, cochons, ânes,  
animaux de basse cour.

Vente directe. Visites  
guidées pour groupes  
de l'agritourisme et/ou  
de l'alpage Stabiello.  
Excursions dans la  
région (connexion  
avec le sentier "strada  
alta"). Possibilité de  
participer aux activités  
agricoles. Hébergement  
avec petit déjeuner: 6  
appartements (6, 6, 3, 2,  
7 et 4 lits). Participe au  
projet "Agriviva".

Toute l'année.

Cheese from the alp,  
butter, cured meats,  
beef meat, eggs, honey.

Cows, pigs, donkeys,  
courtyard animals.

Direct sales. Guided  
tours for groups of the  
agritourism and/or the  
alp Stabiello. Excursions  
in the region (connection  
with the trail "strada  
alta"). Opportunity  
to participate in the  
agricultural activities.  
Accommodation with  
breakfast:  
in 6 apartments (6, 6,  
3, 2, 7 and 4 beds).  
Participates in the  
program "Agriviva".

All year.

atati

Associazione Artigiani Trasformatori Agroalimentare Ticino



# 300 prodotti a km zero

genuini e ticinesi.

I Nostrani del Ticino sono la riscoperta dei sapori locali e provengono esclusivamente da aziende ticinesi che ne garantiscono la qualità, la freschezza e la genuinità. Oltre 300 tipicità della nostra regione che rappresentano il nostro impegno concreto nel sostenere agricoltori, allevatori e produttori alimentari ticinesi.

**MIGROS TICINO**



## PIANASELVA

**Mario e Aris Pedimina**

CH-6760 Faido

Tel. 091 867 15 46 o 079 620 97 61

info@pianaselva.ch, www.pianaselva.ch



Formaggio e gelati  
(self service).



Cavalli.



Vendita diretta.  
Ristorazione con 30 posti interni e 20 esterni.  
Escursioni a cavallo e lezioni di equitazione.  
Agrilido parco giochi per bambini, piscina riscaldata. Settimane verdi per le scuole.  
Funivia. Partecipa al "Brunch del 1° agosto". Azienda certificata BIO Suisse.



Funivia Faido-Pianselva da maggio a fine settembre (8:00-20:00). Piscina e ristorazione: da fine giugno a fine agosto (tempo permettendo).

Käse und Eis  
(Selbstbedienung).

Pferde.

Direktverkauf.  
Verpflegung mit 30 Plätze drinnen und 20 draußen.  
Reitausflüge und Reitunterricht.  
Agrilido Spielplatz für Kinder, beheiztes Schwimmbad. Grüne Woche für Schulen.  
Seilbahn. Nimmt am "1. August-Brunch auf dem Bauernhof" teil.  
BioSuisse zertifiziert.

Seilbahn  
Faido-Pianselva von Mai bis Ende September (8:00-20:00).  
Schwimmbad und Verpflegung: von Ende Juni bis Ende August (wetterabhängig).

Fromage et glaces  
(self-service).

Chevaux.

Vente directe.  
Restauration avec 30 places internes et 20 places externes.  
Randonnées équestres et leçons d'équitation.  
Agrilido parc de jeux pour les enfants, piscine chauffée. Semaines "vertes" pour les écoles.  
Téléphérique. Participe au "Brunch à la ferme du 1<sup>er</sup> août". Exploitation agricole certifiée BIO Suisse.

Téléphérique  
Faido-Pianselva de mai à fin septembre (8:00-20:00 h).  
Piscine et restauration: de la fin de juin à la fin d'août (avec météo favorable).

Cheese and ice creams  
(self service).

Horses.

Direct sales. Catering with 30 seats inside and 20 outside. Horseback riding tours and riding lessons. Agrilido playground for children, heated swimming pool. Green weeks for schools. Cableway. Participates in the "Brunch at the farm of the 1<sup>st</sup> August". Farm certified BIO Suisse.

Cableway  
Faido-Pianselva from May to the end of September (8:00-20:00). Swimming pool and catering: from the end of June until the end of August (weather permitting).



# VALLE MAGGIA





## ALPE NIMI

**Pietro Zanolí**  
CH-6672 Gòrdevio  
Tel. 079 230 48 79  
pietro.zanolí@bluewin.ch

	Formaggella grassa di capra, formaggini freschi.	Ziegen-Formaggella, frische Formaggini.	Fromage gras à pâte molle de chèvre, petits fromages frais.	<i>Fat formaggella goat cheese, fresh processed cheese (formaggini).</i>
	Capre, mini pigs, galline, cavalli.	Ziegen, Mini-Schweine, Hühner, Pferde.	Chèvres, mini-porcs, poules, chevaux.	<i>Goats, mini pigs, chickens, horses.</i>
	Vendita diretta. Visite guidate in azienda e possibilità di partecipare alle attività dell'alpe durante l'estate. Escursioni nella regione. Alloggio con mezza pensione: gruppi in capanna (22 persone).	Direktverkauf. <i>Betriebsführung und Möglichkeit an Aktivitäten während des Alpsommers teilzunehmen. Ausflüge in der Region. Unterkunft mit Halbpension: für Gruppen in der Hütte (22 Personen).</i>	Vente directe. Visites guidées de l'exploitation et possibilité de participer aux activités de l'alpage pendant l'été. Excursions dans la région. Hébergement avec demi-pension: groupes dans un cabane (22 personnes).	<i>Direct sales. Guided tours of the farm and opportunity to participate in the activities at the alp during the summer. Excursions in the region. Accommodation with half board: groups in a cabin (22 people).</i>
	Tutto l'anno. Capanna sorvegliata da metà giugno a metà settembre.	<i>Das ganze Jahr. Die Hütte ist von Mitte Juni bis Mitte September überwacht.</i>	Toute l'année. Le refuge est surveillé entre mi-juin et mi-septembre.	<i>All year. Cabin supervised from the middle of June until the middle of September.</i>



## AZIENDA SASSO DEL TRAVE

**Michele e Cristiana Mignami**  
Sasso del Trave, CH-6694 Prato-Sornico  
Tel. 091 755 13 66 o 076 412 30 81  
michele.mignami@bluewin.ch

	Carne (agnello, capretto), formaggio, formaggini.	Fleisch (Lamm, Zicklein), Käse, Formaggini.	Viande (agneau, cabri), fromage, petits fromages frais.	<i>Meat (lamb, goat kid), cheese, processed cheese (formaggini).</i>
	Pecore, capre, ponies, asini, muli.	Schafe, Ziegen, Ponys, Esel, Maultiere.	Moutons, chèvres, poneys, ânes, mulets.	<i>Sheep, goats, ponies, donkeys, mules.</i>
	Vendita diretta. Alloggio: 3 cuccette con paglia, WC, doccia, cucina e corte esterna. Azienda certificata BIO Suisse.	Direktverkauf. <i>Unterkunft: 3 Bereiche mit Stroh, WC, Dusche, Küche und Platz im Freien. Zertifikat BIO Suisse bescheinigt.</i>	Vente directe. Hébergement: 3 couchettes avec de la paille, WC, douche, cuisine et cour extérieure. Exploitation agricole certifiée BIO Suisse.	<i>Direct sales. Accommodation: 3 sleeping berth on the straw, WC, shower, kitchen and outdoor courtyard. Farm certified BIO Suisse.</i>
	Da giugno a ottobre.	Von Juni bis Oktober.	De juin à octobre.	<i>From June to October.</i>

# AZIENDA AGRITURISTICA MATTEI



**Luca, Francesca e Ivan Mattei**

Via San Antonio di Peccia 2, CH-6695 Lavizzara

Tel. 091 755 14 67 o 079 690 45 28

info@vallemaggia-ferien.ch, www.vallemaggia-ferien.ch

	Carne di vitellone Highlander.	Fleisch von Schottischen Hochlandrindern.	Viande de veau Highland.	Highlander steer meat.
	Mucche scozzesi Highlander, asini, conigli, galline.	Schottische Hochlandrinder, Esel, Kaninchen, Hühner.	Vaches écossaise Highland, ânes, lapins, poules.	Scottish Highlander cows, donkeys, rabbits, chickens.
	Vendita diretta di carne (su riservazione telefonica). Alloggio: casa di vacanza indipendente (3 appartamenti con 7 posti letto), dormitorio con 2 camere con ognuna 8 posti letto. Partecipa al "Brunch del 1° agosto". Azienda certificata BIO Suisse.	Direktverkauf von Fleisch (auf telefonische Reservierung). Unterkunft: freistehendes Ferienhaus (3 Wohnungen mit 7 Betten), Schlafsaal mit 2 Zimmern mit je 8 Betten. Nimmt am "1. August-Brunch auf dem Bauernhof" teil. BioSuisse zertifiziert.	Vente directe de viande (sur réservation téléphonique). Hébergement: maison de vacances indépendante (3 appartements avec 7 lits), dortoir avec 2 chambres chacune avec 8 lits. Participe au "Brunch à la ferme du 1er août". Exploitation agricole certifiée BIO Suisse.	Direct meat sales (reservation by phone). Accommodation: independent holiday house (3 apartments with 7 beds), dormitory with 2 rooms with each 8 beds. Participates in the "Brunch at the farm of the 1 <sup>st</sup> August". Farm certified BIO Suisse.
	Tutto l'anno.	Das ganze Jahr.	Toute l'année.	All year.

*Al servizio degli agricoltori*





## LA STALLA

**Eva Frei**

Rovana, CH-6675 Cevio  
Tel. 091 754 20 20 o 076 338 00 30  
info@lastalla.ch, www.lastalla.ch



Carne d'agnello, latte, yogurt, formaggio a pasta molle e büscion di pecora, trapunte di lana, feltro.  
Diversi prodotti con il Marchio Ticino.



Pecore da latte.



Vendita diretta. Corsi per la fabbricazione di trapunte e per la filatura della lana. Alloggio con colazione: 2 camere con WC e doccia per 3-5 persone.  
Partecipa al programma "Scuola in fattoria". Azienda certificata BIO Suisse.



Dal 1° aprile al 31 ottobre.

Lammfleisch, Milch, Joghurt, Weichkäse und Büscion aus Schafsmilch, Kits aus Wolle, Filz.  
Diverse Produkte mit dem Marchio Ticino bescheinigt.

Milchschefe.

Direktverkauf.  
Steppdecken Kürse.  
Unterkunft mit Frühstück: 2 Zimmer mit WC und Dusche für 3-5 Personen. Nimmt am Projekt "Schule auf dem Bauernhof" teil.  
BioSuisse zertifiziert.

Vom 1. April bis 31. Oktober.

Viande d'agneau, lait, yoghourt, fromage à pâte molle et büscion de brebis, courtepointe de laine, feutre. Divers produits certifiés Marchio Ticino.

Moutons laitiers.

Vente directe. Cours de couette et pour la filature de la laine.  
Hébergement avec petit déjeuner: 2 chambres avec WC et douche pour 3-5 personnes.  
Participe au projet "École à la ferme".  
Exploitation agricole certifiée BIO Suisse.

Du 1<sup>er</sup> avril au 31 octobre.

Lamb meat, milk, yogurt, soft and büscion sheep cheese, wool quilt, felt. Several products with the trade mark Marchio Ticino.

Dairy sheep.

Direct sales. Classes to learn how to manufacture quilts and to spin the wool. Accommodation with breakfast: 2 rooms with WC and shower for 3-5 people. Participates in the program "Farm school". Farm certified BIO Suisse.

From 1<sup>st</sup> April to 31<sup>st</sup> October.



Visita il  
nostro sito!





## MUNT LA REITA

**Famiglia Verena, Markus e Samuel Senn**

CH-6684 Cimalmotto

Tel. 091 754 19 36

info@muntlareita.ch, www.it.muntlareita.ch



Formaggi, formaggio d'alpe, carne.



Mucche, pecore, maiali, cavalli, asini, capre, animali di bassa corte.



Vendita diretta.  
Escursioni nella regione, possibilità di visita dell'alpe Magnello. In inverno: possibilità di sciare e effettuare escursioni con le racchette. Alloggio: camere o piccolo campeggio. Azienda certificata BIO Suisse.



Tutto l'anno.

Käse, Alpkäse, Fleisch.

Kühe, Schafe, Schweine, Pferde, Esel, Ziegen, kleine Haftiere.

Direktverkauf.  
Bergwanderungen in der Region und Möglichkeit, die Alp Magnello zu besuchen. Im Winter: Möglichkeit Ski zu fahren und Ausflüge mit Schneeschuhen. Unterkunft: in Zimmern oder in einem Camping. BioSuisse zertifiziert.

