

28 gennaio 2024



Vigneti coltivati secondo i principi dell'agricoltura sostenibile

Tecniche di vinificazione tradizionali



Spumante a 25m di profondità ...

Vini fermentati in botti di legno



Martino e Gabriele: i Rookie del 2023. Cantina rivelazione dell'anno nominata dalla guida Gault & Millau

Associazione Amici dell'Olivo
Via ai Grotti 8
6862 Rancate
Cell. +41 79 731 63 83
Email info@amicidellolivo.ch
Web www.amicidellolivo.ch



Foto © AAO

Oli & Vini ticinesi Serata di degustazioni

Dopo la pausa delle festività natalizie, riprendono le attività e saremo graditi ospiti della famiglia Bianchi. Il comitato propone un'usuale degustazione degli oli d'oliva ticinesi appena prodotti, estratti nei diversi frantoi solo pochi mesi fa. La serata sarà magistralmente guidata da Mario Piazzini, promettendo un'esperienza imperdibile per gli appassionati di olio.

Dopo la degustazione degli oli, avremo l'opportunità di scoprire da vicino una interessante realtà familiare. La cantina, fondata da Marcy e Alberto Bianchi nel 1998, è stata presa in mano con passione dai figli Gabriele e Martino nel 2017, che continuano a perseguire la filosofia bio. Tutti i loro prodotti sono certificati Bio Suisse. Sarà un'occasione unica per ascoltare direttamente da loro le loro esperienze, le delusioni, le sfide, i rischi, le soddisfazioni, le innovazioni e molto altro ancora. Durante l'aperitivo avremo il piacere di degustare alcuni dei loro pregiati vini, mentre altri saranno proposti durante la cena. Non perdetevi l'opportunità di immergervi in questa affascinante storia familiare e di gustare i frutti della loro passione enologica.

Data	mercoledì 21 febbraio 2024
Luogo	Azienda Agricola Bianchi – Arogno Strada da Röv 24
Posteggi	A disposizione il parcheggio Viaggi Mantegazza a pochi minuti dalla cantina (vedi cartina sul retro)
Ritrovo	17:30 con arrivo ospiti (si raccomanda puntualità)
Menu	<ul style="list-style-type: none">○ <i>Aperitivo a buffet con degustazione di alcuni vini dell'Azienda Bianchi</i>○ <i>Ravioli di vitello del Monte San Giorgio saltati al burro e salvia</i>○ <i>Spezzatino di vitello del Monte San Giorgio con polenta del Mulino di Bruzella</i>○ <i>Gelato noce e nocino</i>
Costo	CHF 65.00 per i soci CHF 80.00 per i non soci, inclusa acqua minerale e caffè. I vini durante la cena saranno a carico del partecipante. In caso di assenze, AAO si riserva il diritto di richiedere il rimborso delle spese sostenute.
Iscrizione	Termine di iscrizione entro il 13.2.2024 , preferibilmente tramite email a premoli.claudio@gmail.com o chiamando al 079/731 63 83, indicando cognome, nome, indirizzo e numero di telefono. I posti sono limitati e farà fede l'ordine di registrazione; l'iscrizione sarà considerata valida solo dopo la nostra conferma.

