



Buona  
Pasqua!

ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**

Vicenza, 26/02/20

Circolare n° 3085

Responsabili Attività: Gruppo Segreteria



**OFFERTE**  
 **DI**   
**PASQUA**



Gentili Socie/Egredi Soci,

Anche quest'anno arriva la Pasqua ed anche se le festività natalizie sono passate da poco, desideriamo proporvi una selezione di prodotti tipici di alta qualità per la tavola delle Vostre feste. Vi presentiamo prodotti che abbiamo già avuto modo di apprezzare aggiungendo alcune novità che meritano di essere degustate.

**Ciò fatto, per effettuare gli ordini dovrete:**

1. Collegarvi al sito [www.assrai.it](http://www.assrai.it)
2. Cliccare dalla home page "Offerte Prodotti Pasqua 2020"
3. Visionare la circolare ed effettuare le vostre scelte dei prodotti
4. Effettuare l'iscrizione all'iniziativa sul sito ARAI (importante per avere la sicurezza che l'ordine venga confermato)
5. Compilare il "Ordini\_Pasqua\_2020" nelle celle gialle
6. Salvare nel vostro Pc il modello ordini con l'accortezza di rinominare il file
7. Inviare il file rinominato alla casella di posta [prodottipasqua2020@gmail.com](mailto:prodottipasqua2020@gmail.com)

**ENTRO E NON OLTRE VENERDI' 13 MARZO 2020** (non sono ammesse deroghe a tale data)

Precisiamo che gli ordini pervenuti oltre la data del 13/03/20 e/o incompleti non verranno presi in considerazione. Vi chiediamo pertanto precisione e puntualità nella compilazione.

**IMPORTANTE: L'IMPORTO TOTALE AGGIORNATO A REGOLAMENTO DELLA PRENOTAZIONE VI SARA' COMUNICATO AL VOSTRO INDIRIZZO MAIL AI PRIMI DI APRILE PRIMA DELLA CONSEGNA DEI PRODOTTI CON LA CONSUNTIVAZIONE DEGLI EVENTUALI PRODOTTI A PESO ORDINATI.**

**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 36100 Vicenza

Segreteria: Tel. 0444/025479 e-mail: [info@assrai.it](mailto:info@assrai.it) - [www.assrai.it](http://www.assrai.it)

Orario di apertura al pubblico della Segreteria: Lunedì-Mercoledì e Venerdì dalle 14,00 alle 16,00



Buone  
Fragole!

**ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME**

Buone  
Fragole!

Buone  
Fragole!

PER QUESTA OCCASIONE GRAZIE AL BUON RISULTATO RAGGIUNTO CON LA CAMPAGNA SOCI 2019 ED “UNA TANTUM”, ARAI SI FARÀ CARICO DELLE SPESE DI LOGISTICA (TRASPORTO, MAGAZZINAGGIO, CONSEGNA, ECC.) E NON VERRÀ QUINDI APPLICATA NESSUNA MAGGIORAZIONE. ARAI CON QUESTA INIZIATIVA PUNTA COSÌ AD INCREMENTARE ULTERIORMENTE LA BASE SOCIALE E A FIDELIZZARE QUANTI GIÀ APPARTENGONO ALL'ASSOCIAZIONE.

**L'IMPORTO COMUNICATO DOVRA' ESSERE VERSATO, TRAMITE BONIFICO BANCARIO NELL'APPOSITO CONTO DELL'ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME A.R.A.I. - IBAN IT64T0306911890100000002369 PRESSO BANCA INTESA PREDISPOSTO PER L'OCCASIONE.**

La merce potrà essere ritirata previa consegna della copia bonifico .