Das ganze Jahr.

Fromages, fromage d'alpage, viande.

Vaches, moutons, cochons, chevaux, ânes, chèvres, animaux de basse cour.

Vente directe.  
Excursions dans la région, possibilité de visiter l'alpage Magnello. En hiver: possibilité de faire du ski et des excursions en raquettes. Hébergement: chambres ou petit camping. Exploitation agricole certifiée BIO Suisse.

Toute l'année.

Cheese, cheese from the alp, meat.

Cows, sheep, pigs, horses, donkeys, goats, courtyard animals.

Direct sales. Excursions in the region, opportunity to visit the alp Magnello. In winter: opportunity to ski and to take excursions with rackets. Accommodation: rooms or small campsite. Farm certified BIO Suisse.

All year.



**MATI Macello Ticino SA**

Via Industri - C.P. 45  
6705 Cresciano (TI)

Tel.: +41 91 863.40.60

Fax: +41 91 863.40.63

E-mail: info@macelloticino.ch

Sito web: www.macelloticino.ch

Numero IVA: 689 582



## MONTI E PAESAGGIO – AZIENDA FIORI

### Giacomo Fiori

Margoneggia, CH-6692 Brontallo  
Tel. 079 728 27 59 (Vasco Ryf)  
probrontallo.vasco@bluewin.ch, www.brontallo.com

	Prodotti di capra (formaggio, mascarpone, latte), carne (vedi animali).	Ziegenprodukte (Käse, Mascarpone, Milch), Fleisch (siehe Nutztiere).	Produits de chèvre (fromage, mascarpone, lait), viande (voir animaux).	Goat products (cheese, mascarpone cheese, milk), meat (see animals).
	Capre, pecore, maiali, mucche scozzesi Highlander, conigli, asini.	Ziegen, Schafe, Schweine, Schottische Hochlandrinder, Kaninchen, Esel.	Chèvres, moutons, cochons, Vaches écossaise Highland, lapins, ânes.	Goats, sheep, pigs, Scottish Highlander cows, rabbits, donkeys.
	Accessibile a piedi da Brontallo (ca. 1 ora) o con trasporto da Menzonio (con supplemento). Ristorazione: piatti ticinesi di stagione (su riservazione). Escursioni e attività didattiche. In inverno possibilità di usufruire della zona wellness (sauna e whirlpool). Alloggio: 2 rustici rinnovati con camere e una mansarda. Partecipa al "Brunch del 1° agosto". Azienda certificata BIO Suisse.	Von Brontallo aus zu Fuss erreichbar (etwa 1 Stunde) oder Transport aus Menzonio (mit Zuschlag). Verpflegung: Tessiner saisonale Gerichte (auf Reservierung). Organisierte Ausflüge und Bildungsaktivitäten. Im Winter Möglichkeit, die Wellness-Zone zu benutzen (Sauna und Whirlpool). Unterkunft: 2 umgebauten Ferienhäusern mit Zimmern und einer Mansarde. Nimmt am "1. August-Brunch auf dem Bauernhof" teil. BioSuisse zertifiziert.	Accessible à pied de Brontallo (environ 1 heure) ou avec transport de Menzonio (avec supplément de charge). Restauration: plats saisonniers du Tessin (sur réservation). Excursions et activités didactiques. En hiver possibilité de faire du wellness (sauna et Whirlpool). Hébergement: 2 maisons de campagne rénovées avec chambres et une mansarde. Participe au "Brunch à la ferme du 1 <sup>er</sup> août". Exploitation agricole certifiée BIO Suisse.	Accessible by foot from Brontallo (ca. 1 hour) or with transportation from Menzonio (with additional charge). Catering: seasonal dishes from Ticino (by reservation). Excursions and didactic activities. In winter opportunity to use the wellness zone (sauna and whirlpool). Accommodation: 2 restored rustic cabins with bedrooms and attic. Participates in the "Brunch at the farm of the 1 <sup>st</sup> August". Farm certified BIO Suisse.
	Tutto l'anno.	Das ganze Jahr.	Toute l'année.	All year.

# BELLINZONESE E RIVIERA







## AGRITURISMO REGUSCI

### Famiglia Regusci

Via i Casasc, CH-6528 Camorino

Tel. 091 857 54 72 o 079 244 14 93

info@agriturismoregusci.ch, www.agriturismoregusci.ch



Ortaggi, piccola produzione di vino, prato erboso, sottaceti, conserve varie.



Vendita diretta.  
Ristorazione per gruppi:  
50 posti. Alloggio in 5 camere con colazione:  
10 posti e 3 lettini.



Tutto l'anno.

Gemüse, kleine Weinproduktion, Rollrasen, eingekochte Produkte, verschiedene Konserven.

Direktverkauf.  
Verpflegung für Gruppen: 50 Plätze.  
Unterkunft in 5 Zimmern mit Frühstück: 10 Plätze und 3 kleine Betten.

Das ganze Jahr.

Légumes, petite production de vin, gazon en rouleaux, différents produits en conserve.

Vente directe.  
Restauration pour groupes: 50 places.  
Hébergement en 5 chambres avec petit déjeuner: 10 places et 3 petits lits.

Toute l'année.

Vegetables, small production of wine, grassy lawn, pickles, various conserves.

Direct sales.  
Catering for groups:  
50 seats.  
Accommodation in 5 rooms with breakfast:  
10 places and 3 cots.

All year.

**Chocolat Stella**  
www.swisschocolate.ch

**La Bottega del Cioccolato**

vendita diretta  
La Bottega del Cioccolato

SALOON & CAFE

Via alle Gerre 28, 6512 Giubiasco  
Tel. 091 857 01 41 - 091 857 38 86  
negoziostella@swisschocolate.ch

Orari d'apertura  
Dal lunedì al venerdì  
08.00 - 12.00 / 13.30 - 17.30  
Giovedì chiusura alle 18.00



# VALLE VERZASCA







## AZIENDA MONTANA ODRO

**Jean-Louis e Chris Villars**

CH-6632 Vogorno  
Tel. 091 745 48 15  
odro@bluewin.ch, www.odro.ch

	Salametti, formaggella, ricotta di capra.	Salametti, <i>Formaggella</i> , Ziegenricotta.	Salamis, fromage à pâte molle, ricotta de chèvre.	<i>Salami, formaggella cheese, goat ricotta cheese.</i>
	Capre, asini, galline.	Ziegen, Esel, Hühner.	Chèvres, ânes, poules.	<i>Goats, donkeys, chickens.</i>
	Vendita diretta Ristorazione. Escursioni nella regione (per esempio itinerario etnografico "ODRO"). Senza accesso stradale, sentiero segnalato Vogorno - Odro (ca. 2 ore). Alloggio: rustici da 5, 3 o 2 posti letto, dormitorio per 16 persone. Museo "fieno di bosco". Piccolo salotto o sala per seminari (max. 20 persone). Azienda certificata BIO Suisse.	Direktverkauf. Verpflegung. Ausflüge in der Region (zum Beispiel ethnographische Strecke "ODRO"). Ohne Zufahrtstrasse, Wanderweg Vogorno - Odro (ca. 2 Stunden). Unterkunft: "Rustic" mit 5, 3 oder 2 Betten, Gruppenunterkunft für 16 Personen. Museum "Waldheu". Kleines Wohnzimmer oder Saal für Seminare (max. 20 Personen). BIO Suisse zertifiziert.	Vente directe. Restauration. Excursions dans la région (par exemple itinéraire ethnographique "ODRO"). Sans accès routier, sentier signalé Vogorno - Odro (ca. 2 heures). Hébergement: maisons de campagne avec 5, 3 ou 2 lits, dortoir pour 16 personnes. Musée "Foin de Montagne". Petit salon ou salle pour séminaires (max. 20 personnes). Exploitation agricole certifiée BIO Suisse.	<i>Direct sales. Catering. Excursions in the region (for example the ethnographic itinerary "ODRO"). Without road access, marked trail Vogorno - Odro (ca. 2 hours). Accommodation: rustic cabins with 5, 3 or 2 beds, dormitory for 16 people. Museum "Wildhay". Small living room or room for seminars (max. 20 people). Farm certified BIO Suisse.</i>
	Tutto l'anno.	Das ganze Jahr.	Toute l'année.	<i>All year.</i>



## AI CASÈLL

**Giorgio Pinana**

Ai Casell, CH-6637 Sonogno  
Tel. 091 746 10 22 o 079 697 03 06  
giorgio.pinana@gmail.com

	Formaggi.	Käse.	Fromages.	Cheeses.
	Mucche, capre.	Kühe, Ziegen.	Vaches, chèvres.	Cows, goats.
	Vendita diretta. Alloggio: appartamento con cucina abitabile e sala panoramica (6 posti letto). Azienda certificata BIO Suisse.	Direktverkauf. Unterkunft: Ferienwohnung mit Küche und Saal mit Aussicht (6 Betten). BioSuisse zertifiziert.	Vente directe. Hébergement: appartement avec cuisine et salle panoramique (6 lits). Exploitation agricole certifiée BIO Suisse.	<i>Direct sales. Accommodation: apartment with eat-in kitchen and panoramic room (6 beds). Farm certified BIO Suisse.</i>
	Tutto l'anno.	Das ganze Jahr.	Toute l'année.	<i>All year.</i>



## LA GHIRONDA

### Famiglia Giottonini-Bisi

Rancone, CH-6633 Lavertezzo

Tel. 091 746 13 94 o 079 371 25 38

laghironda@gmail.com, www.laghironda.ch

	Formaggi di capra, uova, insaccati e carne (capretto, agnello, maiale).	Ziegenkäse, Eier, Wurstwaren und Fleisch (Zicklein, Lamm, Schwein).	Fromages de chèvre, œufs, saucisses, viande (cabri, agneau, porc).	Goat cheeses, eggs, cured meats and meat (goat kid, lamb, pig).
	Capre, pecore, maiali, galline, cani.	Ziegen, Schafe, Schweine, Hühner, Hunde.	Chèvres, moutons, cochons, poules, chiens.	Goats, sheep, pigs, chickens, dogs.
	Vendita diretta. Ristorazione per gruppi massimo 25 posti su riservazione (tutto l'anno nella stalla a Lavertezzo e da luglio a ottobre all'alpe). Alloggio tutto l'anno (Lavertezzo): rustico riattato (2 posti) e stalla con dormitorio (25 posti). Alloggio da luglio a ottobre (alpe Cò der Preda sopra Frasco, senza accesso stradale): struttura recentemente trasformata per gruppi (massimo 15 posti). Partecipa al "Brunch del 1º agosto" (all'alpe), al programma "Scuola in fattoria". Organizza campi estivi per ragazzi (all'alpe). Azienda certificata BIO Suisse.	Direktverkauf. Verpflegung für Gruppen max. 25 Personen auf Riservierung (das ganze Jahr auf dem Bauernhof in Lavertezzo und von Juli bis Oktober auf der Alp). Unterkunft das ganze Jahr (Lavertezzo): im renovierten "Rustico" (2 Plätze) und Schlafräum im Stall (25 Plätze). Unterkunft von Juli bis Oktober (Alp Co' der Preda oberhalb Frasco, ohne Zufahrtstraße): in einer neulich umgebauten Einrichtung für Gruppen (max. 15 Plätze). Nimmt am "1. August-Brunch auf dem Bauernhof" (auf der Alp) und am Projekt "Schule auf dem Bauernhof" teil. Organisiert Sommercamps für Kinder (auf der Alp). BioSuisse zertifiziert.	Vente directe. Restauration pour groupes max. 25 places sur réservation (toute l'année dans l'écurie à Lavertezzo et entre juillet et octobre à l'alpage). Hébergement toute l'année (Lavertezzo): maison de campagne rénovée (2 places) et dortoir dans l'écurie (25 places). Hébergement entre juillet et octobre (alpage Cò der Preda au-dessus de Frasco, sans accès routier): structure récemment transformée pour groupes (max. 15 places). Participe au "Brunch à la ferme du 1 <sup>er</sup> août" (à l'alpage) et au projet "École à la ferme". Organise des champs en été pour les enfants (à l'alpage). Exploitation agricole certifiée BIO Suisse.	Direct sales. Catering for groups up to 25 seats by reservation (all year in the farm in Lavertezzo and from July to October at the alp). Accommodation all year (Lavertezzo): restored rustic cabin (2 places) and barn with dormitory (25 places). Accommodation from July to October (alp Cò der Preda above Frasco, without road access): facility recently transformed for groups (maximum 15 places). Participates in the "Brunch at the farm of the 1 <sup>st</sup> August" (at the alp) and in the program "Farm school". Organizes summer camps for children (at the alp). Farm certified BIO Suisse.
	Tutto l'anno.	Das ganze Jahr.	Toute l'année.	All year.

