



ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME

Vicenza, 25/10/2021

Circolare n° 3 1 6 4

Responsabili Attività: – Giaretta A. – Montini G. - Battaglion F.



Gentili Socie/Egregi Soci,

Anche quest'anno rispettiamo le tradizioni riproponendo le OFFERTE DI NATALE completando le consegne in tempo utile per le Festività Natalizie.

Come consuetudine vi vengono proposti prodotti di alta qualità che in gran parte avete già avuto modo di apprezzare negli anni scorsi e con i quali già molti di voi hanno impreziosito le loro tavole e fate

attenzione alle NUMEROSE NEW ENTRY e la nuova modalità di compilare l'Ordine per le Cantine Bellaveder e Cà dei Faggi.

N.B. Ai nuovi soci che si iscrivono per poter usufruire della presente iniziativa, non verrà richiesto il versamento delle quote sociali relative al 2021.

Ciò fatto, per effettuare gli ordini dovrete:

1. Collegarvi al sito www.assrai.it
2. Cliccare dalla home page "*Offerte Prodotti Natale 2021*"
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 modello "Ordini_Natale_2021" nelle celle gialle e fare attenzione ai Fogli Bellaveder e Cà dei Faggi.**
6. Salvare nel vostro Pc il modello ordini con l'accortezza di rinominare il file
 7. Inviare il file rinominato alla casella di posta prodottinatale2021@gmail.com

ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME

Sede legale c/o Alma Studio Contra San Marco 4 - 36100 Vicenza - C.F.95026590240

Sede Operativa: Viale Milano 7 36100Vicenza

Segreteria: Tel. 0444/1934056 - 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



ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**

ENTRO E NON OLTRE GIOVEDÌ 18/11//21 (non sono ammesse deroghe a tale data)

Precisiamo che gli ordini pervenuti oltre la data del 18/11/21 e/o incompleti non verranno presi in considerazione. Vi chiediamo pertanto precisione e puntualità nella compilazione.

IMPORTANTE: L'IMPORTO TOTALE A REGOLAMENTO DELLA PRENOTAZIONE VI SARA' COMUNICATO AL VOSTRO INDIRIZZO MAIL ENTRO LA PRIMA DECADE DI DICEMBRE E PRIMA DELLA CONSEGNA DEI PRODOTTI CON LA CONSUNTIVAZIONE DEGLI EVENTUALI PRODOTTI A PESO ORDINATI.

SUL TOTALE DELL'ORDINE VERRA' APPLICATA UNA PERCENTUALE 3% IN FUNZIONE DEL TOTALE ORDINI RICVUTI A COPERTURA DELLE SPESE DI DEPOSITO E LOGISTICA DELLE MERCI.

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 NEL PIENO RISPETTO DELLA NORMATIVA COVID19 CHE SARA' VIGENTE A QUELL'EPOCA, per Vicenza, NEL CAPANNONNE della **Ditta BTS situata in Via Meucci, 21 Torri di Arcugnano** (zona S.Agostino). La mappa vi sarà inviata prima delle consegne nei giorni:

16 – 17 - Dicembre p.v dalle 13,00 alle 18,30

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

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

ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**

Sede legale c/o Alma Studio Contra San Marco 4 - 36100 Vicenza - C.F.95026590240

Sede Operativa: Viale Milano 7 36100Vicenza

Segreteria: Tel. 0444/1934056 - 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



Forse un libro in mezzo a tante leccornie può sembrare “strano”

Con la Pensione (sono un Vostro Ex Collega) ho potuto spendere e dedicare tanto del mio tempo libero alla CUCINA.

Così io stesso, come semplice appassionato, che ha imparato guardando e ascoltando chi ne sapeva di più, mi

sento un po' fuori posto tra gli innumerevoli ed autorevoli autori del settore.

Ma in questi anni così frenetici ho anche avuto modo di constatare come i più giovani, ma non solo questi, abbiano perso quei valori, quelle notizie e quegli insegnamenti che un tempo venivano trasmessi come patrimonio di famiglia.

Ecco quindi la motivazione e la destinazione di questi “appunti di cucina”.

Offrire a chi inizia a cimentarsi ai fornelli e voglia coltivare questa mia passione, alcune idee semplici e di facile esecuzione che ho raccolte in varie occasioni e che abitualmente propongo agli amici.