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

Le **CONSEGNE** dei prodotti prenotati avverranno a **Vicenza**, NEL CAPANNONE della Ditta BTS situata in Via Meucci, 21 (zona S.Agostino/Arcugnano (mappa che vi sarà inviata prima delle consegne) a circa 4 km dall'uscita dell'A4 di Vicenza Ovest nei giorni:

**08 -09 APRILE p.v dalle 13,00 alle 18,30**

I soci delle sezioni di Udine, Treviso dovranno inviare il modello d'ordine oltre a [prodottipasqua2020@gmail.com](mailto:prodottipasqua2020@gmail.com) anche a [roberto.turri58@gmail.com](mailto:roberto.turri58@gmail.com) cell. Turri [3356494521](tel:3356494521) (per Treviso) e [bmiani21@gmail.com](mailto:bmiani21@gmail.com) cell.Miani [3406225250](tel:3406225250) (per Udine) per concordare il ritiro dei prodotti.

Importo minimo per ciascun ordine € 30,00 (trenta/00)

I prodotti non ritirati 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. 0444/025479 e-mail: [info@assrai.it](mailto:info@assrai.it) - [www.assrai.it](http://www.assrai.it)

Orario di apertura al pubblico della Segreteria: Lunedì-Mercoledì e Venerdì dalle 14,00 alle 16,00



Buone  
Festive!

ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**

## 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.*

I sacchetti in Juta saranno abbelliti **con motivi primaverili** e potranno essere una idea regalo originale e saporita!

Questo prodotto oggi ci è offerto al prezzo per sacchetto da kg. 2,5:

Prezzo **€ 6,50.=**

**La conservazione per lunghi periodi è consigliata al fresco 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. 0444/025479 e-mail: [info@assrai.it](mailto:info@assrai.it) - [www.assrai.it](http://www.assrai.it)

Orario di apertura al pubblico della Segreteria: Lunedì-Mercoledì e Venerdì dalle 14,00 alle 16,00



Buone  
Fragole!

ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**

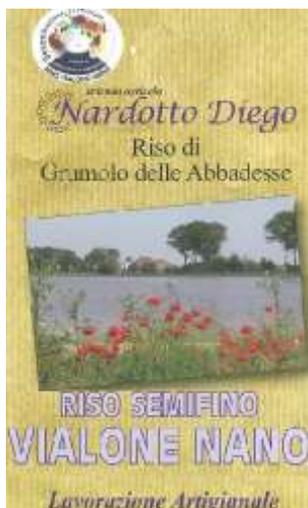
azienda agricola  
**Nardotto Diego**

## 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 6 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.

**Vi offriamo confezioni da 1 Kg in atmosfera protetta in confezione regalo delle migliori selezioni**

<b>VIALONE NANO IN CONFEZ. DA 1 KG</b>	<b>€ 3,50</b>
<b>RISO CARNAROLI INTEGRALE IN CONFEZ. DA 1 KG.</b>	<b>€ 3,50</b>
<b>FARINA DI RISO A GRANA FINE IN CONFEZ. DA ½ KG.</b>	<b>€ 1,70</b>
<b>FARINA DI RISO A GRANA GROSSA PER POLENTA – CONFEZ. DA ½ KG.</b>	<b>€ 1,70</b>

**La conservazione per lunghi periodi è consigliata al fresco 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. 0444/025479 e-mail: [info@assrai.it](mailto:info@assrai.it) - [www.assrai.it](http://www.assrai.it)

Orario di apertura al pubblico della Segreteria: Lunedì-Mercoledì e Venerdì dalle 14,00 alle 16,00



Buone  
Fragole!

ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**

**ANCORA INSIEME**

## OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MACCHIA DEL BARONE MELENDUGNO



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 (fermo da 2 anni) per la qualità del prodotto:

- Lattina da Litri 5 € 35,00.

-Cartone da 6 Bott. da 1 lt € 43,50

**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. 0444/025479 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



Buone  
Fragole!

ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**



BAGLIO INGARDIA

**Olio Extravergine di SICILIA**

**Baglio Ingardia**



**Questo è il 14° 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", L'Olio estratto a freddo è 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 4 anni l'Olio extravergine è certificato BIOLOGICO -**

**Lattina da Litri 5 Produzione 2019 € 48.00**

**I VINI DEL BAGLIO :**

*Entrambi i vini (Grillo e Nerello) fanno parte della nostra linea bio "Origini" perché sin dagli anni 70, il nonno*

*Salvatore ha sempre coltivato questi 2 vitigni, noi abbiamo ripreso la tradizione di famiglia.*

*L'ultima novità sui vini, il Nerello Mascalese, vitigno principe dell'Etna*



	Scatola da 6 bottiglie
Cartone da 6 bott. Grillo Bio 2019 (bianco)	€ 45.00
Mix : 3 Nero d'Avola 2015 + 3 Nerello Mascalese Bio 2018	€ 45.00

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. 0444/025479 e-mail: info@assrai.it - [www.assrai.it](http://www.assrai.it)

Orario di apertura al pubblico della Segreteria: Lunedì-Mercoledì e Venerdì dalle 14,00 alle 16,00



Buone  
Fragole!

ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**

# OSSATO BRUNO & FIGLI S.R.L. GAZZO (PD)



La storica Azienda della Famiglia Ossato specializzata nella stagionatura e nel commercio Formaggi ci mette a disposizione un'accurata selezione di

## **GRANA PADANO**

delle migliori forme portate a **stagionatura di 36 mesi nei loro magazzini (vedi foto MAG17)** e provenienti dalla zona del Mantovano al confine con l'Area del Parmigiano. Una qualità che merita la nostra attenzione ad un prezzo veramente

eccezionale: *provare per credere!*  
Confezioni sottovuoto del peso di circa 1 Kg  
Cad.

**Prezzo al Kg. € 13,50**

Prezzo in base al peso

**Novità**

## **ASIAGO MEZZANO**

L'Asiago Mezzano è un formaggio dal gusto saporito e personalità decisa. Va masticato lentamente sino a cogliere l'esplosione delle note aromatiche. Questo Mezzano proviene da piccole latterie del Vicentino, prodotto ancora con le tecniche artigianali tradizionali e stagionato nei magazzini dei F.lli Ossato. Confezioni sottovuoto del peso di circa 0,500 Kg Cad.

**Prezzo al pezzo € 5,50 circa**

**Prezzo al Kg 10,30** Prezzo in base al peso



**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 36100 Vicenza

Segreteria: Tel. 0444/025479 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



Buone  
Fragole!

**ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME**

**ANCORA INSIEME**



La **Macelleria Petrucci ad Arquata del Tronto** è sempre stata una eccellenza tra le migliori norcinerie italiane. Dopo il sisma di 2 anni fa che ha devastato l'azienda, i fratelli Petrucci si sono riscattati e ritornati sul mercato alla grande!!!. Nel nuovo laboratorio e nel nuovo punto vendita sfoggeranno *un nuovo bancone sfavillante e pieno di specialità!*

**Il bancone è stato acquistato e donato dal nostro ex Circolo Dipendenti BPVI con una parte dei fondi rinvenienti dalla raccolta pro terremotati.** Siamo a fianco dei Fratelli Enzo ed Alessandro riproponendoVi per il secondo anno questi prodotti selezionati e preparati proprio per noi:



**Salsicette di cinghiale secche** : confezione 10 salsicce sottovuoto di 400/500gr a 17,00€ al

**Prezzo alla confezione circa 8,00 €**

(Prezzo in base al peso)



**Salsicette secche di maiale**: Sono salamini piccoli da affettare e gustare. Confezione da 10 salsicette sottovuoto di circa 300/400 grammi a 15,50 Kg. **Prezzo alla confezione circa 6,00€**

(Prezzo in base al peso)

**Trancio di culatta di prosciutto (Culatello)** : a parte pregiata del prosciutto senza osso. Rispetto al prosciutto é piu dolce e ha un sapore più delicato. *Il fiore all'occhiello del negozio.* I tranci pesano intorno a 700/800 grammi e costano 22,00 al kg

**Prezzo al pezzo 17 – 18 €** (Prezzo in base al peso)

**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. 0444/025479 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



Buone  
Fragole!

**ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME**



**Trancio di guanciale:** Massaggiato e salato in modo naturale a mano. Tranci da 600/700 grammi. Costano 11,80 al kg

**Prezzo al pezzo 7 – 8,5 € (Prezzo in base al peso)**

**Pecorino Semi stagionato** *14 mesi in grotta. Fatto e stagionato a Castelluccio di Norcia con latte di pecora e con pascoli a 1.000 metri:* 16,50 al kg (tranci da 500 grammi):

**Prezzo al pezzo 8,25 € (Prezzo in base al peso)**

I prezzi sono comprensivi di IVA e SPEDIZIONE. NATURALMENTE ogni prodotto sarà confezionato sotto vuoto, sarà etichettato con ingredienti, peso, prezzo del trancio.



---

**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 36100 Vicenza**

Segreteria: Tel. 0444/025479 e-mail: [info@assrai.it](mailto:info@assrai.it) - [www.assrai.it](http://www.assrai.it)

Orario di apertura al pubblico della Segreteria: Lunedì-Mercoledì e Venerdì dalle 14,00 alle 16,00



Buone  
Pasqua!

**ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME**

Buone  
Pasqua!

Buone  
Pasqua!



**Vicenza for Children** nasce dall'unione di forze di tante famiglie e di tanti volontari che offrono tempo, impegno, entusiasmo ed esperienza per stare al fianco dei bambini malati e sostenere le loro famiglie collabora con la Direzione generale dell'Ulss 8 Berica ed opera nel **reparto di Pediatria**, nel **Day Hospital Oncologico Pediatrico** e nella **Tin (Terapia intensiva neonatale)**.

Per maggiori informazioni [www.vicenzaforchildren.it](http://www.vicenzaforchildren.it)

**Per una Pasqua ancora più dolce,  
ecco la nostra proposta solidale a  
sostegno dei progetti dedicati a  
tutti i reparti pediatrici  
dell'ospedale di Vicenza!**

- Uovo cioccolato al latte (100 gr) con peluche draghetto **10,00 euro**



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 36100 Vicenza

Segreteria: Tel. 0444/025479 e-mail: [info@assrai.it](mailto:info@assrai.it) - [www.assrai.it](http://www.assrai.it)

Orario di apertura al pubblico della Segreteria: Lunedì-Mercoledì e Venerdì dalle 14,00 alle 16,00



Buone  
Fragole!

**ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME**



Da sempre i Toscani sono fermi nel rispetto delle loro tradizioni, dei loro dolci tramandati da generazioni, ma curiosi e capaci di innovazione: *toscani insomma!!!* E' con piacere che proponiamo **per la prima volta** alcuni articoli del Forno Steno a Vaiano/ Prato : *prelibatezze uniche!!!! Confezioni da 500gr.*

**Mandorla e cioccolato, un biscotto che vale per due**

**€ 7,00**



**Biscotto Morbido con scorze di arancia e cannella**

**€ 7,00**



**Il Profumo e la dolcezza del fico candito racchiusi  
in un guscio di tenero biscotto**

**€ 7,00**



**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 36100 Vicenza

Segreteria: Tel. 0444/025479 e-mail: [info@assrai.it](mailto:info@assrai.it) - [www.assrai.it](http://www.assrai.it)

Orario di apertura al pubblico della Segreteria: Lunedì-Mercoledì e Venerdì dalle 14,00 alle 16,00



Buone  
Pasquali!

ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**



## DOLCIARIA BORRILLO – SAN MARCO DEI CAVOTI (BN)

A San Marco dei Cavoti, un paese in provincia di Benevento, nascono le dolci idee ricche del sapore di mandorle e nocciole di ottima qualità che sposano il gusto morbido e pieno di cioccolato superiore.

Per queste feste Pasquali vi proponiamo una bellissima e buonissima selezione di NOVITA' in eleganti confezioni regalo: peso netto gr.300

- I famosi **Baci Torroncini Borrillo** proposti in esclusiva ai soci del ns. circolo in elegante confezione regalo: **€ 4,35**
- **Baci all'Arancia** Croccantini di mandorle e nocciole ricoperti con cioccolato al gusto di arancia: **€ 4,35**
- **I torroncini morbidi al Gianduia**, hanno come base una dolce delizia di cioccolato gianduia con granella di mandorle e nocciole tostate. Vengono lavorati in teglia e lasciati indurire, ricoperti con cioccolato fondente e incartati singolarmente per preservarne la freschezza: **€ 4,65**
- **Morbidi al Pistacchio** Una dolce delizia di morbida pasta al cioccolato bianco al gusto di pistacchio e granella di pistacchio, ricoperta di cioccolato fondente.