# LOCARNESE





## AGRITURISMO AL SALICIOLO

**Enrico e Giacomo Pedrazzini**  
Via Brughiera 19, CH-6598 Tenero  
Tel. 091 745 06 41  
giacomo.p@ticino.com

	Yogurt, ricotta, burro, büscion, formaggini, formaggella, gelati, vini. Diversi prodotti con il Marchio Ticino.	Joghurt, Ricotta, Butter, Büscion, Formaggini, Formaggella, Eis, Wein. Diverse Produkte mit dem Marchio Ticino bescheinigt.	Yoghourt, ricotta, beurre, büscion, petits fromages frais, fromage à pâte molle, glaces, vins. Divers produits certifiés Marchio Ticino.	<i>Yogurt, ricotta cheese, butter, büscion cheese, processed cheese (formaggini), formaggella cheese, ice creams, wines. Several products with the trade mark Marchio Ticino.</i>
	Vendita diretta. Visite guidate per gruppi e scolaresche. Ristorazione con spuntini, brunch, pranzi e cene per gruppi (su riserva). Partecipa al "Brunch del 1° agosto" e alla manifestazione "caseifici aperti".	Direktverkauf. Betriebsführungen für Gruppen und Schulen. Zubereitung von Imbissen, Brunch, Mittag- und Abendessen für Gruppen (auf Reservierung). Nimmt am "1. August-Brunch auf dem Bauernhof" und am Event "Offene Käseereien" teil.	Vente directe. Visites guidées pour groupes et écoles. Restauration avec collations, brunchs, déjeuners et dîners pour groupes (sur réservation). Participe au "Brunch à la ferme du 1 <sup>er</sup> août" et à l'événement "Fromageries ouvertes".	<i>Direct sales. Guided tours for groups and schools. Catering with snacks, brunch, lunches and dinners for groups (by reservation). Participates in the "Brunch at the farm of the 1<sup>st</sup> August" and in the event "open dairies".</i>
	Tutto l'anno.	Das ganze Jahr.	Toute l'année.	All year.



## AGRITURISMO MONTE TRIDEE

**Silvia e Roberto Nodari**  
Monti di Tridèe, CH-6622 Ronco S. Ascona  
Tel. 091 791 34 54  
nodari.agritur@bluewin.ch

	Salumeria, trote.	Wurstwaren, Forellen.	Charcuterie, truites.	<i>Cured meats, trouts.</i>
	Maiali lanuti, animali di bassa corte.	Wollschweine, kleine Haftiere.	Cochons laineux, animaux de basse cour.	<i>Woolly pigs, courtyard animals.</i>
	Vendita diretta. Alloggio: diversi appartamenti.	Direktverkauf. Unterkunft: verschiedenen Wohnungen.	Vente directe. Hébergement: plusieurs appartements.	<i>Direct sales. Accommodation: various apartments.</i>
	Dal 1 <sup>o</sup> marzo al 31 ottobre.	Vom 1. März bis 31. Oktober.	Du 1 <sup>er</sup> mars au 31 octobre.	<i>From 1<sup>st</sup> March to 31<sup>st</sup> October.</i>



## AZIENDA AGRICOLA I PICCOLI CONTADINI

### Davide Guerra

Moneto, CH-6659 Camedo-Moneto  
Tel. 079 742 15 36 o 078 733 79 80  
lord-guerra@hotmail.com

	Carne (mucca scozzese Highlander, coniglio), mele e pere secondo la stagione, marmellate, miele.	Fleisch ( <i>Schottische Highlander, Kaninchen</i> ), Äpfel und Birnen anhand der Saison, Marmeladen, Honig.	Viande (vache écossaise Highland, lapin), pommes et poires saisonniers, confitures, miel.	Meat ( <i>Scottish Highlander cows, rabbit</i> ), seasonal apples and pears, jams, honey.
	Mucche scozzesi Highlander, cavalli, ponies, conigli, api.	<i>Schottische Highlander Kühe, Pferde, Ponys, Kaninchen, Bienen.</i>	Vaches écossaises Highland, chevaux, poneys, lapins, abeilles.	<i>Scottish Highlander cows, horses, ponies, rabbits, bees.</i>
	Vendita diretta. Bar per rinfreschi e piccoli sputini. Pranzi e cene (su riservazione). Partecipa al "Brunch del 1° agosto".	<i>Direktverkauf. Bar mit Imbissen und Erfrischungen. Mittag- und Abendessen (auf Reservierung). Nimmt am "1. August-Brunch auf dem Bauernhof" teil.</i>	Vente directe. Bar pour des rafraîchissements et des collations. Déjeuners et dîners (sur réservation). Participe au "Brunch à la ferme du 1 <sup>er</sup> août".	<i>Direct sales. Bar for refreshments and small snacks/luncheons. Lunches and dinners (by reservation). Participates in the "Brunch at the farm of the 1<sup>st</sup> August".</i>
	Vendita diretta tutto l'anno. Bar, pranzi e cene da aprile a ottobre.	<i>Direktverkauf das ganze Jahr. Bar, Mittag- und Abendessen von April bis Oktober.</i>	Vente directe toute l'année. Bar, déjeuners et dîners entre avril et octobre.	<i>Direct sales all year. Bar, lunches and dinners from April to October.</i>



## AZIENDA AGRICOLA TERRENI ALLA MAGGIA SA

### Terreni Alla Maggia

Via Muraccio 105, CH-6612 Ascona  
Tel. 091 792 33 11  
info@terreniallamaggia.ch, www.terreniallamaggia.ch

	Vini DOC, distillati, riso, pasta, polenta, birra. Diversi prodotti con il Marchio Ticino.	<i>DOC Weine, Spirituosen, Reis, Teigwaren, Polenta, Bier. Diverse Produkte mit dem Marchio Ticino bescheinigt.</i>	Vins AOC, spiritueux, riz, pâtes, polenta, bière. Divers produits certifiés Marchio Ticino.	Wines DOC, spirits, rice, pasta, polenta, beer. Several products with the trade mark Marchio Ticino.
	Vendita diretta nell'enoteca alimentare. Degustazioni e visite guidate.	<i>Direktverkauf im Lebensmittelgeschäft. Degustationen und Betriebsführungen.</i>	Vente directe à l'oenothèque alimentaire. Dégustations et visites guidées.	<i>Direct sales in the grocery store. Tastings and guided tours</i>
	Tutto l'anno.	<i>Das ganze Jahr.</i>	Toute l'année.	<i>All year.</i>



## AZIENDA DEL THE

**Marco Del Thé**  
CH-6657 Palagnedra  
Tel. 079 318 04 53

	Carne, uova.	Fleisch, Eier.	Viande, œufs.	Meat, eggs.
	Capre e capretti, pecore e agnelli, conigli, polli.	Ziegen und Zicklein, Schafe und Lämmer, Kaninchen, Hühner.	Chèvres et chevreaux, moutons et agneaux, lapins, poulets.	Goats and kids, sheep and lambs, rabbits, chicken.
	Vendita diretta. Visite guidate per scolaresche.	Direktverkauf. Betriebsführungen für Schulen.	Vente directe. Visites guidées pour les écoles.	Direct sales. Guided tours for schools.
	Tutto l'anno.	Das ganze Jahr.	Toute l'année.	All year.



## CANTINA BÖSCIORO

**Famiglia Vosti**  
Via Monte Ceneri 13, CH-6516 Gerra Piano  
Tel. 091 859 25 37, 079 337 74 14 o 079 598 36 54  
boscioro@bluewin.ch

	Vini DOC, grappa, nocino.	DOC Weine, Grappa, Nocino.	Vins AOC, grappa, liqueur de noix.	Wines DOC, grappa, nocino.
	Vendita diretta. Visite guidate e degustazioni (su appuntamento). Cucina calda per minimo 10 persone (su riservazione) e piatto freddo ticinese con formaggio. Ristorazione con 40 posti interni e 60 esterni. Preparazione di eventi (riunioni, cene aziendali, feste, compleanni, seminari, ricevimenti) su riservazione. Partecipa al "Brunch del 1° agosto" e alla manifestazione "cantine aperte".	Direktverkauf. Führungen und Degustationen (nach Vereinbarung). Warme Mahlzeiten für min. 10 Personen (auf Reservierung) und kaltes Tessiner Teller mit Käse. Vorbereitung mit 40 Sitzplätze drinnen und 60 draußen. Vorbereitungen von verschiedenen Veranstaltungen (Tagungen, Meetings, Feste, Geburtstage, Seminare) auf Reservation. Nimmt am "1. August-Brunch auf dem Bauernhof" und an den "Tagen der offenen Weinkeller" teil.	Vente directe. Visites guidées et dégustations (sur réservation). Cuisine chaude pour groupes min. 10 personnes (sur réservation) et plat froid tessinois avec du fromage. Restauration avec 40 places internes et 60 externes. Préparation d'événements (réunions, soirées d'entreprise, anniversaires, séminaires, réceptions) sur réservation. Participe au "Brunch à la ferme du 1 <sup>er</sup> août" et à l'événement "Caves ouvertes".	Direct sales. Guided tours and tastings (by reservation). Warm meals for minimum 10 people (by reservation) and traditional "ticinese" cold meals with cheese. Catering with 40 seats inside and 60 outside. Preparation of events (meetings, company dinners, parties, birthdays, seminars, receptions) by request. Participates in the "Brunch at the farm of the 1 <sup>st</sup> August" and in the event "open wineries".
	Tutto l'anno.	Das ganze Jahr.	Toute l'année.	All year.



## CANTINA AI PORTICI

### Marco Borradori

Via Soleggio 24, CH-6596 Gordola  
Tel. 091 744 65 43 o 079 682 51 86  
lacantina@portici.ch, www.portici.ch

	Vini DOC.	DOC Weine.	Vins AOC.	Wines DOC.
  	<p>Vendita diretta. Degustazioni in grottino per massimo 25 persone (su riservazione). Alloggio: casa del XVII secolo con 2 appartamenti (8 posti letto), rustico per 2 persone.</p>	<p>Direktverkauf. Degustationen im Grotto für max. 25 Personen (auf Reservierung). Unterkunft: Haus aus dem 17. Jahrhundert mit 2 Wohnungen (8 Betten), "Rustico" für 2 Personen.</p>	<p>Vente directe. Dégustations à la cave pour maximum 25 personnes (sur réservation). Hébergement: dans une maison du XVIIe siècle avec 2 appartements (8 lits), maison de campagne pour 2 personnes.</p>	<p>Direct sales. Tastings in the "grottino" for up to 25 people (by reservation). Accommodation: in a XVII th century house with 2 apartments (8 beds), rustic cabin for 2 people.</p>
	Tutto l'anno.	Das ganze Jahr.	Toute l'année.	All year.



## CANTINA CARRARA

### Graziano Carrara

Via Sasso Misocco 37, CH-6596 Gordola  
Tel. 091 745 67 24 o 078 639 10 09  
info@cantinacarrara.ch, www.cantinacarrara.ch

	Vini DOC.	DOC Weine.	Vins AOC.	Wines DOC.
  	<p>Vendita diretta. Visite guidate e degustazioni. Ristorazione: cene, manifestazioni, conferenze. Cucina calda per gruppi massimo 25 persone (su riservazione). Alloggio: appartamento con 2 camere per massimo 5 persone. Partecipa al "Brunch del 1° agosto" e alla manifestazione "cantine aperte".</p>	<p>Direktverkauf. Betriebsführungen und Degustationen. Verpflegung: Abendessen, Veranstaltungen, Konferenzen. Warme Küche für Gruppen max. 25 Personen (auf Reservierung). Unterkunft: Wohnung mit 2 Schlafzimmern für max. 5 Personen. Nimmt am "1. August-Brunch auf dem Bauernhof" und an den "Tagen der offenen Weinkeller" teil.</p>	<p>Vente directe. Visites guidées et dégustations. Restauration: dîners, événements, conférences. Cuisine chaude pour groupes de max. 25 personnes (sur réservation). Hébergement: appartement avec 2 chambres pour max. 5 personnes. Participe au "Brunch à la ferme du 1er août" et à l'événement "Caves ouvertes".</p>	<p>Direct sales. Guided tours and tastings. Catering: dinners, events, conferences. Warm meals for groups up to 25 people (by reservation). Accommodation: apartment with 2 rooms for maximum 5 people. Participates in the "Brunch at the farm of the 1<sup>st</sup> August" and in the event "open wineries".</p>
	Tutto l'anno.	Das ganze Jahr.	Toute l'année.	All year.