IL VOLUME DI 240 pag. PUO' ESSERE UNA BELLA IDEA REGALO E SARA' CONSULTABILE NELLE GIORNATE DEDICATE AL RITIRO DEI PRODOTTI DI NATALE e Vi potrò intrattenere (se lo vorrete) con una breve illustrazione del Testo.

COSTO. 30,00 €



DA ANNI RIPROPIAMO

L'OFFERTA DELLA RISERIA CARNEVALE

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

Riso Carnaroli Extra

Viene riproposto da più di 10 anni 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.

I sacchetti in Juta saranno abbelliti con motivi natalizi, (Presepio, Babbo Natale, Agrifoglio ecc.) e potranno essere una idea regalo originale e saporita!

Questo prodotto oggi ci è offerto al prezzo (fisso da 6 anni) per sacchetto da kg. 2,5:

€ 6,30.=

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](#)

RISERIA FORTINA



**Una Storia di Passione e Amore per
il Riso dal 1950 nel cuore di
Cavagliano di Bellinzago (Novara)**

Con sacrificio, passione e rispetto la **famiglia Fortina** cura personalmente tutte le fasi della produzione, dalla sua origine fino al confezionamento. Dalla tradizionale pilatura a pietra sino all'utilizzo di macchinari di ultima generazione.



Grazie all'esperienza e all'amore, la **Riseria Fortina** garantisce un prodotto integro e genuino, l'utilizzo della fibra ottica e della nuovissima lucidatrice ad acqua trasformano il riso grezzo in un **prodotto integro e genuino di alta qualità senza alcun residuo.**

OFFERTA STREPITOSA DELLA RISERIA



CARNAROLI EXTRA

Sacchetto da 2 kg.

€ 3,80

ASSOCIAZIONE RICREATIVA [ANCORA INSIEME](#)

Sede legale c/o Alma Studio Contra San Marco 4 - 36100 Vicenza - C.F.95026590240

Sede Operativa: Viale Milano 7 36100Vicenza

Segreteria: Tel. 0444/1934056 - 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



SUCCO DI MELOGRANO



“Gusti Semplici” è una dove grazie alla presenza melograno è nata l’idea di laboratorio artigianale.

Tra i frutti di stagione che ci termini di qualità e di merita sicuramente la infatti, mancare sulle tavole

modo sano e preservare al meglio la propria salute ed il proprio benessere fisico in generale.



piccola realtà del Basso Vicentino, di numerosi e maestosi alberi di produrre questo succo in un piccolo

offre l’autunno, il primo posto in benefici sull’intero organismo se lo melagrana. Questo frutto non può, di chi ha scelto di alimentarsi in

La caratteristica principale della melagrana è l’elevato contenuto di flavonoidi che lo rendono uno dei frutti più ricchi di antiossidanti che si trovano in natura. I flavonoidi, infatti, sono sostanze altamente antiossidanti che contrastano i radicali liberi, ritardano l’invecchiamento cellulare e svolgono una funzione protettiva sul cuore e sulle arterie. Le melagrane sono anche ricche di sali minerali, in particolare di potassio (al primo posto), di fosforo, sodio e ferro, di vitamina C e vitamine del gruppo B ed A, di fibre, zuccheri e ovviamente di acqua. Avendo un basso contenuto calorico, circa 63 calorie per 100 grammi di parte edibile, ed essendo ricco di acqua, la melagrana è un frutto molto consigliato nei soggetti che soffrono di diabete o che seguono una dieta dimagrante.



€ 6,00

**Bottiglia da 500 ml. di succo
puro al 100%**



ASSOCIAZIONE RICREATIVA 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 per la qualità del prodotto:

- Lattina da Litri 5 € 35,00

-Cartone da 6 Bott. da 1 Lt € 45,00

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



ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME

Sede legale c/o Alma Studio Contra San Marco 4 - 36100 Vicenza - C.F.95026590240

Sede Operativa: Viale Milano 7 36100Vicenza

Segreteria: Tel. 0444/1934056 - 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



ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**



Olio Extravergine di SICILIA Baglio Ingardia

Questo è il 16° 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*.