**€ 4,65**



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 36100 Vicenza**

Segreteria: Tel. 0444/025479 e-mail: [info@assrai.it](mailto:info@assrai.it) - [www.assrai.it](http://www.assrai.it)

Orario di apertura al pubblico della Segreteria: Lunedì-Mercoledì e Venerdì dalle 14,00 alle 16,00



Buone  
Fragole!

ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**



LA PASTICCIERA SICILIANA DEI F.LLI FIASCONARO CI  
RIPROPONE DA ANNI le

### **COLOMBE E MARMELLATE SICILIANE**

con i sapori tipici dei prodotti del Mediterraneo.

Sono deliziosissime e, grazie all'elegante confezione molto originale, ben si prestano ad essere utilizzate come idea regalo.

Ingredienti scelti e selezionati esclusivamente dalla produzione isolana come zucchero, vaniglia, miele di agrumi, nocciole, stimolano il palato con inaspettate combinazioni di sapori e profumi.

**Offrite ai vostri ospiti questi sani e genuini prodotti e riceverete i complimenti:**



#### **Classica: mandorle e canditi. 1 kg**

Ingredienti: Dolce artigianale da forno con freschi canditi d'arancio ricoperto di glassa e mandorle d'Avola, incarto a mano.

**Prezzo : € 11,00**



#### **Mediterranea: Fantasia di pistacchi, ananas e albicocca. 1 kg.**

Ingredienti: Dolce artigianale da forno con canditi d'ananas e albicocca ricoperto di glassa e pistacchi, incarto a mano.

**Prezzo : € 12,50**



**Marmellata di  
Arance di Sicilia  
350 gr**

**Prezzo : € 2,80**

**Marmellata di  
Mandarini di Sicilia  
350 gr**

**Prezzo : € 2,80**



**Confettura Extra di  
Fichi d'India di Sicilia  
350 gr**

**Prezzo : € 2,80**

**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 36100 Vicenza**

Segreteria: Tel. 0444/025479 e-mail: [info@assrai.it](mailto:info@assrai.it) - [www.assrai.it](http://www.assrai.it)

Orario di apertura al pubblico della Segreteria: Lunedì-Mercoledì e Venerdì dalle 14,00 alle 16,00



Buone  
Fragole!

**ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME**



La **Birra OFELIA** è prodotta in un birrificio artigianale da Lisa ed Andrea a Sovizzo (alle porte di Vicenza), ma perché? per il suo passato: è documentato, attraverso reperti archeologici del VI secolo d. C., che qui, durante il dominio Longobardo, si consumava birra.

La birra, in quell'epoca, veniva consumata dove era prodotta... Ofelia è un po' la continuazione di quella storia: dopo quasi un millennio e mezzo si torna a produrre birra a Sovizzo!

La produzione è difficile da catalogare in uno stile, si può far risalire a qualche birra, ma ognuna ha una propria

storia da raccontare, la storia e la nostra idea di quella birra. Se per un piatto la cosa importante è che sia invitante e doni piacevolezza, a maggior ragione una nostra birra deve essere facilmente bevibile. Ciononostante non sono produzioni industriali, quindi non possono essere per tutti: **le nostre creature sono senza compromessi!** **Le tre Birre che proponiamo:**

**LA CANCELLIERA TEUTONIC ALE** Birra fresca, pulita e dissetante, realizzata con l'utilizzo di malti e luppoli tedeschi interpretati secondo lo stile inglese con creatività tutta italiana. Dal colore biondo opalescente, con profumi leggermente agrumati ed erbacei, gusto secco e deciso con finale amaro dato dal luppolo che la rende una birra di facile bevibilità. Una bionda tedesca di carattere... come la più nota delle cancelliere!

