ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME

Vicenza, 11/04/18 Circolare n° 2778

Responsabili Attività: Battaglion F. - Montini G. - Lovisetto E. - Giaretta A.

Quest'anno abbiamo saltato le Offerte in occasione della Pasqua in quanto troppo vicina alle festività natalizie; ma la rinnovata Associazione ARAI non si dimentica di Voi ed intende **proporVi alcuni prodotti di alta qualità** che impreziosiscono le vostre tavole: olio extravergine 100% italiano, riso e vino **dell'annata 2017.**

Sono prodotti che in gran parte abbiamo già avuto modo di apprezzare negli anni scorsi e che molti di voi conoscono già. Per poter aderire a questa iniziativa vi ricordiamo di:

1. Collegarsi al sito www.assrai.it
2. Cliccare dalla home page *"Offerte Prodotti Primavera 2018"*
3. Visionare la circolare ed effettuare le vostre scelte dei prodotti
4. Compilare il **"Mod_Ordini_Primavera_2018" nelle celle gialle**
5. Salvare nel vostro Pc il modello ordini con l'accortezza di rinominare il file
6. Inviare il file rinominato **alla casella di posta info@assrai.it**

ENTRO E NON OLTRE VENERDI' 20.04.2018 (non sono ammesse deroghe a tale data)

Precisiamo che gli ordini pervenuti oltre la data del 20.04.2018 e/o incompleti non verranno presi in considerazione. Vi chiediamo pertanto precisione e puntualità nella compilazione.

La Segreteria ARAI è eventualmente a vostra disposizione per assistervi nell'operazione.

Per ragioni logistiche le CONSEGNE dei prodotti prenotati avverranno solo ed esclusivamente nel CAPANNONE della Ditta BTS situata in Via Leonardo da Vinci 2 (zona S.Agostino/Arcugnano con mappa che vi sarà inviata prima delle consegne) a circa 2 km dall'uscita dell'A4 di Vicenza Ovest nei giorni:

11-14-15 Maggio p.v dalle 16,00 alle 18,30-Sabato 12 dalle 10,00 alle 12,00

La merce sarà ritirata previa consegna copia bonifico del totale ordine. I prodotti non consegnati saranno destinati a famiglie bisognose.

ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME
Sede legale c/o **Studio SIC Contra San Marco 43 - 36100 Vicenza** – C.F.95026590240
Sede Operativa: Via Batt. Framarin 18 36100Vicenza
Segreteria: Tel. 0444/339536 - Fax 0444/537448- e-mail: info@assrai.it - www.assrai.it
Orario di apertura al pubblico della Segreteria: Lunedì-Mercoledì e Venerdì dalle 14,00 alle 16,00

I soci delle sezioni di Udine, Treviso e Prato verranno contattati direttamente per concordare il ritiro dei prodotti.

DA ANNI RIPROPONIAMO

L'OFFERTA DELLA RISERIA CARNEVALE

Confezioni in Sacchetti di Tela Juta da Kg 2,5
Dalla Lomellina

Riso Carnaroli Extra

Viene riproposto a "GRANDE RICHIESTA" l'apprezzato e già sperimentato riso che ha deliziato il palato di centinaia di soci.
E' una Azienda Agricola situata nel cuore della Lomellina, pianura stretta fra il corso dei Fiumi Sesia, Po e Ticino ai confini tra la Lombardia e il Piemonte. Il RISO è il prodotto tipico per eccellenza della zona coltivato già dal XV secolo.
Il "Carnaroli" è una delle migliori qualità di riso, eccellente per la tenuta di cottura in qualsiasi preparazione, ideale per risotti pregiati. E' in grado di esaltare i sapori ed i cibi più diversi, il tutto si accompagna con un buon bicchiere di vino magari dell'Oltrepo' pavese.

Questo prodotto oggi ci è offerto al prezzo per sacchetto da kg. 2,5 **€ 6,50.=**

ATTENZIONE : Con l'avvicinarsi dell'estate, è consigliata la conservazione in lunghi freschi o in frigorifero

N.B.: Le ordinazioni vanno riportate nel "Modello Riepilogativo".