I Signori Ingardia anche per questo 2021 hanno deciso di ringraziarvi tutti per il vostro supporto che dura da più di 15 anni, con un olio Speciale in edizione limitata con etichetta a voi dedicata.

Hanno creato un extra vergine Grand Cru da agricoltura Biologica ecosostenibile, prodotto dalle cultivar autoctone del territorio trapanese, provenienti chiaramente dagli ulivi secolari più belli e da sole 2 particelle catastali della nostra azienda.

SELEZIONE limited Edition for ARAI è il nome dell'olio, prodotto la prima settimana di Ottobre da olive raccolte e selezionate rigorosamente a mano, filtrato immediatamente dopo la molitura per donarvi un Olio puro al 100% senza alcun deposito nella latta.



Il suddetto è in aggiunta al solito olio che avete acquistato da noi negli anni che quest'anno cambia veste, ma non il contenuto!

Rimane sempre un extra vergine biologico Integrale Non Filtrato che abbiamo chiamato "**Tenuta Fuori Regno**".

Il nome deriva da uno dei nostri appezzamenti storici risalente al 1700 anno di fondazione del Baglio e dei suoi uliveti, chiamato così dal Barone per identificare l'unico terreno al di fuori delle mura del regno.

La bassa acidità testimonia l'alta qualità del prodotto, apprezzato e ricercato da una clientela esigente e attenta. Da 5 anni l'Olio extravergine è certificato BIOLOGICO -

Lattina da Litri 5 SELEZIONE limited Edition for ARAI € 60,00
(prezzo di vendita al pubblico € 67,00)

Latta da 5 Litri di Olio EVO Tenuta Fuori Regno integrale non filtrato € 50,00
(prezzo di vendita al pubblico € 57,00)

ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**

Sede legale c/o Alma Studio Contra San Marco 4 - 36100 Vicenza - C.F.95026590240

Sede Operativa: Viale Milano 7 36100Vicenza

Segreteria: Tel. 0444/1934056 - 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



ASSOCIAZIONE RICREATIVA [ANCORA INSIEME](#)



AZIENDA AGRICOLA BIO S.TAMBURELLO

VALLE DEL BELICE Poggioreale 8 TP)



L'AZIENDA AGRICOLA TAMBURELLO E' CONDOTTA DAL SIG. SALVATORE che ci propone oramai da una decina di anni il proprio Olio Extravergine 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 Suolo e Salute srl codice operatore :
IT - BIO - 004

- **Lattina da lt. 5 euro € 50,00**

ASSOCIAZIONE RICREATIVA [ANCORA INSIEME](#)

Sede legale c/o Alma Studio Contra San Marco 4 - 36100 Vicenza - C.F.95026590240

Sede Operativa: [Viale Milano 7 36100Vicenza](#)

Segreteria: Tel. 0444/1934056 - 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



ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DALL'UMBRIA



La tradizione olivicola umbra, infatti, è una **tra le più importanti d'Italia**: non a caso, l'olio extravergine di oliva "Umbria" ha ottenuto la **denominazione d'origine protetta (Dop)** su tutto il territorio.

Gli olivi coltivati in Umbria danno vita a un olio così buono perché godono di **condizioni climatiche uniche**, che consentono una maturazione delle olive molto lenta: ciò fa sì che il **tasso di acidità dei frutti sia molto limitato**.

Grande importanza ha anche la mano di chi coltiva e cura le piante *strettamente in biologico*.

Qui SILVIO (Guida Escursionistica) e la sua Famiglia che moltissimi di Voi già avrà avuto modo di conoscere in occasione dei tantissimi viaggi del Centro e Sud d'Italia, raccolgono i frutti a mano all'**inizio della maturazione**, non alla fine. Questa modalità fa sì che le olive abbiano bassa acidità e un deciso **gusto fruttato**.

La produzione di soli 100 alberi (in esclusiva per gli Amici di Famiglia) risulta veramente limitata ed è questo il motivo che ci ha spinti a proporVi questo prodotto ECCEZIONALE.

- **confezioni da 3 bottiglie da 1 litro cad. € 37,00**
(a disposizione esclusiva n. 25 massimo di confezioni da 3 bott.)

ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME

Sede legale c/o Alma Studio Contra San Marco 4 - 36100 Vicenza - C.F.95026590240

Sede Operativa: Viale Milano 7 36100Vicenza

Segreteria: Tel. 0444/1934056 - 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



ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME



PARMIGIANO REGGIANO di Montagna

A grande richiesta da **più di 10 anni** riproponiamo la prelibatezza di questo

PARMIGIANO REGGIANO di Borgotaro

Il Caseificio di Borgotaro ha espressamente riservato per i ns. associati un lotto di



“Forme” con stagionatura **24 mesi** assolutamente garantite.

Il Parmigiano è ottenuto dal pregiatissimo latte proveniente dalle stalle della zona (appennino tosco-emiliano)

Confezioni sottovuoto del peso di circa 1 Kg Cad. al prezzo di

14,80 € al Kg. Prezzo in base al peso

N.B.: Le ordinazioni vanno riportate nel “Modello Riepilogativo”.

ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME

Sede legale c/o Alma Studio Contra San Marco 4 - 36100 Vicenza - C.F.95026590240

Sede Operativa: Viale Milano 7 36100Vicenza

Segreteria: Tel. 0444/1934056 - 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



ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**

OSSATO BRUNO & FIGLI GAZZO (PD)



La storica Azienda della Famiglia Ossato specializzata nella stagionatura e nel commercio Formaggi ci mette a disposizione un'accurata selezione di **3 tipologie di Formaggi:**

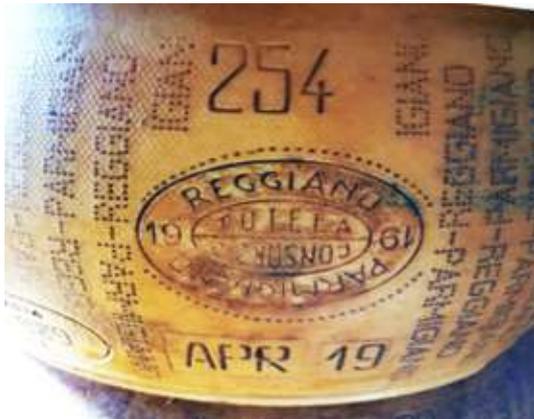


GRANA PADANO

delle migliori forme portate a **stagionatura di 33 mesi nei loro magazzini** e provenienti dalla zona del Veneto. Una qualità che merita la nostra attenzione ad un prezzo veramente eccezionale: *provare per credere!*

Prezzo al Kg. € 13,90

Prezzo in base al peso sottovuoto



PARMIGIANO REGGIANO

LATTERIA SOCIALE CASE COCCONI
Campegine (RE)

Forme di alta qualità con **stagionatura oltre i 30 mesi** e provenienti dalla provincia di Reggio Emilia. Prodotto che merita di essere degustato!

Prezzo al Kg € 14,90

Prezzo in base al peso sottovuoto



FORMAGGIO DURO ITALIANO

Prodotto del tutto **NUOVO** **senza Conservanti, 100% Latte Italiano, con Caglio Vegetale** e **stagionatura di circa 30 mesi.** Un alimento di grande richiamo, sano, ricco di proprietà che porta anche il formaggio a fianco delle diete a base vegetale.

Prezzo al Kg € 11,90

Prezzo in base al peso sottovuoto

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

ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**

Sede legale c/o Alma Studio Contra San Marco 4 - 36100 Vicenza - C.F.95026590240

Sede Operativa: Viale Milano 7 36100 Vicenza

Segreteria: Tel. 0444/1934056 - 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



ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**



MANDORLATO BISOGNIN ANDREA

COLOGNA VENETA

Dopo il successo degli scorsi anni proponiamo un Mandorlato con la **M maiuscola** preparato appositamente per noi in Pasticceria da un Artigiano di Cologna Veneta. Gli ingredienti di prima qualità, miele di acacia italiano, mandorle pugliesi, zucchero ed albume d'uovo, garantiscono un prodotto naturale di ottima bontà'.