**PIAZZA DELLE ERBE SAISON** Birra profumata e fresca, con malto d'orzo e di frumento. È realizzata con alcune spezie ed erbe in infusione, fra cui spiccano: menta, buccia di arancia, cardamomo, anice stellato e coriandolo che le conferiscono un ottimo profilo aromatico. Proprio per l'impiego di varie spezie ed erbe, è chiamata Piazza delle erbe, in onore delle numerose piazze venete che portano questo nome.

**DIVERSAMENTE BIONDA** dry STOUT Birra scura ottenuta con l'utilizzo di 5 malti diversi che conferiscono il corpo e la complessità tipiche delle stout. Al naso si sentono chiaramente note di caffè e di liquirizia. In bocca risulta piena e rotonda con note dolci di malto bilanciate dalla tostatura dello stesso e dal luppolo utilizzato. La gradazione moderata aiuta la bevibilità. Birra vellutata, scura... o diversamente bionda.

**IMPERDIBILE PROPOSTA DEI 3 TIPI SOPRAINDICATI DI BIRRA ARTIGIANALE DI ALTA QUALITA' - Cartone da nr.12 bott. ½ l. (4 per tipo) = € 48**

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 36100 Vicenza

Segreteria: Tel. 0444/025479 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



Buone  
Fragole!

**ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME**



**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.

Muller Thurgau San Lorenz 2018 – Conf. da 6 bottiglie	48,00 €
Trentino Gewurztraminer 2018 - Conf. da 3 bottiglie	27,00 €
Riesling Faedi IGT VdD 2018 – Conf. da 3 bottiglie	33,00 €
Trentino Lagrein Kretzer (Rosato) 2018 – Conf. da 6 bott.	45,00 €
Trentino Lagrein Dunkel 2017 - Conf. da 3 bottiglie	28,50 €
Pinot Nero San Lorenz 2017 Igt - Conf. da 3 bottiglie	30,00 €

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 36100 Vicenza

Segreteria: Tel. 0444/025479 e-mail: [info@assrai.it](mailto:info@assrai.it) - [www.assrai.it](http://www.assrai.it)

Orario di apertura al pubblico della Segreteria: Lunedì-Mercoledì e Venerdì dalle 14,00 alle 16,00



Buone  
Fragole!

ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**

## 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**.

**PER IL 2° ANNO** mettiamo in offerta una CUVÈE di alta qualità che la Famiglia Pier Francesco Adami ci riserva per le nostre Feste presentata con il marchio CRODE.

E' ora il momento ideale per presentare, anche, 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.

Sono RIVA COSTA e CRODE il meglio che l'azienda agricola Adami Pier Francesco Vi può offrire. L'Azienda Pier Francesco Adami è a conduzione strettamente familiare e produce una limitata quantità di bottiglie: provare per credere!

Confezione	Scatola da 6 bottiglie
CUVÈE CRODE	33,00
RIVA COSTA FERMO	27,00
MAGNUM CUVÈE CRODE 1,5 lt in scatola	13,50

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. 0444/025479 e-mail: [info@assrai.it](mailto:info@assrai.it) - [www.assrai.it](http://www.assrai.it)

Orario di apertura al pubblico della Segreteria: Lunedì-Mercoledì e Venerdì dalle 14,00 alle 16,00



Buone  
Fragole!

ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**



CA' DEI FAGGI

I vigneti dell'Azienda Agricola Perabò , ora Ca' dei Faggi, si estendono nella zona DOC Colli Orientali del Friuli VIA CITTA' 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 farvi conoscere questa Cantina con i migliori prodotti appositamente selezionati e confezionati per noi:**



AZ. AGRICOLA PERABO' – Rasciacco di Faedis:

Ribolla Gialla Spumantizzata Brut Conf 3 Bott.	18,00 €
Ribolla Gialla ferma conf. 6 bott.	32,00 €
Mix Bianco : 3 bott. Sauvignon 3 bott. Friulano	32,00 €
Mix Rossi : 2 bott. Cabernet Franc + 2 bott. Merlot + 2 Bott. Refosco peduncolo rosso	32,00 €
Riserva affinata in botte (Vino Rosso): 3 bott.: Tre Fradris Rosso: Merlot 70%, Schioppettino 10% e Refosco 20%	28,00€
Riserva affinata in botte (Vino Bianco): 3 bott.: Tre Fradris Blanc: Friulano 30% - chardonnay 50% - sauvignon 20%	28,00€



**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 36100 Vicenza

Segreteria: Tel. 0444/025479 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



Buone  
Fragole!

**ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME**



Siamo a Costabissara  
(Vicenza)  
in Via G. Mazzini, 39

E' un piacere proporVi per la prima volta questa piccola distilleria a conduzione familiare fondata nel 1887, tramandata di padre in figlio per cinque generazioni. La loro grappa è oggi riconosciuta come una delle migliori del Veneto. Utilizzando ancora l'antico sistema discontinuo in alambicchi di rame, con vapore a bassa pressione, sono in grado di produrre una grappa di elevata qualità. La produzione è molto limitata, il sistema di distillazione è completamente artigianale e l'immagine è raffinata.

#### Scheda tecnica

### **Grappa LA QUARANTA Schiavo**

VARIETA' UVAGGIO: Cabernet,  
Merlot

DATI TECNICI : Alc. 40% vol. - ml.  
700 - h. cm 31

Amore e cura per la distillazione di questa grappa giovane, poco alcolica, che mette in risalto le tipiche caratteristiche quali pulizia nel bocato e retrogusto asciutto, supportati da note floreali al naso e frutta matura nel sapore tipiche in una distillazione di vinacce di Cabernet e Merlot

**Prezzo: € 17,10**



#### Scheda tecnica

### **ANNO DECIMO PRUGNA LIQUORE Schiavo**

DATI TECNICI : Alc. 38% vol. -  
ml. 700 - h. cm 31

Da una delle vecchie ricette di nonno Guido, ecco riproposta con taglio moderno, uno dei Liquori dolci culto di Vicenza, città del Palladio. Deliziosa liscia, ghiacciata oppure "on the rocks". Da usare anche nell'impasto di dolci, per la correzione del caffè oppure nel gelato. Ideale per chi ama il Liquore dolce di una volta...

**Prezzo: € 14,10**



## **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 36100 Vicenza

Segreteria: Tel. 0444/025479 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



Buone  
Fragole!

**ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME**

**ANCORA INSIEME**



#### Scheda tecnica

### **Grappa di Amarone Distilleria Schiavo**

FORMATO: 0,5 L

GUSTO : Ciliegia, frutta di sottobosco matura

GRADO ALCOLICO : 40 %

La grappa di Amarone della Distilleria Schiavo viene ricavata da vinacce fresche di uva Corvina, Molinara e Rondinella, pigiate dopo il loro appassimento e distillate in alambicchi di rame.

Questa splendida grappa appare giovane e di colore trasparente brillante. In bocca stupisce per il sapore morbido ed elegante e perfetta nei momenti di meditazione

**Prezzo: € 19,60**

#### Scheda tecnica

### **GAGLIARDO Bitter Radicale**

**NOVITA'**

Dall'infusione di oltre 18 giorni di erbe, radici e spezie e rimescolato a mano con la tecnica del bâtonnage, abbiamo ottenuto questo Bitter Radicale che ben si presta alla costruzione dell' Aperitivo Italiano.

VISTA

Rosso Cocciniglia non perfettamente filtrato.

OLFATTO

Erbaceo e Speziato con note di Arancio.

GUSTO

Balsamico, con forti note di spezia e un retrogusto amaricante che persiste molto.

SENSAZIONI COMPLESSIVE

Ideale servito on the rocks con twist d'arancio, shakerato su coppa Martini, oppure per fare Spritz, Milano-Torino, Americano, Negroni con un gusto diverso... direi Radicale.

FORMATO: 0,700 L

GUSTO : Ciliegia, frutta di sottobosco matura

GRADO ALCOLICO : 25 %



**Prezzo: € 17,10**

**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 36100 Vicenza

Segreteria: Tel. 0444/025479 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