## EAGLE RANCH

**Danilo Garbani Nerini**  
CH-6611 Gresso  
Tel. 078 674 13 51  
info@eagleranch.ch, www.eagleranch.ch

	Cavalli.	Pferde.	Chevaux.	Horses.
	Passeggiate a piedi e a cavallo. Alloggio: rustico con 2 stanze da letto per 6 persone, grande sala da pranzo, cucina abitabile con camino, bagno, TV satellitare e radio.	Ausflüge zu Fuss oder Reitausflüge. Unterkunft: "Rustico" mit 2 Zimmern für 6 Personen, grosses Wohnzimmer, Küche mit offenem Kamin, Badezimmer, Satellit TV und Radio.	Promenades à pied et à cheval. Hébergement: maison de campagne avec 2 chambres pour 6 personnes, grand salon, cuisine avec cheminée, salle de bain, télévision satellitaire et radio.	Walks and horseback riding. Accommodation: rustic cabin with 2 bedrooms for 6 people, big dining room, eat-in kitchen with fireplace, bathroom, satellite TV and radio.
	Dal 1° marzo al 31 dicembre.	Vom 1. März bis 31. Dezember.	Du 1 <sup>er</sup> mars au 31 décembre.	From 1 <sup>st</sup> March to 31 <sup>st</sup> December.

**lati®**  
LATTERIA DEL TICINO

**Shop**

SU TUTTI I FORMAGGI E LATTICINI  
PRESENTANDO QUESTO COUPON SCONTTO

10%

Via Gorelle 7 - 6592 S.Antonino (TI) - Tel. +41 91 850 27 73  
da Lunedì a Venerdì 8.00 - 12.00 / 13.30 - 17.30  
Sabato 8.00 - 12.00 / pomeriggio chiuso — info@lati.ch —

# PIANO DI MAGADINO E GAMBAROGNO





## AGRITURISMO CANTINA PIAN MARNINO

### Tiziano Tettamanti

Via Al Gaggioletto 2, CH-6515 Gudo  
Tel. 091 859 09 60  
pianmarnino@bluewin.ch

	Vini DOC, liquori, distillati.	DOC Weine, Liköre, Spirituosen.	Vins AOC, liqueurs, spiritueux.	Wines DOC, liqueurs, spirits.
	Vendita diretta. Visite guidate e degustazioni. Ristorazione in grottino con prodotti della regione. Cucina calda per gruppi di massimo 40 persone (su riservazione). Partecipa alla manifestazione "cantine aperte".	Direktverkauf. Betriebsführungen und Degustationen. Verpflegung im Grotto mit Produkten aus der Region. Warme Küche für Gruppen max. 40 Personen (auf Reservierung). Nimmt an den "Tagen der offenen Weinkeller" teil.	Vente directe. Visites guidées et dégustations. Restauration dans le grottino avec produits de la région. Cuisine chaude pour groupes de max. 40 personnes (sur réservation). Participe à l'événement "Caves ouvertes".	Direct sales. Guided tours and tastings. Catering in the "grottino" with regional products. Warm meals for groups up to 40 people (by reservation). Participates in the event "open wineries".
	Tutto l'anno.	Das ganze Jahr.	Toute l'année.	All year.



## AGRITURISMO LA VIGNA

### Matteo Canepa

Ala Revöira 12, CH-6593 Cadenazzo  
Tel. 091 858 10 30 o 079 611 96 54  
info@agriturismolavigna.ch, www.agriturismolavigna.ch

	Vini DOC.	DOC Weine.	Vins AOC.	Wines DOC.
	Vendita diretta. Visite guidate e degustazioni. Ristorazione con prodotti regionali. Cucina calda per gruppi fino a 35 persone (su riservazione). Alloggio: 3 camere.	Direktverkauf. Betriebsführungen und Degustationen. Verpflegung mit Produkten aus der Region. Warme Küche für Gruppen bis 35 Personen (auf Reservierung). Unterkunft: 3 Zimmer.	Vente directe. Visites guidées et dégustations. Restauration avec produits de la région. Cuisine chaude pour groupes de max. 35 personnes (sur réservation). Hébergement: 3 chambres.	Direct sales. Guided tours and tastings. Catering with regional products. Warm meals for groups up to 35 people (by reservation). Accommodation: 3 bedrooms.
	Tutto l'anno tranne chiusura invernale (ca. 2 mesi). Orari: martedì-sabato dalle 18:00 alle 24:00. Domenica dalle 11:00 alle 15:00. Lunedì chiuso. Fuori orario da 10 persone.	Das ganze Jahr ausser im Winter (ca. 2 Monate). Öffnungszeiten: Dienstag-Samstag von 18:00 bis 24:00 Uhr. Sonntag von 11:00 bis 15:00 Uhr. Montags geschlossen. Ausserhalb der Öffnungszeiten ab 10 Personen.	Toute l'année sauf en hiver (ca. 2 mois). Heures d'ouverture: mardi-samedi de 18:00 à 24:00 h. Dimanche de 11:00 à 15:00 h. Fermé le lundi. Au dehors des heures d'ouverture, à partir de 10 personnes.	All year except winter closing (ca. 2 months). Hours: Monday-Saturday from 18:00 to 24:00. Sunday from 11:00 to 15:00. Monday closed. Outside opening hours from 10 people.





## ALLEVOLIERE – LABORATORIO INCONTRO 2

### Fondazione Diamante

CH-6515 Gudo  
Tel. 091 858 00 38

[allevoliere@f-diamante.ch](http://allevoliere@f-diamante.ch), [www.f-diamante.ch/incontro2/allevoliere/allevoliere.html](http://www.f-diamante.ch/incontro2/allevoliere/allevoliere.html)



Uova, polli, salumeria, passate di pomodori, liquori, miele, conserve.

Eier, Hühner, Wurstwaren, Tomatensoße, Spirituosen, Honig, Konserven.

Oeufs, poulets, charcuterie, sauce de tomates, liqueurs, miel conserves.

Eggs, chickens, cured meats, tomato purée, liqueurs, honey, conserves.



Galline, polli, anatre, oche, pavoni, tacchini, conigli, maiali lanuti, asini.

Hühner, Enten, Gänse, Pflaumen, Puten, Kaninchen, Wollschweine, Esel.

Poulets, poules, canards, oies, paons, dindes, lapins, cochon laineux, ânes.

Chickens, ducks, geese, peacocks, turkeys, rabbits, Woolly pigs, donkeys.



Vendita diretta. Visite guidate. Ristorazione per gruppi (minimo 20 persone) con preparazione di spuntini e brunch.  
Alloggio collettivo: massimo 20 persone.  
Partecipa al programma "Scuola in fattoria".

Direktverkauf. Betriebsführungen. Verpflegung für Gruppen (min. 20 Personen) mit Zubereitung von Imbissen und Brunch. Übernachtung in Gemeinschaftsunterkunft: max. 20 Personen. Nimmt am Projekt "Schule auf dem Bauernhof" teil.

Vente directe. Visites guidées. Restauration pour groupes (min. 20 personnes) avec préparation de collations et brunchs.  
Hébergement collectif: max. 20 personnes.  
Participe au projet "École à la ferme".

Direct sales. Guided tours. Catering for groups (min. 20 people) with preparation of snacks and brunch. Common accommodation: maximum 20 people. Participates in the program "Farm school".



Vendita (8:00-12:00 e 13:00-16:30) e ristorazione tutto l'anno.  
Alloggio da Pasqua al 31 ottobre.

Verkauf (8:00-12:00 und 13:00-16:30) und Verpflegung das ganze Jahr. Unterkunft von Ostern bis 31. Oktober.

Vente (8:00-12:00 h et 13:00-16:30 h) et restauration toute l'année.  
Hébergement: de Pâques au 31 octobre.

Sales (8:00-12:00 and 13:00-16:30) and catering all year.  
Accommodation from Easter to 31<sup>st</sup> October.



### SERVIZIO DI INFORMAZIONE AGRICOLA

WESTSTRASSE 10 . POSTFACH . CH-3000 BERN 6 . TELEFON 031 359 59 77  
TELEFAX 031 359 59 79 . [WWW.LID.CH](http://WWW.LID.CH) . [INFO@LID.CH](mailto:INFO@LID.CH)

LID.CH



## AZIENDA AGRICOLA CLAUDIO GUERRA AGRITURISMO LA CIOSSA

**Claudio Guerra**

Ala Campagna, CH-6593 Cadenazzo  
Tel. 091 858 15 66 o 079 621 24 58  
agriturismolaciossa@bluewin.ch

	Pollame lavorato, faraone, anatre, tacchini, quaglie, salumeria, uova.	Geflügelprodukte, Pfauen, Enten, Truthähne, Wachteln, Wurstwaren, Eier.	Volaille préparée, pintades, canards, dindons, cailles, charcuterie, œufs.	Cured poultry, guinea fowls, ducks, turkeys, quails, cured meats, eggs.
	Polli, galline, faraone, anatre, tacchini, oche, quaglie.	Hühner, Perlhühner, Pfauen, Enten, Truthähne, Gänse, Wachteln.	Poulets, poules, pintades, canards, dindons, oies, cailles.	Chickens, guinea fowls, ducks, turkeys, geese, quails.
	Vendita diretta. Ristorazione per minimo 20 persone (su riservazione). Cucina a base di prodotti dell'azienda e regionali. Preparazione di eventi (riunioni, cene aziendali, feste, compleanni, seminari, ricevimenti) su riservazione. Organizzazione di serate a tema.	Direktverkauf. Verpflegung für min. 20 Personen (auf Reservierung). Küche mit Hof- und regionalen Produkten. Vorbereitung von verschiedenen Anlässen (Meetings, Abendessen, Feste, Geburtstage, Seminare) auf Reservierung. Organisation von Themenabenden.	Vente directe. Restauration pour min. 20 personnes (sur réservation). Cuisine à base des produits de l'exploitation et régionaux. Préparation d'événements (réunions, dîners, fêtes, anniversaires, séminaires, réceptions) sur demande. Organisation de soirées à thème.	Direct sales. Catering for minimum 20 people (by reservation). Meals based on own and regional products. Preparation of events (meetings, company dinners, parties, birthdays, seminars, refreshments) by request. Organization of thematic evenings.
	Tutto l'anno.	Das ganze Jahr.	Toute l'année.	All year.



## AZIENDA FRUTTICOLA BASSI

**Famiglia Cesare Bassi**

Via Chiessa, CH-6592 S. Antonino  
Tel. 091 858 23 91 o 079 337 14 36  
bassi.cesare@gmail.com

	Mele, succo di mele, uva, piccoli frutti, ciliege, carne.	Äpfel, Apfelsaft, Trauben, Beeren, Kirschen, Fleisch.	Pommes, jus de pommes, raisins, baies, cerises, viande.	Apples, apple juice, grapes, small fruits, cherries, meat.
	Mucche nutrici.	Mutterkühe.	Vaches allaitantes.	Suckler cows.
	Vendita diretta di mele e succo di mele, lamponi e mirtilli stagionali e carne (su riservazione). Visite guidate e degustazioni.	Direktverkauf von Äpfeln und Apfelsaft, Himbeeren und Heidelbeeren anhand der Saison und Fleisch (auf Reservierung). Betriebsführungen und Degustationen.	Vente directe des pommes et du jus de pomme, framboises et myrtilles saisonniers et viande (sur réservation). Visites guidées et dégustations.	Direct sales of apples, apple juice, seasonal raspberries and blueberries and meat (by reservation). Guided tours and tastings.
	Tutto l'anno.	Das ganze Jahr.	Toute l'année.	All year.



## AZIENDA AGRICOLA PONZIO TOP TICINO

**Sergio, Renata e Roberto Ponzio**

Al Curtone 10, CH-6592 S. Antonino

Tel. 091 858 28 08

robertoponzio@bluewin.ch



Formaggi, salumeria, farina (Paolo Bassetti), riso (Terreni alla Maggia SA), vini (tutto il Cantone).

Käse, Wurstwaren, Mehl (Paolo Bassetti), Reis (Terreni alla Maggia SA), Weine (ganzen Kanton).

Fromages, charcuterie, farine (Paolo Bassetti), riz (Terreni alla Maggia SA), vins (tous les coins du canton).