- - Torta Mandorlato da gr. 280 € 11,60



- Sacchetto Mandorlato dorato tocchetti gr. 280 € 11,60
(pezzetti mandorlato classico)

- Sacchetto Nocciolato dorato tocchetti gr. 280 € 11.60
(pezzetti mandorlato alla nocciola piemontese)

)

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

ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**

Sede legale c/o Alma Studio Contra San Marco 4 - 36100 Vicenza - C.F.95026590240

Sede Operativa: Viale Milano 7 36100Vicenza

Segreteria: Tel. 0444/1934056 - 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



ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME



A GRANDE RICHIESTA riproponiamo

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 questo Natale 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: € 4,50
- **Baci all'Arancia** Croccantini di mandorle e nocciole ricoperti con cioccolato al gusto di arancia : € 4,80
- **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: € 4,85
- **Morbidi al Pistacchio** Una dolce delizia di morbida pasta al cioccolato bianco al gusto di pistacchio e granella di pistacchio, ricoperta di cioccolato fondente: 4,80 €



ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME

Sede legale c/o Alma Studio Contra San Marco 4 - 36100 Vicenza - C.F.95026590240

Sede Operativa: Viale Milano 7 36100Vicenza

Segreteria: Tel. 0444/1934056 - 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



ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**

LA PASTICCERIA SICILIANA DEI **F.LLI FIASCONARO** CI
PROPONE DA DIVERSI ANNI I SEGUENTI PRODOTTI:



PERE E CIOCCOLATO

Panettone con gocce di Cioccolato e Pera candita ricoperto di cioccolato bianco e croccantini di cioccolato, confezionato a mano 1000 gr. **€ 13,50**



MANDORLE

Dolce artigianale da forno con uvetta ricoperto di glassa e mandorle, incarto a mano. 1000 gr. **€ 11,50**

Vasetti di CREME DA SPALMARE:



CREMA AL PISTACCHIO

Crema di pistacchi gr. 180 **€ 5,00**



CREMA AL CIOCCOLATO

Crema al cioccolato di Sicilia gr. 180 **€ 5,00**

ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**

Sede legale c/o Alma Studio Contra San Marco 4 - 36100 Vicenza - C.F.95026590240

Sede Operativa: Viale Milano 7 36100Vicenza

Segreteria: Tel. 0444/1934056 - 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



ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**

Venosta 1760



la marmellata da **SLINGIA** in Alto Adige

L'elaborazione di quest'ottima materia prima di elevata qualità, avviene sempre in piccole quantità, per una confettura non solo adatta alla prima colazione ma che si sposa eccellentemente anche con i formaggi stagionati. *1760 è il nome che, non a caso, la famiglia Bernhart ha scelto per la sua confettura. Si tratta dell'altitudine in cui si trovano i campi di fragole di montagna.* Adagiati



su pendii baciati dal sole, sono tra i più alti in Europa per questo tipo di coltivazione. Dopo averla assaggiata, difficilmente vi accontenterete di quella del super.

La confettura della **Val Venosta** custodisce l'essenza della genuinità. **Cremosa. Morbida nel gusto. Il sapore delle fragole mature.** La famiglia Bernhart, del maso Christlhof, coltiva i campi di Slingia a 1.700 mt in Val Venosta, seguendo il ritmo della natura da generazioni. Cottura breve a temperatura elevata. Questo è il segreto del mestiere per esaltare il sapore dei frutti. *Fragole, albicocche, frutti di bosco beneficiano di condizioni climatiche del tutto particolari.* Le notti fredde e le giornate assolate, garantiscono una maturazione lenta e il giusto equilibrio di zuccheri e acidità. *Un barattolo davvero pregiato, ma non nel prezzo...che considerando la qualità del prodotto offerto è assolutamente per tutte le tasche! E la caratteristica di queste composte di frutta è la percentuale alta della frutta 70% su 100gr e meno zuccheri e senza coloranti ed aromi artificiali.*

BARATTOLO DA 350 gr	Costo unitario
MARMELLATA DI FRAGOLE	5,50 €
MARMELLATA DI ALBICOCCHE della Val Venosta	5,50 €
MARMELLATA DI LAMPONE	6,50 €

ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**

Sede legale c/o Alma Studio Contra San Marco 4 - 36100 Vicenza - C.F.95026590240

Sede Operativa: Viale Milano 7 36100Vicenza

Segreteria: Tel. 0444/1934056 - 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



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 Alma Studio Contra San Marco 4 - 36100 Vicenza - C.F.95026590240