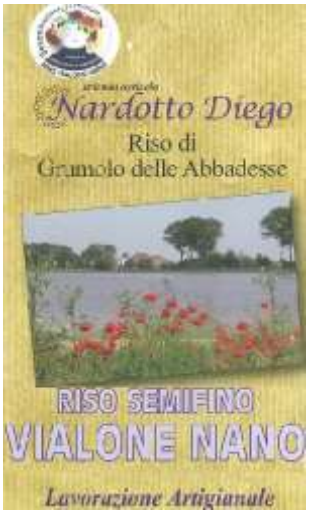
ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME
Sede legale c/o **Studio SIC Contra San Marco 43 - 36100 Vicenza** – C.F.95026590240
Sede Operativa: Via Batt. Framarin 18 36100Vicenza
Segreteria: Tel. 0444/339536 - Fax 0444/537448- e-mail: info@assrai.it - www.assrai.it
Orario di apertura al pubblico della Segreteria: Lunedì-Mercoledì e Venerdì dalle 14,00 alle 16,00

azienda agricola
Nardotto Diego

IL RISO DI GRUMOLO DELLE ABBADESSE o Riso delle Monache

A Grumolo delle Abbadesse il riso si coltiva dal Cinquecento: qui, a metà strada tra Vicenza e Padova, le Monache di San Pietro di Vicenza hanno introdotto la coltivazione bonificando terreni, prosciugando paludi e acquitrini, realizzando canali per la conduzione dell'acqua.
Le caratteristiche del terreno e dell'acqua garantiscono la *qualità eccellente del vialone nano* riconosciuto come un Riso di alto pregio, presidio Slow Food (unico in Italia).

Vi proponiamo questo produttore perché da 5 anni ha ripristinato delle risaie ferme da oltre 20 anni e valorizza questo stupendo cereale.



L'Azienda Nardotto per ottenere un prodotto di qualità punta su due fasi determinanti:
La Produzione: rotazione del terreno per ridurre i trattamenti necessari delle erbe infestanti, praticamente un terreno dopo i tre anni a Riso si alterna con due anni ad altri cereali.
La Trasformazione o Pilatura: la pilatura viene effettuata artigianalmente (a pietra) come una volta per offrire un prodotto naturale privo di brillatura e sbiancatura, apprezzato molto dai Ristoratori sotto l'aspetto qualitativo, in particolare per la sua tenuta di cottura. A titolo informativo il Riso Nardotto ha vinto la prova del Cuoco su Rai 1 con il piatto "Risotto con il baccalà" preparato dal noto ristoratore di Sandrigo Antonio Chemello.
Riso privo di conservanti ed additivi chimici di qualsiasi natura.

VIALONE NANO: € 3,70 confezione da 1 Kg in atmosfera

NOVITA'

CARNAROLI INTEGRALE: € 3,70 confezione da 1 Kg in atmosfera

FARINA DI RISO (grana grossa per polenta e impanatura):
½ kg € 1,80 - 1 kg € 3,00

La conservazione in Estate è consigliata al fresco o in Frigorifero
N.B.: Le ordinazioni vanno riportate nel "Modello Riepilogativo".

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MACCHIA DEL BARONE MELENDUGNO

Macchia del Barone

L'olio Extravergine Macchia del Barone è un prodotto salutare ed equilibrato, di eccezionale bontà, fatto con serietà antica e tecnologie moderne.

Non una miscela di oli di diversa provenienza, bensì un olio integro, un prodotto autentico della dieta mediterranea, proveniente dalle olive prodotte dagli alberi secolari della *Macchia del Barone*.

Grazie ad una raccolta effettuata al giusto punto di maturazione e ad una molitura entro le 24 ore riusciamo a preservare le qualità intrinseche dei frutti, portando sulle vostre tavole il nostro extravergine: *dolce, leggermente fruttato*, con un gradevole profumo di frantoio e la freschezza, i sapori e gli aromi della Terra d'Otranto. Un olio di prima spremitura. Un prodotto di qualità e raffinatezza superiori realizzato a regola d'arte per rispondere alle esigenze di un consumatore attento ed evoluto.

Questo Olio extravergine di Oliva è offerto ad un *prezzo estremamente interessante* per la qualità del prodotto:

- Lattina da Litri 5 € 35,50.

-Cartone da 6 Bott. da 1 lt € 45,00

N.B.: Le ordinazioni vanno riportate nel "Modello Riepilogativo".

Olio Extravergine di SICILIA
Baglio Ingardia

BAGLIO INGARDIA

Questo è il 12° anno consecutivo che proponiamo questo prodotto che molti di Voi hanno apprezzato e gustato!!!

L'Azienda Agricola "*Baglio Ingardia*" è situata alle falde del monte Erice, nel fertile agro della provincia di *Trapani*. Oggi è gestita dalla figlia *Mariella* e dai nipoti *Nicola e Salvatore* che seguono con particolare cura le fasi di produzione e commercializzazione dei loro prodotti di alta qualità:

Olio Extra Vergine di Oliva e *Vini*.

La produzione di olio Extra Vergine di oliva è ottenuta da "culture" autoctone, quali la "Cerasuola", la "Biancolilla" e la "Nocellara del Belice". Le olive prodotte dalle cinquemila piante del podere vengono rigorosamente raccolte a mano, defogliate, selezionate nei campi e trasportate in cassette forate da kg. 30 per essere molite quotidianamente.