Cheeses, cured meats, flour (Paolo Bassetti), rice (Terreni alla Maggia SA), wines (entire Canton).



Mucche, maiali, ponies, capre, conigli, anatre, galline, cani.

Kühe, Schweine, Ponys, Ziegen, Kaninchen, Enten, Hühner, Hunde.

Vaches, cochons, poneys, chèvres, lapins, canards, poules, chiens.

Cows, pigs, ponies, goats, rabbits, ducks, chickens, dogs.



Vendita diretta. Visite guidate dell'azienda. Organizzazione di compleanni, eventi e feste. Museo dei trattori. Partecipa al programma "Scuola in fattoria".

Direktverkauf. Betriebsführungen. Organisation von Geburtstagen, Events und Partys. Ausstellung von Oldtimer Traktoren. Nimmt am Projekt "Schule auf dem Bauernhof" teil.

Vente directe. Visites guidées. Organisation d'anniversaires, d'événements et de fêtes. Musée de tracteurs d'époque. Participe au projet "École à la ferme".

Direct sales. Guided tours of the farm. Organization of birthdays, events and parties. Tractors museum. Participates in the program "Farm school".



Tutto l'anno tranne domenica e giorni festivi.

Das ganze Jahr außer Sonn- und Feiertagen.

Toute l'année sauf le dimanche et les jours fériés.

All year except Sunday and public holidays.



## IL FRUTTETO – LABORATORIO INCONTRO 2

**Fondazione Diamante**

CH-6515 Gudo

Tel. 091 858 12 20

frutteto@f-diamante.ch, [www.f-diamante.ch/incontro2/frutteto/frutteto.html](http://www.f-diamante.ch/incontro2/frutteto/frutteto.html)



Ortaggi biologici.

Bio-Gemüse.

Légumes biologiques.

Organic vegetables.



Vendita diretta. Azienda certificata BIO Suisse.

Direktverkauf. BioSuisse zertifiziert.

Vente directe. Exploitation agricole certifiée BIO Suisse.

Direct sales. Farm certified BIO Suisse.



Tutto l'anno.

Das ganze Jahr.

Toute l'année.

All year.



Un **buon prodotto** necessita  
di un **buon imballaggio.**

Odis Rigozzi - Caseificio del Sole - 6719 Aquila



**Tipografia Poncioni SA**

Via Mezzana 26 - CH-6616 Losone

Tel 091 785 11 00 - [info@poncioni.biz](mailto:info@poncioni.biz)

[www.poncioni.biz](http://www.poncioni.biz)



## CANTINA IL CAVALIERE SA

### **Roberto Belossi**

Via Cantonale 41, CH-6594 Contone-Gambarogno  
Tel. 091 858 32 67 o 078 712 07 22  
info@ilcavaliere.ch, http://ilcavaliere.ch

	Vini bianchi, rosati e rossi DOC, grappa.	Weissweine, Roséweine und Rotweine DOC, Grappa.	Vins Blancs, Rosés et Rouges AOC, grappa.	White, rosé and red wines DOC, grappa.
	Vendita diretta. Visite e degustazioni (su appuntamento). Saletta nel negozio per 12 persone sedute, sala in cantina per 30 persone in piedi per aperitivi o degustazioni. Partecipa alla manifestazione "cantine aperte".	Direktverkauf. Betriebsführungen und Degustationen (nach Vereinbarung). Kleiner Saal im Laden mit 12 Sitzplätzen, Saal im Weinkeller mit 30 Stehplätzen für Aperitifs oder Degustationen. Nimmt an den "Tagen der offenen Weinkeller" teil.	Vente directe. Visites et dégustations (sur réservation). Salle dans le magasin pour 12 personnes assises, salle dans la cave pour 30 personnes debout pour des apéritifs ou des dégustations. Participe à l'événement "Caves ouvertes".	Direct sales. Guided tours and tastings (by reservation). Room in the store for 12 seated people, room in the winery for 30 standing people for happy hour or tastings. Participates to the event "open wineries".
	Tutto l'anno.	Das ganze Jahr.	Toute l'année.	All year.



## CANTINA LA SEGRISOLA

### **Stefano Haldemann**

Via Malacarne 18, Progero, CH-6515 Gudo  
Tel. 091 743 05 31 o 079 488 01 37  
haldemann.vini@bluewin.ch

	Vini DOC e nostrani, grappa.	DOC und Nostrano-Weine, Grappa.	Vins AOC et "nostrani", grappa.	Wines DOC and "nostrani", grappa.
	Vendita diretta. Visite aziendali e degustazioni (su appuntamento).	Direktverkauf. Betriebsführungen und Degustationen (nach Vereinbarung).	Vente directe. Visites et dégustations (sur réservation).	Direct sales. Company tours and tastings (by reservation).
	Sabato mattina (tutto l'anno), mentre sabato pomeriggio e gli altri giorni della settimana (su riservazione).	Samstag Morgen (das ganze Jahr), Samstag Nachmittag und die anderen Tage der Woche (auf Reservation).	Samedi matin (toute l'année), samedi après-midi et tous les autres jours de la semaine (sur réservation).	Saturday morning (all year), while Saturday afternoon and the other days of the week (by reservation).



## CANTINA RAMELLI

### **Flavio e Aureliana Ramelli**

Via Malacarne 16, CH-6515 Gudo  
Tel. 091 859 27 45 o 079 337 25 18 o 079 337 27 45  
framelli61@bluewin.ch, www.cantinaramelli.ch

	Vini DOC.	DOC Weine.	Vins AOC.	Wines DOC.
	Vendita diretta. Visite guidate e degustazioni (su appuntamento). Partecipa al programma "Scuola in fattoria" e alla manifestazione "cantine aperte".	Direktverkauf. <i>Betriebsführungen und Degustationen (nach Vereinbarung).</i> Nimmt am Projekt "Schule auf dem Bauernhof" und an den "Tagen der offenen Weinkeller" teil.	Vente directe. Visites et dégustations (sur réservation). Participe au projet "École à la ferme" et à l'événement "Caves ouvertes".	Direct sales. Guided tours and tastings (by reservation). Participates in the program "Farm school" and in the event "open wineries".
	Tutto l'anno.	Das ganze Jahr.	Toute l'année.	All year.



## KELLER CENTO CAMPI

### **Walter Keller**

Monti di Caviano, CH-6578 Caviano  
Tel. 091 794 12 88

	Carne di manzo (vitellone) e di agnello (su riservazione).	Rind- und Lammfleisch (auf Reservierung).	Viande de bœuf (vitellone), et d'agneau (sur réservation).	Steer and lamb meats (by reservation).
	Mucche nutrici, pecore, galline.	Mutterkühe, Schafe, Hühner.	Vaches allaitantes, moutons, poules.	Suckler cows, sheep, chickens.
	Ristorazione con grigliate per 10 persone (su riservazione). Visite guidate per scolaresche. Presentazione della costruzione di tetti in paglia. Raggiungibile soltanto a piedi. Azienda certificata BIO Suisse.	Verpflegung mit gegrilltes Fleisch für 10 Personen (auf Reservierung). Betriebsführungen für Schulen. Vorführung des Aufbaus von Strohdächern. Nur zu Fuss erreichbar. BioSuisse zertifiziert.	Restauration avec barbecue pour 10 personnes (sur réservation). Visites guidées pour les écoles. Présentation de la construction de toits en paille. Accessible seulement à pied. Exploitation agricole certifiée BIO Suisse.	Catering with barbecue for 10 people (by reservation). Guided tours for schools. Presentation of the construction of straw roofs. Only reachable by foot. Farm certified BIO Suisse.
	Dal 1° aprile al 30 novembre.	Vom 1. April bis 30. November.	Du 1 <sup>er</sup> Avril au 30 novembre.	From 1 <sup>st</sup> April to 30 <sup>th</sup> November.



## SCUDERIA ISOLA MARTELLA

### **Renzo Sargentì**

Via Isola Martella 48, CH-6572 Quartino

Tel. 079 620 31 02

[renzosargentì@bluewin.ch](mailto:renzosargentì@bluewin.ch)



Cavalli, muli, asini.



Noleggio carrozze con cavalli per escursioni, matrimoni e passeggiate. Scuola di equitazione e salto, addestramento con maneggio coperto in inverno.



Tutto l'anno.

Pferde, Maultiere, Esel.

Miete von Pferdewagen für Ausflüge, Hochzeiten und Spaziergänge. Reitschule und Reitausbildung in den Wintermonaten in der Reithalle.

Das ganze Jahr.

Chevaux, mulets, ânes.

Location de calèches pour excursions, mariages et promenades. École d'équitation et saut, dressage à l'intérieur du manège en hiver.

Toute l'année.

Horses, mules, donkeys.

Rental of horse-drawn carriages with horses for excursions, weddings and tours. Horse riding and jumping lessons, training with indoor riding stables during the winter.

alpina **VERA** 

# Mercati sui passi

Specialità montane e dell'alpe della regione di alpinavera

**Gottardo: domenica, 03 luglio, 24 luglio, 28 agosto 2016**

**Oberalp: domenica, 10 luglio, 31 luglio, 4 settembre 2016**

**Lucomagno: domenica, 17 luglio, 21 agosto 2016**

**Klausen: domenica, 07 agosto 2016, in caso di rinvio: 14 agosto 2016**

Ogni volta dalle ore 10.00 alle 16.00. Informazioni [www.alpinavera.ch](http://www.alpinavera.ch)

I dati 2017 saranno pubblicati nel febbraio 2017 on-line su  
[www.alpinavera.ch](http://www.alpinavera.ch)



# LUGANESE E MALCANTONE





## AL CAIRELLO

**Christian e Enzo Crotta**

Strada Cantonale, CH-6928 Manno  
Tel. 079 685 12 83  
crotta@ticino.com, www.al-cairello.ch

	Verdura, uova, salumeria. Diversi prodotti con il Marchio Ticino.	Gemüse, Eier, Wurstwaren. <i>Diverse Produkte mit dem Marchio Ticino bescheinigt.</i>	Légumes, œufs, charcuterie. Divers produits certifiés Marchio Ticino.	Vegetables, eggs, cured meats. Several products with the trade mark Marchio Ticino.
	Cavalli, ponies, piccoli animali, piccolo zoo.	Pferde, Ponys, Kleintiere, kleines Zoo.	Chevaux, poneys, petits animaux, petit zoo.	Horses, ponies, small animals, small zoo.
	Ristorazione con cucina nostrana: prodotti della regione e grigliate. Corsi e gite a cavallo e in carrozza. Spazi per mostre. Adatto per riunioni, matrimoni, banchetti, compleanni, sagre, feste e concorsi vari. Partecipa al "Brunch del 1° agosto" e al programma "Scuola in fattoria".	Verpflegung mit regionaler Küche und Grill-Spezialitäten. Kurse und Ausflüge mit Pferd und Pferdwagen. Räume für Ausstellungen. Geeignet für Tagungen, Hochzeiten, Banketten, Geburtstage, Feiern, Feste und verschiedene Wettbewerbe. Nimmt am "1. August-Brunch auf dem Bauernhof" und am Projekt "Schule auf dem Bauernhof" teil.	Restauration avec cuisine locale: produits de la région et grillades. Cours d'équitation et tours en calèche. Salle pour expositions. Apte pour réunions, mariages, banquets, anniversaires, foires, festivals et différents concours. Participe au "Brunch à la ferme du 1 <sup>er</sup> août" et au projet "École à la ferme".	Catering with local food: products from the region and barbeques. Riding lessons, horseback riding and horse-drawn carriages tours. Room for art exhibitions. Ideal for meetings, weddings, banquets, birthdays, festivals, parties and various contests. Participates in the "Brunch at the farm of the 1 <sup>st</sup> August" and in the program "Farm school".
	Tutto l'anno.	Das ganze Jahr.	Toute l'année.	All year.