Sede Operativa: Viale Milano 7 36100Vicenza

Segreteria: Tel. 0444/1934056 - 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



Macelleria Petrucci ad Arquata del Tronto

è sempre stata una eccellenza tra le migliori norcinerie italiane. Dopo il sisma che ha devastato l'azienda, i fratelli Petrucci si sono riscattati e ritornati sul mercato alla grande!!!. Vi riproponiamo per il quinto anno alcuni dei 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) : la parte pregiata del prosciutto senza osso. *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)



Trancio di guanciaie: 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)

Salame nostrano umbro: Salami magri macinati fini sale pepe senza glutine e lattosio- Peso 400/500 gr. al prezzo di 16,90 al Kg. **Prezzo al pezzo circa 8,00 €** (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 circa 8,50 €** (Prezzo in base al peso)





ASSOCIAZIONE RICREATIVA [ANCORA INSIEME](#)



L'AZIENDA FAMILIARE CAMPISI NASCE NEL 1854 A MARZAMEMI (SR),
In un piccolo Borgo intriso di tradizioni legate alla lavorazione del Pesce

Vendutissimi tutti i prodotti, specialmente quelli di pesce del mar Ionio e del Mediterraneo, insieme alle verdure di stagione oltre che ovviamente al Pomodorino di Pachino a km 0. Tutto senza conservanti, coloranti e additivi chimici.

Specialità del Mediterraneo- Campisi vi offre la possibilità di regalare i sapori tipici, prelibati e unici della tradizione siciliana con le sue confezioni, preparate per stupire e deliziare i sensi di quanti le ricevono.



BOTTARGA di Muggine a Tranci da 90 gr. Al netto circa

La Bottarga di muggine Campisi, viene preparata rispettando la sua tradizionale preparazione di pulitura, salatura, pressatura ed essiccazione, sapore deciso con il suo colore ambrato. La bottarga di muggine è ricchissima di Omega3, un integratore importante per la salute e la bellezza. Ottima per gli stuzzichini di un apericena, per un antipasto al sapore di mare, un contorno con un tocco di classe.

Prezzo al pezzo 9,00 € (Prezzo in base al peso)

Crema di Pesce Spada (barattolo 210 gr)

Ingredienti: pesce spada, olio di semi di girasole, ciliegino secco, capperi, cipolla, prezzemolo, peperoncino, sale marino. E' una deliziosa crema di pesce spada arricchita con ciliegino secco e aromi locali da degustare sia sui crostini o per la realizzazione di primi piatti buoni e fantasiosi. Buon appetito! **Prezzo al barattolo 4,80 €**



ASSOCIAZIONE RICREATIVA [ANCORA INSIEME](#)
ile

Segreteria: Tel. 0444/1934056 - 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



ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME



Patè di Ricciola (barattolo 210 gr)

Il Patè di Ricciola è un prodotto sfizioso e versatile. Un condimento perfetto per preparare antipasti spalmato su bruschette di pane oppure per farcire tartine a piacere. Ideale anche per insaporire primi piatti a base di pasta calda o fredda o per dare un tocco in più ai secondi piatti a base di pesce.

Prezzo al barattolo 4,80 €



Pesto di Tonno del Mediterraneo con Pistacchio 210 G

Tonno 50%, olio di semi, cipolla, capperi, pistacchio, salsa di pomodoro, olio d'oliva, basilico, sale. Ideale per esaltare il sapore dei vostri piatti o per la realizzazione di sfiziose bruschette. Ha un gusto forte ma allo stesso tempo equilibrato nel profumo e nella dolcezza: con questa golosa salsa si possono preparare dei piatti prelibati con estrema facilità.

Prezzo al barattolo 4,80 €



Pezze Di Tonno Rosso(Buzzonaglia) 220 G

Buzzonaglia di tonno rosso, ottenuta dalla lavorazione artigianale nel nostro stabilimento a Marzamemi. La buzzonaglia è la parte del tonno adiacente alla spina dorsale, un taglio dal colore più scuro dovuto ad una maggiore affluenza di sangue. Ottima per condire primi piatti saporiti e rustici, utilizzata per condire i primi piatti a base di pasta oppure sulle focacce o nell'insalata.

