

Il programma dei 10 Agriturismi Ticinesi

1. Agriturismo Scoglio - Via Nucleo 61 - 6939 Mugena

In cucina: Buffet con degustazione della propria produzione di formaggi. Menu vari a base di polenta con luganighetta, formaggio, al latte o polenta concia. Vin brulé e caldarroste.

Per i bambini: Giro a cavallo per bambini.

Intrattenimento musicale con musica country e rock dal vivo.

Telefono: 091 600 39 80 - 079 650 08 01

2. Agriturismo Fattoria del Faggio - Via Petrolz - 6968 Sonvico

In cucina: Salumi misti e formaggi misti (bleu vaccino e capra). Brasato con polenta, sminuzzato con polenta, luganighetta con cipolle e polenta (tutti i formaggi e le carni sono della Fattoria del Faggio). Dessert: torte miste fatte in casa.

Telefono: 091 943 32 57

3. Agriturismo La Vigna - Ala Revöira 12 - 6593 Cadenazzo

In cucina: Sabato dalle 10.00 alle 14.00 brunch con prodotti regionali. Il pomeriggio possibilità di degustazione vino. La sera si potranno gustare i piatti della rassegna Autunno Gastronomico con menu o piatto della rassegna.

Domenica dalle 10.00 aperitivo con stuzzichini. Pranzo polenta e spezzatino o formaggio.

Il pomeriggio possibilità di degustazione vino. Intrattenimento musicale

È gradita la riservazione 079 611 96 54

4. Agriturismo Alpe Cedullo - 6575 S. Nazzaro

In cucina: Formaggio bûscion, ricotta, formaggella, robiolo, yogurt, carne (capretti, agnelli) e salumeria.

In azienda: Mucche Grigia Retica, capre, pecore, maiali, asini, animali da cortile.

È gradita la riservazione 091 794 13 83 oppure 079 476 23 75.

Importante: in caso di cattivo tempo, vista la posizione geografica, l'agriturismo rimane chiuso

5. Agriturismo Al Salicilo - Via Brughiera 19 - 6598 Tenero

In cucina: Sabato vari piatti a base di polenta con spezzatino, formaggio o latte. Sorbetto di zucca con amaretti. Domenica gnocchi di zucca, polenta e spezzatino con zucca, minestra di zucca, polenta e formaggio e carpaccio di zucca con carnesecca. Sorbetto di zucca con amaretti.

Entrambi i giorni degustazioni di formaggi di propria produzione

Telefono 091 745 06 41

6. Agriturismo Ponzio - Al Curtone 10 - 6592 S. Antonino

In cucina: Sabato dalle 11.30 aperitivo e degustazione e dalle 12.00 pranzo con risotto e luganighetta. Alle 16.00 merenda del contadino offerta per i bambini. Alle 18.30 cena con maccheroni con il sugo. Dalle 21.00 serata musicale e apertura del Cocktail bar. Domenica dalle 10.00 brunch La Meseda. Alle 16.00 merenda del contadino offerta per i bambini.

Per i bambini: Sabato dalle 10.00 alle 11.30 "Scuola in Fattoria" con la partenza del 1° gruppo alle 10.00 e il 2° gruppo alle 11.00. Dalle 14.00 alle 15.30 Atelier per bambini (lavoretti).

Domenica dalle 14.00 alle 15.30 "Scuola in Fattoria".

Attrazioni tutto il giorno: Sabato con il Castello Gonfiabile, il percorso con trattori (per bimbi) e il museo dei Trattori d'Epoca. Domenica si aggiungono il Mercato Artigianale, i voli panoramici, l'esposizione dei mini cavalli, il giro con i Pony e la Gelateria.

Telefono 079 639 74 18

7. Agriturismo Regusci - Via i Casasc - 6528 Camorino

In cucina: Sabato dalle 12.00 menu con affettato misto, insalata, patate con codegott e luganighe o formaggio. Torta di castagne. Domenica dalle 12.00 menu con minestrone, insalata, polenta e brasato, formaggio o al latte. Torta di miele. Durante la giornata si potranno assaggiare formaggi, salumi, frutta e verdura. *In azienda:* Diverse bancarelle con prodotti tipici.

Telefono 091 857 54 72 - 079 244 14 93

8. Agriturismo La Finca - 6507 Cresciano

In cucina: Pranzo con polenta in svariate scelte sia vegetariane che con carne. Per il pranzo è necessaria la prenotazione che è limitata a 50 persone. *In azienda:* Il mattino fino a pranzo ci sarà la possibilità di aperitivo in compagnia e per i bambini (e non solo) una primo contatto con i cavalli. Durante il pomeriggio verranno presentate le attività che vengono svolte presso l'agriturismo La Finca con la possibilità di fare piccoli giri a cavallo per adulti e bambini. La presentazione dell'Atelier di Ceramica TERRA. La presentazione dei partner dell'agriturismo: ADREVENTURA per canyoning e River-rafting e ASSOCIAZIONE CAPOEIRA TICINO che si presenterà con una RODA e una dimostrazione aperta a tutti.

Il programma dettagliato con gli orari lo trovate sul sito www.lafrica.ch dove saranno date le indicazioni per la prenotazione.

Telefono 091 863 36 93

9. Agriturismo Il Mugnaio - Cantone 6 - 6714 Semione

In cucina: menu con un buffet d'insalate, tris di tortelli all'Uva Americana, alle castagne e alla zucca, capretto da latte con polenta del mugnaio macinata a pietra con antico mulino. Dessert Coppa Maroni con gelato alle castagne, meringhe e panna fatto fresca al momento. Per il pranzo è necessaria la prenotazione che è limitata a 50 persone.

Durante la giornata si potranno gustare le "Castagne" fatte nel paiolo in rame alla brace.

Tutti i prodotti sono di produzione e raccolta certificati bio svizzeri. La giornata sarà allietata con musica dal vivo con fisarmonicista e ci sarà la possibilità di ballare sul palco.

Telefono 079 471 59 38

10. Agriturismo Marachièi - Strada di Scamoi 40 - 6763 Osco

In cucina: dalle 12.00 menu con polenta e maialino dell'alpe allo spiedo, polenta e latte e polenta e formaggio. Dalle 13.30 banco dei dolci e caffè.

Attività in alpe: Passeggiata con 3-4 cavalli, adulti a piedi e bambini sui cavalli fino all'alpe Pian Cavallo (ca. 1.15h) con ritrovo alle 10.30 in valle Predelp (possibilità di lasciare le macchine nei posteggi che saranno segnalati). Per chi vuole salire in modo indipendente si può salire anche da Cari (sentiero del montanaro) o lasciare la macchina a Cari di Dentro e salire per la strada sterrata fino al 2000. Durante il pomeriggio visita dell'alpe, possibilità di acquistare i prodotti dell'alpe (bûscion, formaggella) e intrattenimento con musica e bar.

Possibilità di pernottare da Sabato a Domenica nella Jurta (una stanza sola da condividere con un massimo di 10 persone). *Per i bambini:* giri per i bimbi in sella al cavallo.

Importante: Visto il periodo autunnale e la posizione geografica dell'Agriturismo Marachièi, l'evento avrà luogo solo con il bel tempo e su prenotazione entro Martedì 4 ottobre con un minimo di 10 ad un massimo di 25 persone.

Telefono 079 506 78 02