### Negozi ENOASTRONOMICO

Mail: [info@gustoticino.ch](mailto:info@gustoticino.ch)

**GUSTO  
TICINO®**

VIA STAZIONE 10  
CH-6593 CADENAZZO  
TEL. +41 91 858 18 22





## ALPE ROMPIAGO

CH-6955 Cagiallo  
Tel. 091 943 48 49

	Formaggio d'alpe Rompiago DOP, formaggella di mucca e di capra, salumi.	Alpkäse Rompiago DOP, Formaggella aus Kuh- und Ziegen Milch, Wurstwaren.	Fromage d'alpage Rompiago DOP, fromage à pâte molle de vache et chèvre, charcuterie.	Cheese from the alp Rompiago DOP, formaggella cheese (goat and cow), cured.
	Mucche, capre, galline.	Kühe, Ziegen, Hühner.	Vaches, chèvres, poules.	Cows, goats, chickens.
	Vendita diretta. Ristorazione fino a 50 posti (con sala fumatori). Cucina per gruppi con più di 10 persone (su riservazione). Pasti caldi e freddi a base di prodotti nostrani. Alloggio: 10 posti letto in dormitorio con doccia (su riservazione).	Direktverkauf. Verpflegung bis zu 50 Plätze (Saal für Raucher). Küche für Gruppen über 10 Personen (auf Reservierung). Warme und kalte Gerichte mit lokalen Produkten. Unterkunft: 10 Betten in einem Schlafsaal mit Dusche (auf Reservierung).	Vente directe. Restauration jusqu'à 50 places (avec chambre fumeur). Cuisine pour groupes avec plus de 10 personnes (sur réservation). Plats chauds et froids avec produits indigènes. Hébergement: 10 lits dans un dortoir avec douche (sur réservation).	Direct sales. Catering up to 50 seats (with smoking room). Cooking for groups with more than 10 people (by reservation). Warm and cold meals based on local products. Accommodation: 10 beds in dormitory with shower (by reservation).
	Dal 1° giugno al 30 agosto	Vom 1. juni bis 30. August.	Du 1 <sup>er</sup> June au 30 août.	From 1 <sup>st</sup> June to 30 <sup>th</sup> August.





## ALPE ZALTO

**Katya e Andrea Marzaro**

CP 329, CH-6950 Tesserete

Tel. 076 563 48 09 (Katya) o 076 683 95 53 (Kevyn)

marzarotopticino@bluewin.ch, kevyn.galli@gmail.com



Formaggio, formaggini.



Mucche, capre, cavalli, maiali, conigli.



Pasti caldi e cene per gruppi (su riservazione). Possibilità di aiutare nella mungitura e altri lavori. Alloggio con colazione contadina: 1 dormitorio con 12 posti letto o sulla paglia con 6 posti letto. Zona ricca di itinerari per passeggiate e percorsi per mountain bike.



Da metà maggio a fine agosto. Settembre e ottobre su riservazione.

Käse, Frischkäse (Formaggini).

Kühe, Ziegen, Pferde, Schweine, Kaninchen.

Warme Gerichte und Abendessen für Gruppen (auf Reservierung). Möglichkeit auf dem Hof mitzuhelpen, melken und andere Arbeiten. Unterkunft mit bäuerlichem Frühstück: 1 Schlafsaal mit 12 Betten oder im Stroh mit 6 Betten. Das Gebiet ist reich an Spazier- und Radwegen.

Von Mitte Mai bis Ende August. September und Oktober auf Reservierung.

Fromage, petits fromages frais.

Vaches, chèvres, chevaux, cochons, lapins.

Repas chauds et dîners pour groupes (sur réservation). Possibilité d'aider pendant la traite et autres travaux. Hébergement avec petit-déjeuner paysan: 1 dortoir avec 12 lits ou sur la paille avec 6 lits. Zone riche en sentiers pour des promenades et des parcours pour les mountain bikes.

Mi-mai jusqu'à fin août. Septembre et octobre sur réservation.

Cheese, processed cheese (formaggini).

Cows, goats, horses, pigs, rabbits.

Warm meals and dinners for groups (by reservation). Opportunity to help during milking and other activities. Accommodation with farmer breakfast: 1 dormitory with 12 beds or on the straw with 6 beds. Several hiking and mountain biking trails.

From the middle of May until the end of August. September and October by reservation.

sapori<sup>®</sup>  
e  
saperi



## AZIENDA AGRICOLA RAMPIGA

**Monica Giandeini**  
CH-6981 Bedigliora  
Tel. 079 285 55 86  
aziendaagricolarampiga@gmail.com, www.rampiga.ch



Latte e derivati (yogurt, panna, burro, formaggi freschi e a lunga maturazione), carne (maiale, vitello, pollame), grappa e nocino, miele, farina da polenta.



Maiali, vitelli, mucche, polli, oche, anatre, tacchini, pecore, asini, cavalli, ponies, api, gatti, cani.



Vendita diretta. Visite guidate della fattoria, corsi base e avanzati con ponies e cavalli, seminari, pranzi e cene, corsi teorici e pratici sulla lavorazione del latte. Partecipa al programma "Scuola in fattoria".



Tutto l'anno (su riservazione).

*Milch und Milchprodukte (Joghurt, Sahne, Butter, Frischkäse, Käse mit langem Reifungszeit), Fleisch (Schwein, Kalb, Geflügel), Grappa und Nocino, Honig, Polenta Mehl.*

*Schweine, Kälber, Kühe, Hühner, Gänse, Enten, Truthähne, Schafe, Esel, Pferde, Ponys, Bienen, Katzen, Hunde.*

*Direktverkauf. Betriebsführungen, grund- und fortgeschrittene Kurse mit Ponys und Pferden, Seminare, Mittag- und Abendessen, theoretische und praktische Kurse über die Milchverarbeitung. Nimmt am Projekt "Schule auf dem Bauernhof" teil.*

*Das ganze Jahr (auf Reservierung).*

Lait et produits laitiers (yoghourt, crème, beurre, fromages frais et de longue maturation), viande (porc, veau, volaille), grappa et liqueur de noix, miel, farine de polenta.

Cochons, veaux, vaches, poulets, oies, canards, dindes, moutons, ânes, chevaux, poneys, abeilles, chats, chiens.

Vente directe. Visites guidées de la ferme, cours de base et avancées avec poneys et chevaux, séminaires, déjeuners et dîners, cours théoriques et pratiques sur la transformation du lait. Participe au projet "École à la ferme".

Toute l'année (sur réservation).

*Milk and derivates (yogurt, cream, butter, fresh cheeses and cheeses with long ripening), meat (pig, veal, poultry), grappa and nocino, honey, flour for polenta.*

*Pigs, calves, cows, chicken, geese, ducks, turkeys, sheep, donkeys, horses, ponies, bees, cats, dogs.*

*Direct sales. Guided tours of the farm, basic and advanced riding lessons with ponies and horses, seminars, lunches and dinners, theoretical and practical classes on the milk processing.*  
*Participates in the program "Farm school".*

All year (by reservation).



**CENTRO DI  
COMPETENZE**  
Ticino





## AGRITURISMO SCOGlio MARCO e ISA

### Marco e Isa Scoglio

Nucleo 61, CH-6939 Mugena

Tel. 091 600 39 80 o 079 650 08 01

marco.scoglio@bluewin.ch, <http://agriturismomarcoscoglio.blogspot.ch/>



Formaggella, formaggini, salumeria.  
Diversi prodotti con il Marchio Ticino.

*Formagella, Formaggini, Wurstwaren.  
Diverse Produkte mit dem Marchio Ticino bescheinigt.*

Fromage à pâte molle, petits fromages frais, charcuterie.  
Divers produits certifiés Marchio Ticino.

*Formaggella cheese, processed cheese (formaggini), cured meats. Several products with the trade mark Marchio Ticino.*



Mucche.

Kühe.

Vaches.

Cows.



Vendita diretta tutti i giorni dalle 9:00 alle 19:00. Visite guidate aziendali (su riservazione). Ristorazione per gruppi (su riservazione): 40 posti interni e 60 esterni. Alloggio: camere con 10 posti letto. Partecipa al "Brunch del 1° agosto", al programma "Scuola in fattoria" e alla manifestazione "caseifici aperti".

*Direktverkauf jeden Tag von 9:00 bis 19:00 Uhr. Betriebsführungen (auf Reservation). Verpflegung für Gruppen (auf Reservierung): 40 Plätze drinnen und 60 draussen. Unterkunft: Gästezimmer mit 10 Betten. Nimmt am "1. August-Brunch auf dem Bauernhof", am Projekt "Schule auf dem Bauernhof" und am Event "Offene Käsereien" teil.*

Vente directe tous les jours de 9:00 à 19:00 h. Visites guidées pour groupes (sur réservation). Restauration pour groupes (sur réservation): 40 places internes et 60 externes. Hébergement: chambres avec 10 lits. Participe au "Brunch à la ferme du 1<sup>er</sup> août", au projet "École à la ferme" et à l'événement "Caves ouvertes".

*Direct sales every day from 9:00 to 19:00. Guided tours (by reservation). Catering for groups (by reservation), capacity: 40 seats inside and 60 outside. Accommodation: rooms with 10 beds. Participates in the "Brunch at the farm of the 1<sup>st</sup> August", in the program "Farm school" and in the event "open dairies".*



Tutto l'anno.

*Das ganze Jahr.*

Toute l'année.

All year.





# SCOPERTA

# INTRAPRENDENZA

# CONQUISTA

[www.agrivila.ch](http://www.agrivila.ch)







## RISTORO AI GELSI

**Francesca Palermo**

CH-6993 Iseo

Tel. 091 609 18 66 o 079 760 94 12

agrikolb@bluewin.ch



Carne di manzo, conserve, sciroppi, legna da ardere.



Mucche, ponies, animali da cortile.



Vendita diretta.  
Visite guidate dell'orto biologico e consigli sul compostaggio, percorso botanico. Ristorazione con 50 posti esterni. Partecipa al programma "Scuola in fattoria".



Da martedì a venerdì (dalle 10:00 alle 17:00); martedì, giovedì e venerdì periodo scolastico (dalle 10:00 alle 15:30); ogni prima e terza domenica del mese grigliata (dalle 10:00 alle 18:00). Lunedì, sabato e le rimanenti domeniche chiuso. Per gruppi su riservazione.

Rindfleisch, Konserven, Sirup, Brennholz.

Kühe, Ponys, kleine Hoftiere.

Direktverkauf.  
Betriebsführungen vom biologischen Gemüsegarten und Ratschläge zur Kompostierung, botanischer Parcours. Verpflegung mit 50 Plätze draussen. Nimmt am Projekt "Schule auf dem Bauernhof" teil.

Von Dienstag bis Freitag (von 10:00 bis 17:00 Uhr); Dienstag, Donnerstag und Freitag während des Schuljahres (von 10:00 bis 15:30 Uhr); jede erste und dritte Sonntag des Monats Grillplatte (von 10:00 bis 18:00 Uhr). Montag, Samstag und die anderen Sonntags geschlossen.  
Für Gruppen auf Reservierung.

Viande de bœuf, conserves, sirops, bois de chauffage.

Vaches, poneys, animaux de basse cour.

Vente directe.  
Visites guidées au jardin biologique et conseils sur le compostage, sentier botanique. Restauration avec 50 places externes. Participe au projet "Ecole à la ferme".

Du mardi au vendredi (de 10:00 à 17:00 h); mardi, jeudi et vendredi pendant l'année scolaire (de 10:00 à 15:30 h); toutes les premières et troisièmes dimanches du mois grillade (de 10:00 à 18:00 h). Lundi, samedi et les autres dimanches fermé. Pour groupes sur réservation.

Beef meat, conserves, syrups, firewood.

Cows, ponies, courtyard animals.

Direct sales.  
Guided tours of the organic garden and suggestions for the composting, botanic itinerary. Capacity for food: 50 seats outside. Participates to the program "Farm school".

From Tuesday to Friday (from 10:00 to 17:00); Tuesday, Thursday and Friday during the school year (from 10:00 to 15:30); every first and third Sunday of the month barbecue (from 10:00 to 18:00). Monday, Saturday and the remaining Sundays closed. Reservation required for groups.



**Agri** diretto.ch





## RUSTICO LA STALLETTA

**Adriano Camponovo**

Via Ciusarettta 35, CH-6933 Muzzano  
Tel. 091 966 28 96

	Cavalli.	Pferde.	Chevaux.	Horses.
	Alloggio (minimo 2 giorni): piccolo rustico (2 + 2 posti letto) con cucina, salotto, bagno, riscaldamento, TV, lavatrice, giardino con grill e posteggio coperto. A 2 minuti dai mezzi pubblici, a 5 minuti da Lugano in auto.	Unterkunft (min. 2 Tage): kleine Hütte (2 + 2 Betten) mit Küche, Wohnzimmer, Badezimmer, Heizung, TV, Waschmaschine, Garten mit Grill und überdachte Parkplatz. 2 Minuten von den öffentlichen Verkehrsmitteln entfernt, 5 Minuten von Lugano mit dem Auto entfernt.	Hébergement: (min. 2 jours): petite maison de campagne (2 + 2 lits) avec cuisine, salon, salle de bain, chauffage, télévision, lave-linge, jardin avec barbecue et place de parc couverte. A 2 minutes des transports publics, à 5 minutes de Lugano en voiture.	Accommodation (minimum 2 days): small rustic cabin (2 + 2 beds) with kitchen, dining room, bathroom, heating, television, washing machine, garden with barbecue and covered parking. Two minutes away from public transportation, 5 minutes away from Lugano by car.
	Tutto l'anno.	Das ganze Jahr.	Toute l'année.	All year.