Estratto a freddo e immediatamente trasferito nei locali adibiti alla conservazione, non subisce alcun processo di filtrazione e la sua decantazione naturale, in serbatoi di acciaio inox, gli conferisce un aspetto corposo, esaltando un aroma fruttato a vantaggio di una genuina fragranza.

La bassa acidità testimonia l'alta qualità del prodotto, apprezzato e ricercato da una clientela esigente e attenta.

Da 2 anni l'Olio extravergine è certificato BIOLOGICO :

- Lattina da Litri 5 Produzione 2017 € 46,00

N.B.: Le ordinazioni vanno riportate nel "Modello Riepilogativo"

LA BIRRA DEL BAGLIO

NOVITA' PER L'ESTATE

La Famiglia Ingardia ha destinato una parte del terreno al recupero di un Grano antico "TUMMINIA" , coltivato e prodotto in stretto regime di agricoltura Biologica certificata.

Con lo stesso grano, con gli agrumi di Sicilia e con metodo champenoise hanno prodotto questa Birra ideale per l'Estate.
E' una Birra del tutto Artigianale non filtrata di medio corpo che facilita la bevuta e richiama il successivo sorso.
Grado alcolico 5°
Bottiglie da 0,750
Per maggiori dettagli ingrandite la pagina e consultate la scheda tecnica del prodotto.

	Scatola da 6 bottiglie
BIRRA 69	**€ 42,00**

ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME
Sede legale c/o **Studio SIC Contra San Marco 43 - 36100 Vicenza** – C.F.95026590240
Sede Operativa: Via Batt. Framarin 18 36100Vicenza
Segreteria: Tel. 0444/339536 - Fax 0444/537448- e-mail: info@assrai.it - www.assrai.it
Orario di apertura al pubblico della Segreteria: Lunedì-Mercoledì e Venerdì dalle 14,00 alle 16,00

AZ. AGR. BIO S. TAMBURELLO
VALLE DEL BELICE Poggioreale (TP)

L'Azienda Agricola Tamburello condotta dal Sig. Salvatore propone l'Olio proveniente dalla propria coltivazione tradizionale a Poggioreale.
Di seguito riepiloghiamo alcune caratteristiche:
- Provenienza: **Sicilia** – Valle del Belice – Poggioreale - Altitudine: 200 mt.
- Varietà di olive: **Nocellara del Belice 100% (monovarietale)**
- Sistema di raccolta: brucatura a mano
- Colore: da verde a giallo con riflessi verdognoli
- Fruttato: da medio a intenso - Odore: fruttato netto di oliva
- Marchio di qualità: **Qualità Sicura Sicilia**

Prodotto **Bio certificato da operatore : IT - BIO - 004**

*** Lattina da lt.** **Suolo e Salute srl -cod.**

5 ..... euro 46,00

Vino Rosso Biologico "306 - Nero d'Avola Bio"

- Uve: **Nero d'Avola** (100% in purezza) - **13,5% vol.**
- Annata: **2016 -** IGP: **Terre Siciliane**
- Marchio di qualità: **Qualità Sicura Sicilia.**
- Affinamento: 9 mesi in acciaio e poi in bottiglia per almeno altri 3 mesi

Premiato 5 Stelle 2017

Vino Bianco Biologico "204 - Grillo Bio Doc Sicilia"

- Uve: **Grillo** (100% in purezza) - Gradazione alcolica: **13,5%**
- Annata: **2017 -** DOC: **Sicilia** - Marchio di qualità: **Qualità Sicura Sicilia**
- Confezione: **Bottiglia da 75 cl.**
- Affinamento: 9 mesi in acciaio e poi in bottiglia per almeno altri 3 mesi

	Scatola da 6 bottiglie
Nero d'Avola Bio	**€ 45,00**
Grillo Bio	**€ 45,00**

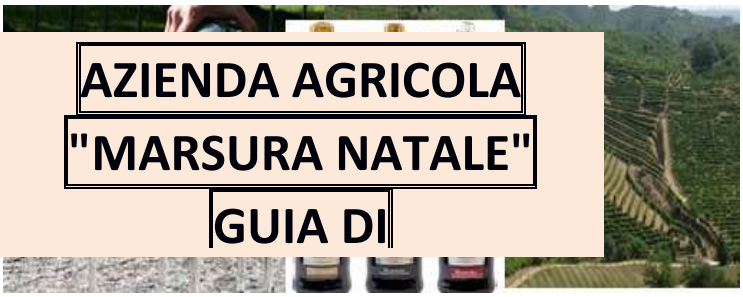
ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME
Sede legale c/o **Studio SIC Contra San Marco 43 - 36100 Vicenza** – C.F.95026590240
Sede Operativa: Via Batt. Framarin 18 36100Vicenza
Segreteria: Tel. 0444/339536 - Fax 0444/537448- e-mail: info@assrai.it - www.assrai.it
Orario di apertura al pubblico della Segreteria: Lunedì-Mercoledì e Venerdì dalle 14,00 alle 16,00

AZIENDA AGRICOLA

BELLAVEDER FAEDO (Trento)

Questa cantina proposta già da **più di 10 anni** è guidata dal Sig. Tranquillo prende vita grazie alla volontà di produrre vino di gran pregio dai vigneti posti tra la Valle dell'Adige e la Valle di Cembra, precisamente sulla collina di Faedo, invidiabile posizione collinare poco sopra la Val d'Adige che ha contribuito alla storica importanza del paese di Faedo.

	Scatola da 6 bottiglie
Trentino Muller Thurgau San Lorenz 2016	44,00
Cartone Mix Bianchi: 2 Gewurztraminer 2017+ 2 Pinot Bianco 2016 + 2 Sauvignon 2016	55,00
Cartone Mix Rossi: 3 Teroldego Mas Picol igt 2016 + 3 Lagrein Dunkel 2016	44,00
Trentino Lagrein Kretzer 2016	44,00



AZIENDA AGRICOLA "MARSURA NATALE" GUIA DI

Molti di voi avete avuto modo di conoscere e apprezzare questa Cantina guidata dallo storico Sig. Natale che propone una selezione di Prosecco DOC in scatola da 6 Bottiglie (SOLO PER NOI) ad un prezzo veramente eccezionale. Se non l'avete ancora assaggiato *provatelo* e Prosit con gli splendidi Prosecchi Marsura Natale (DA NON CONFONDERE CON ALTRI MARSURA della zona)

Confezione	Scatola da 6 bottiglie
MILLESIMATO Docg	35,00
MIX Le Casotte: 3 Extra Dry Le Casotte + 3 BRUT Le Casotte	23,00

CANTINA PIER FRANCESCO ADAMI
di Manuel Adami

Attraverso una distesa di vigneti rigogliosi, protetti dalla montagna Pianezze che si erge sullo sfondo, si raggiunge *San Giovanni di Valdobbiadene*, sede dell'azienda agricola Pier Francesco Adami.

Dopo il successo riscontrato a Natale, riproponiamo l'offerta una CUVÈE di alta qualità che la Famiglia Pier Francesco Adami ci riserva e presentata con il marchio CRODE.

Ora che si va verso l'estate è anche il momento ideale per presentare **RIVA COSTA**, vino bianco fermo ottimo per accompagnare freschi piatti primaverili come primi a base di verdure, pesce e carni bianche nonchè frittatine con germogli e funghi primaverili. Da non perdere anche in abbinamento a secondi piatti di pesce.

L'Azienda Pier Francesco Adami è a conduzione strettamente familiare e produce una limitata quantità di bottiglie: provare per credere!

Sono RIVA COSTA e CRODE il meglio che l'azienda agricola Adami Pier Francesco Vi può offrire:

Confezione	Scatola da 6 bottiglie
CUVÈE CRODE	32,00
RIVA COSTA	24,00

PERABÓ

I vigneti dell'Azienda Agricola Perabò si estendono nella zona DOC Colli Orientali del Friuli Via Città di Nave 10 - 33040 RASCHIACCO DI FAEDIS (UD). La forma di allevamento adottata a Guyot e Capuccina è favorita da terreni generosi e da un clima particolare. I **vini** nascono dalla **cura meticolosa** del vigneto, che prevede il diradamento dei grappoli, per favorire la **maturazione ottimale** delle uve. Gli stessi principi ispirano le fasi della vinificazione, nel **rispetto rigoroso** della **tradizione** e della **continua ricerca** della **qualità**.

Abbiamo il piacere di riproporVi questa Cantina con i migliori prodotti appositamente selezionati e confezionati per la nostra Associazione:

AZ. AGRICOLA PERABO' – Rasciacco di Faedis:	
	Scatola da 6 bottiglie
1)Mix Bianco : 3 Ribolla Gialla – 3 Sauvignon	32,00 €
2)Mix Bianco : 3 Friulano + 3 Pinot Grigio	32,00 €
Mix Rossi : 2 Cabernet Franc - 2 Refosco peduncolo rosso – 2 Merlot	32,00 €

ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME
Sede legale c/o **Studio SIC Contra San Marco 43 - 36100 Vicenza** – C.F.95026590240
Sede Operativa: Via Batt. Framarin 18 36100Vicenza
Segreteria: Tel. 0444/339536 - Fax 0444/537448- e-mail: info@assrai.it - www.assrai.it
Orario di apertura al pubblico della Segreteria: Lunedì-Mercoledì e Venerdì dalle 14,00 alle 16,00