## AZIENDA AGRICOLA E AGRITURISMO LA STALA

**Tino Coldesina**

Via Cantonale 2, CH-6805 Mezzovico-Vira  
Tel. 091 930 67 77  
coldesina@lastala.ch

	Carne, salumi, uova.	Fleisch, Wurstwaren, Eier.	Viande, charcuterie, œufs.	Meat, cured meats, eggs.
	Mucche, maiali, galline, conigli, capre.	Kühe, Schweine, Hühner, Kaninchen, Ziegen.	Vaches, cochons, poulets, lapins, chèvres.	Cows, pigs, chickens, rabbits, goats.
	Vendita diretta. Cucina locale con prodotti dell'azienda (35 persone), su riservazione: cene, compleanni, matrimoni ecc.	Direktverkauf. Regionale Küche mit Betriebsprodukte (35 Personen), auf Reservierung: Abendessen, Geburtstage, Hochzeiten usw.	Vente directe. Cuisine régionale avec produits de l'exploitation (35 personnes), sur réservation: dîners, anniversaires, mariages, etc.	Direct sales. Local cuisine with products from the farm (35 people), by reservation: dinners, birthdays, weddings etc.
	Dal 10 settembre al 30 giugno.	Vom 10. September bis 30. Juni.	Du 10 septembre au 30 juin.	From 10 <sup>th</sup> September to 30 <sup>th</sup> June.

# MENDRISIOTTO E VALLE DI MUGGIO





## AGRITURISMO DOSSO DELL'ORA

**Franco e Marina Cereghetti**

Monte Generoso, CH-6872 Somazzo  
Tel. 091 649 39 80

	Formaggio, formaggini, burro, carne, salumi.	Käse, Formaggini, Butter, Fleisch, Wurstwaren.	Fromage, petit fromages frais, beurre, viande, charcuterie.	Cheese, processed cheese (formaggini), butter, meat, cured meats.
	Mucche, maiali, pecore, asini.	Kühe, Schweine, Schafe, Esel.	Vaches, cochons, moutons, ânes.	Cows, pigs, sheep, donkeys.
	Vendita diretta. Ristorazione con cucina casalinga (riservazione gradita), capacità: 45 posti interni e 80 esterni (terrazza panoramica). Alloggio: 1 camera (2 posti letto) e 1 appartamento equipaggiato con 2 posti letto e 1 letto supplementare (affitto settimanale). Partecipa al "Brunch del 1° agosto" e al programma "Agriviva".	Direktverkauf. Verpflegung mit hausgemachten Produkten (Reservierung gewünscht), Kapazität: 45 Plätze drinnen und 80 draußen (Panorama-Terrasse). Unterkunft: 1 Zimmer (2 Betten) und 1 Wohnung ausgestattet mit 2 Betten und 1 Zusatzbett (Rente wöchentlich). Nimmt am "1. August-Brunch auf dem Bauernhof" und am Programm "Agriviva" teil.	Vente directe. Restauration avec cuisine locale (réservation appréciée), capacité: 45 places internes et 80 externes (terrasse panoramique). Hébergement: 1 chambre (2 lits) et 1 appartement avec 2 lits et 1 lit supplémentaire (location à la semaine). Participe au "Brunch à la ferme du 1 <sup>er</sup> août" et au projet "Agriviva".	Direct sales. Catering with home-style meals (reservation appreciated), capacity: 45 seats inside and 80 outside (scenic terrace). Accommodation: 1 room (2 beds) and 1 apartment equipped with 2 beds and 1 supplementary bed (weekly rent). Participates in the "Brunch at the farm of the 1 <sup>st</sup> August" and in the program "Agriviva".
	Da ottobre a metà giugno: sabato, domenica e festivi. Da metà giugno a fine settembre: da giovedì a domenica.	Von Oktober bis Mitte Juni: Samstag, Sonntag und Feiertagen. Von Mitte Juni bis Ende September: von Donnerstag bis Sonntag.	De octobre à mi-juin: samedi, dimanche et jours fériés. De mi-juin à fin septembre: du jeudi au dimanche.	From October to the middle of June: Saturday, Sunday and public holidays. From the middle of June until the end of September: from Thursday to Sunday.



# La Meseda

www.lameseda.ch

La Meseda. Due eventi dedicati agli agriturismi



## AGRITURISMO ALPE GRASSA

### Pietro Gerosa

Monte Generoso, Bellavista, CH-6872 Salorino

Tel. 091 646 26 02 o 091 646 25 27

[info@agriturismoaalpegrassa.ch](mailto:info@agriturismoaalpegrassa.ch)



Maialini, capretti, latticini.  
Diversi prodotti con il  
Marchio Ticino.

Schweine, Zicklein,  
Milchprodukte.  
Diverse Produkte mit  
dem Marchio Ticino  
bescheinigt.

Porcelets, cabris,  
produits laitiers.  
Divers produits certifiés  
Marchio Ticino.

Piglets, goat kids,  
dairy products. Several  
products with the trade  
mark Marchio Ticino.



Mucche, capre, maiali,  
cavalli, galline, animali  
domestici.

Kühe, Ziegen,  
Schweine, Pferde,  
Hühner, Haustiere.

Vaches, chèvres,  
cochons, chevaux,  
poules, animaux  
domestiques.

Cows, goats, pigs,  
horses, chickens,  
domestic animals.



Vendita diretta.  
Ristorante con menù  
nostrani (su riservazione),  
capacità: 18 posti interni  
e 20/30 esterni. Alloggio:  
camere da 4 o 2 posti  
letto (su riservazione).  
Parcheggio a disposizione.  
Partecipa al "Brunch del  
1º agosto" e al programma  
"Agriviva".

Direktverkauf.  
Verpflegung mit typischen  
und regionalen Produkten  
(auf Reservierung),  
Kapazität:  
18 Plätze drinnen  
und 20/30 draussen.  
Unterkunft: Zimmer mit  
4 oder 2 Betten (auf  
Reservierung). Parkplätze  
zur Verfügung. Nimmt am  
"1. August-Brunch auf  
dem Bauernhof" und am  
Programm "Agriviva" teil.

Vente directe.  
Restauration avec  
menus maison (sur  
réservation), capacité:  
18 places internes  
et 20/30 externes.  
Hébergement:  
chambres avec 4 ou  
2 lits (sur réservation).  
Parking à disposition.  
Participe au "Brunch à la  
ferme du 1<sup>er</sup> août" et au  
projet "Agriviva".

Direct sales. Restaurant  
with local menus (by  
reservation), capacity:  
18 seats inside  
and 20/30 outside.  
Accommodation:  
bedrooms with 4 or  
2 beds (by reservation).  
Parking available.  
Participates in the  
"Brunch at the farm of  
the 1<sup>st</sup> August" and in  
the program "Agriviva".



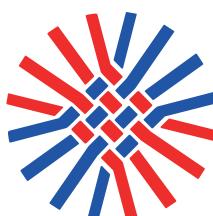
Da marzo a dicembre  
con riposo settimanale  
il lunedì.

Von März bis Dezember  
jeden Tag ausser  
Montag.

De mars à décembre  
sauf le lundi.

From March to  
December with weekly  
rest day on Monday.

## ARTIGIANATO



DEL TICINO

Glati



## AZIENDA AGRARIA CANTONALE DI MEZZANA

### Amministrazione

Via San Gottardo, CH-6828 Balerna  
Tel. 091 816 62 01  
dfe-aacm@ti.ch, www.mezzana.ch

	Vini, formaggi, miele, ortaggi, succo di mele, frutta. Diversi prodotti con il Marchio Ticino.	Wein, Käse, Honig, Gemüse, Apfelsaft, Obst. Diverse Produkte mit dem Marchio Ticino bescheinigt.	Vins, fromages, miel, légumes, jus de pomme, fruits. Divers produits certifiés Marchio Ticino.	Wines, cheeses, honey, vegetables, apple juice, fruits. Several products with the trade mark Marchio Ticino.
	Mucche, api, maiali (durante la stagione estiva).	Kühe, Bienen, Schweine (während der Sommersaison).	Vaches, abeilles, cochons (pendant la saison d'alpage).	Cows, bees, pigs (during the summer season).
	Vendita diretta. Visite aziendali e degustazioni. Sale per seminari e conferenze. Riservazione obbligatoria. Alloggio: camere per gruppi max. 42 persone (su riservazione). Possibilità per le scuole di organizzare le settimane verdi. Partecipa al progetto "Scuola in fattoria" e alla manifestazione "cantine aperte".	Direktverkauf. Betriebsführungen und Degustationen. Seminar- und Konferenzräume. Reservation erforderlich. Unterkunft: Zimmer für Gruppen max. 42 Personen (auf Reservierung). Möglichkeit für die Schulen, die grüne Woche zu organisieren. Nimmt am Projekt "Schule auf dem Bauernhof" und an den "Tagen der offenen Weinkeller" teil.	Vente directe. Visites et dégustations. Salles pour séminaires et conférences. Réservation obligatoire. Hébergement: chambres pour groupes max. 42 personnes (sur réservation). Possibilité pour les écoles d'organiser des semaines didactiques ("semaines vertes"). Participe au projet "École à la ferme" et à l'événement "Caves ouvertes".	Direct sales. Guided tours and tastings. Rooms for seminars and conferences. Reservation compulsory. Accommodation: rooms for groups max. 42 people (by reservation). Opportunity for the schools to organize one week of holidays ("green week"). Participates in the program "Farm school" and in the event "open wineries".
	Tutto l'anno.	Das ganze Jahr.	Toute l'année.	All year.



Il Marchio della ticinesità dei prodotti



## AZIENDA AGRICOLA MERÌ

**Antonio Rosa**  
CH-6838 Scudellate  
Tel. 091 684 13 88  
azienda\_meri@yahoo.it

	Miele Bio (millefiori primavera e millefiori estivo) dell'alta Valle di Muggio.	BIO Honig (tausend Frühlingsblumen und tausend Sommerblumen) aus dem hohen Muggiotal.	Miel BIO (millefleurs printemps et millefleurs été) de la haute Vallée de Muggio.	Organic honey (thousand flowers spring and thousand flowers summer) from the top of the Muggio Valley.
	Pecore dell'Engadina, api, galline, capre grigie Pro Specie Rara, asini (con possibilità di trekking).	Engadiner Schafe, Bienen, Hühner, Graue Bergziegen Pro Specie Rara, Esel (mit Trekkingmöglichkeit).	Moutons engadinois, abeilles, poules, chèvres grises Pro Specie Rara, ânes (avec possibilité de faire du trekking).	Engadine sheep, bees, chickens, grey mountain goats Pro Specie Rara, donkeys (opportunity to do trekking).
	Vendita diretta. Degustazioni. Partecipa al programma "Scuola in fattoria". Azienda certificata BIO Suisse.	Direktverkauf. Degustationen. Nimmt am Projekt "Schule auf dem Bauernhof" teil. BioSuisse zertifiziert.	Vente directe. Participe au projet "École à la ferme". Exploitation agricole certifiée BIO Suisse.	Direct sales. Participates in the program "Farm school". Farm certified BIO Suisse.
	Tutto l'anno.	Das ganze Jahr.	Toute l'année.	All year.



## AZIENDA SAN MARTINO

**Eliano Meroni**  
Via Prati Maggi, CH-6862 Rancate  
Tel. 091 646 65 85 o 079 620 43 61  
info@sanmartino-ti.ch, www.sanmartino-ti.ch

	Vini DOC.	Weine DOC.	Vins AOC.	Wines DOC.
	Cavalli.	Pferde.	Chevaux.	Horses.
	Vendita diretta. Visite guidate per scolaresche.	Direktverkauf. Betriebsführungen für Schulen.	Vente directe. Visites guidées pour les écoles.	Direct sales. Guided tours for schools.
	Tutto l'anno.	Das ganze Jahr.	Toute l'année.	All year.



## AZIENDA CLERICETTI LATTE FRESCO

**Famiglia Adriano e Marisa Clericetti**  
 Monte Generoso-Vetta, CH-6838 Muggio  
 Tel. 091 649 90 67

	Formaggio, formaggini, salumi nostrani.	Käse, Formaggini, Wurstwaren.	Fromage, petit fromages frais, charcuterie maison.	Cheese, processed cheese (formaggini), local cured meats.
	Mucche, maiali.	Kühe, Schweine.	Vaches, cochons.	Cows, pigs.
	Vendita diretta. Ristorazione semplice in ambiente familiare (riservazione gradita). Pasti caldi (su riserva). Accesso a piedi o con trenino a cremagliera (chiuso per lavori fino all'inizio del 2016).	Direktverkauf. Verpflegung in familiärer Atmosphäre (Reservierungen gewünscht). Warme Küche (auf Reservierung). Zu Fuss erreichbar oder mit einer Zahnradbahn (bis Anfang 2016 wegen Arbeiten geschlossen).	Vente directe. Restauration simple avec ambiance familiale (réservation appréciée). Repas chauds (sur réservation). Accès à pied ou avec chemin de fer à crémaillère (fermé pour travaux jusqu'au début 2016).	Direct sales. Simple catering in a family environment (reservation appreciated). Warm meals (by reservation). Access by foot or with cog railway (closed for renovations until the beginning of 2016).
	Dal 15 maggio al 31 ottobre.	Vom 15. Mai bis 31. Oktober.	Du 15 mai au 31 octobre.	From 15 <sup>th</sup> May to 31 <sup>st</sup> October.



## AZIENDA FRATELLI VALSANGIACOMO SA

**Cesare e Uberto Valsangiacomo**  
 Viale alle Cantine 6, CH-6850 Mendrisio  
 Tel. 091 683 60 53  
[info@valswine.ch](mailto:info@valswine.ch), [www.valswine.ch](http://www.valswine.ch)

	Vini DOC, distillati.	DOC Weine, Spirituosen.	Vins AOC, spiritueux.	Wines DOC, spirits.
	Vendita diretta. Visite aziendali (su appuntamento) e degustazioni nell'eneteca in cantina. Affitto sale per ricevimenti, matrimoni, compleanni. Partecipa alla manifestazione "cantine aperte".	Direktverkauf. Betriebsführungen (nach Vereinbarung) und Degustationen in der "Enoteca" im Keller. Miete von Räumen für Bankette, Hochzeiten, Geburtstage. Nimmt an den "Tagen der offenen Weinkeller" teil.	Vente directe. Visites guidées de l'exploitation (sur réservation) et dégustations dans la cave. Location de salles pour des banquets, mariages, anniversaires. Participe à l'événement "Caves ouvertes".	Direct sales. Guided tours of the facilities (by appointment) and tastings in the wine shop of the winery. Renting of rooms for refreshments, weddings, birthdays. Participates in the event "open wineries".
	Tutto l'anno.	Das ganze Jahr.	Toute l'année.	All year.

## AZIENDA VITIVINICOLA LA COSTA SA

**Antonio Capoferri**

Alla Costa, CH-6883 Novazzano

Tel. 079 172 61 21 o 079 214 61 45

azienda@la-costa.ch, www.la-costa.ch

	Vini.	Weine.	Vins.	Wines.
	Vendita diretta. Degustazioni ed eventi. Riservazione obbligatoria. Partecipa alla manifestazione "cantine aperte".	Direktverkauf. Degustationen und Veranstaltungen. Reservation erforderlich. Nimmt an den "Tagen der offenen Weinkeller" teil.	Vente directe. Dégustations et manifestations. Réservation obligatoire. Participe à l'événement "Caves ouvertes".	Direct sales. Tastings and events. Reservation compulsory. Participates in the event "open wineries".
	Tutto l'anno.	Das ganze Jahr.	Toute l'année.	All year.



## CANTINA CAVALLINI

**Luciano e Grazia Cavallini**

Strecia, CH-6838 Cabbio

Tel. 091 684 15 79 o 079 444 46 07

cantinacavallini@gmail.com, www.fb.com/lacantinacavallini

	Vini DOC, grappa, nocino.	DOC Weine, Grappa, Nocino.	Vins AOC, grappa, liqueur de noix.	Wines DOC, grappa, nocino.
	Vendita diretta. Visite e degustazioni (su appuntamento). In settembre possibilità di vendemmiare (su iscrizione). Alloggio: roccolo in vigneto per le vacanze. Partecipa alla manifestazione "cantine aperte" e ai programmi "Scuola in fattoria" e "Agriviva". Azienda certificata Vinatura di Vitiswiss.	Direktverkauf. Betriebsführungen und Degustationen (nach Vereinbarung). Im September Möglichkeit der Teilnahme an der Weinlese (nach Anmeldung). Unterkunft: Ferienhäuschen im Weinberg. Nimmt an den "Tagen der offenen Weinkeller", am Projekt "Schule auf dem Bauernhof" und am Programm "Agriviva" teil. Zertifikat Vinatura von Vitiswiss bescheinigt.	Vente directe. Visites et dégustation (sur réservation). En septembre possibilité de participer à la vendange (sur inscription). Hébergement: chalet dans le vignoble pour des vacances. Participe à l'événement "Caves ouvertes" et aux projets "École à la ferme" et "Agriviva". Exploitation agricole certifiée Vinatura de Vitiswiss.	Direct sales. Guided tours and tastings (by reservation). In September opportunity to participate in the grape harvest (by registration). Accommodation: availability of a Roccolo (small stone house) in the vineyard for vacation. Participates in the event "open wineries" and in the programs "Farm school" and "Agriviva". Farm certified with Vinatura from Vitiswiss.
	Tutto l'anno.	Das ganze Jahr.	Toute l'année.	All year.



## CANTINA SOCIALE DI MENDRISIO

### Remo Tettamanti

Via Giorgio Bernasconi 22, CH-6850 Mendrisio  
Tel. 091 646 46 21  
info@cantinamendrisio.ch, www.cantinamendrisio.ch

	Vini, distillati. Diversi prodotti con il Marchio Ticino.	Weine, Spirituosen. Diverse Produkte mit dem Marchio Ticino bescheinigt.	Vins, spiritueux. Divers produits certifiés Marchio Ticino.	Wines, spirits. Several products with the trade mark Marchio Ticino.
	Vendita diretta. Visite e degustazioni in cantina o nel vigneto dell'azienda a Stabio (Tenuta Montalbano). Partecipa alla manifestazione "cantine aperte".	Direktverkauf. Betriebsführungen und Degustationen im Weinkeller oder auf dem Weinberg in Stabio (Tenuta Montalbano). Nimmt an den "Tagen der offenen Weinkeller" teil.	Vente directe. Visites et dégustations dans la cave ou dans le vignoble de l'exploitation à Stabio (Tenuta Montalbano). Participe à l'événement "Caves ouvertes".	Direct sales. Guided tours and tastings in the winery or in the vineyard in Stabio (Tenuta Montalbano). Participates in the event "open wineries".
	Tutto l'anno.	Das ganze Jahr.	Toute l'année.	All year.



## CANTINE LATINI SA – AZIENDA VITICOLA

### Samuel Latini

Via al Ronco, CH-6865 Tremona  
Tel. 091 630 00 07  
info@cantine-latini.ch, www.cantine-latini.ch

	Vini bianchi, rossi e spumanti prodotti nell'area del Monte San Giorgio, patrimonio mondiale dell'UNESCO.	Weiss-, Rot- und Schaumweine hergestellt in der Region des Monte San Giorgio, UNESCO-Weltkulturerbe.	Vins blancs, rouges et mousseux produits dans la zone du Mont S. Giorgio, patrimoine mondial de l'UNESCO.	White, red and sparkling wines produced in the area of the Monte San Giorgio, UNESCO World Heritage site.
	Vendita diretta. Degustazioni e pranzi con salumi nostrani. Partecipa alla manifestazione "cantine aperte".	Direktverkauf. Degustationen und Mittagessen mit lokalen Wurstwaren. Nimmt an den "Tagen der offenen Weinkeller" teil.	Vente directe. Dégustations et déjeuner avec charcuterie locale. Participe à l'événement "Caves ouvertes".	Direct sales. Tastings and lunches with local cured meat. Participates in the event "open wineries".
	Tutto l'anno (su appuntamento) e ogni sabato dalle 9.00 alle 13.00 (visite, degustazioni, vendita).	Das ganze Jahr (nach Vereinbarung) und jeder Samstag von 9.00 bis 13.00 Uhr (Betriebsführungen, Degustationen, Verkauf).	Toute l'année (sur réservation) et tous les samedis de 9:00 à 13:00 h (visites, dégustations, vente).	All year (by reservation) and every Saturday from 9.00 to 13.00 (visits, tastings, sale).

© Unione Contadini Ticinesi, S. Antonino  
091 851 90 90, segretariato@agriticino.ch

Ringraziamo tutti coloro che hanno collaborato nella preparazione di questo catalogo, chi ha sostenuto il progetto e messo gentilmente a disposizione informazioni e fotografie!

*Wir danken allen, die an der Realisierung dieses Katalogs mitgearbeitet haben, das Projekt unterstützt haben und Informationen und Fotos zur Verfügung gestellt haben!*

Nous remercions tous ceux qui ont collaboré à la réalisation de ce catalogue, à ceux qui ont soutenu le projet et mis à disposition informations et photos!

*We would like to thank all the people who collaborated in the preparation of this catalog, those who supported the project and kindly provided information and pictures!*

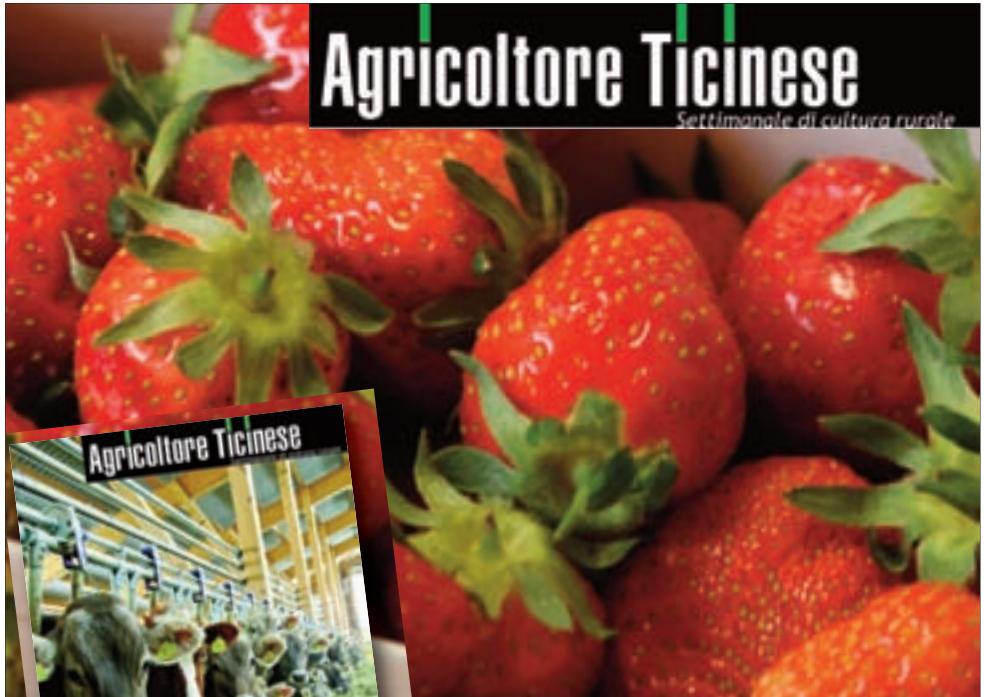
Foto  
*Fotos*  
Iconographie  
*Pictures*

ATT – Agenzia Turistica Ticinese  
OTR – Bellinzonese e Alto Ticino

Concetto grafico e impaginazione  
*Gestaltung und Layout*  
Concept graphique et réalisation  
*Graphic design and layout*  
KeyDesign SA, Cadenazzo

Stampa  
*Druck*  
Impression  
*Print*  
Tipografia Poncioni SA, Losone

Traduzioni  
*Übersetzungen*  
Traductions  
*Translations*  
Unione Contadini Ticinesi



# Agricoltore Ticinese

Settimanale di cultura rurale

Agricoltore Ticinese

Per la Svizzera: CHF 85.-- Per l'estero: CHF 90.--

*Coltiviamo le vostre curiosità!*

Agricoltore Ticinese  
Casella Postale 447 - 6592 S. Antonino

Tel. 091 851 90 90      Fax 091 851 90 98  
[agricoltore@agriticino.ch](mailto:agricoltore@agriticino.ch)