Prezzo al barattolo 3,80 €

ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME

Sede legale c/o Alma Studio Contra San Marco 4 - 36100 Vicenza - C.F.95026590240

Sede Operativa: Viale Milano 7 36100Vicenza

Segreteria: Tel. 0444/1934056 - 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



ASSOCIAZIONE RICREATIVA *ANCORA INSIEME*

Bosco del Fracasso

AGRITURISMO • FATTORIA BIOLOGICA



PASSIONE PER LE COSE BUONE NEL CUORE DELL'EMILIA A SCANDIANO

(RE) Coltiviamo con metodo biologico i terreni della nostra famiglia da generazioni. Vigneti maritati con vecchie varietà di frutti e piccoli frutti e ortaggi che trasformiamo in delizie in vasetto nella nostra cucina-laboratorio.

Confetture extra di frutti, composte dolcificate col mosto, confetture al balsamico e agrodolci.



Agrodolci stuzzicanti per accompagnare i vostri patti: Confezione da 3 vasetti da 120 gr. cad.: cipolla caramellata al balsamico, fichi al balsamico, pomodori verdi al balsamico :

€ 9,00

Balsamico

dal mosto delle nostre uve biologiche cotto, acetificato e invecchiato in botticelle di diversi legni nelle batterie della nostra Acetaia. **PRODUZIONE LIMITATA.**

Dalle nostre uve bianche di antiche varietà: trebbiano, spergola, occhio di gatto, ricaviamo il mosto che cuoce a fuoco lento. Il mosto cotto si concentra per evaporazione e assume un colore ambrato. Rimane in damigiane tutto l'inverno fermentando naturalmente. In primavera avvengono i rabbocchi e il mosto cotto fermentato inizia il suo lento e lungo processo di invecchiamento in botticelle di legni diversi. Il tempo ci ricompensa con un aceto scuro, denso e profumato. Un vero Balsamo da degustare, per condire e per dare un tocco speciale ai i vostri piatti.



BALSAMICO 16 ANNI

100 ML

18 €



BALSAMICO RISERVA

20 ANNI

100 ML

25 €

ASSOCIAZIONE RICREATIVA *ANCORA INSIEME*

Sede legale c/o Alma Studio Contra San Marco 4 - 36100 Vicenza - C.F.95026590240

Sede Operativa: Viale Milano 7 36100Vicenza

Segreteria: Tel. 0444/1934056 - 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



ASSOCIAZIONE RICREATIVA [ANCORA INSIEME](#)



AZIENDA AGRICOLA "MARSURA NATALE" GUIDA DI VALDOBBIADENE

E' da molti anni che tanti di voi hanno 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	34,00
MIX Le Casotte: 3 Extra Dry Le Casotte + 3 BRUT Le Casotte	23,00

ASSOCIAZIONE RICREATIVA [ANCORA INSIEME](#)

Sede legale c/o Alma Studio Contra San Marco 4 - 36100 Vicenza - C.F.95026590240

Sede Operativa: Viale Milano 7 36100Vicenza

Segreteria: Tel. 0444/1934056 - 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



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 5° ANNO mettiamo in offerta una CUVÉE 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 nonché 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
CUVÉE CRODE	32,00
RIVA COSTA FERMO	28,00

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

Sede Operativa: Viale Milano 7 36100Vicenza
Segreteria: Tel. 0444/1934056 - 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



ASSOCIAZIONE RICREATIVA [ANCORA INSIEME](#)

Franciacorta

TENUTA AMBROSINI

Nel cuore dell'anfiteatro morenico di Franciacorta, sorge questa piccola ma significativa realtà sapientemente gestita dalla famiglia Ambrosini. I vitigni coltivati sono quelli necessari per ottenere il miglior prodotto conforme alla Docg Franciacorta e alla Doc Curtefranca. Al centro dei vigneti di proprietà, la nuova cantina, dotata delle



più moderne tecnologie di vinificazione e affinamento dei vini. L'Associazione Italiana sommelier ha riconosciuto a Tenuta Ambrosini il titolo di Miglior Franciacorta Satén e siamo onorati di proporvi già per il 5[^] anno consecutivo queste splendide Bollicine

PREZZI IN ESCLUSIVA

Confezione	Scatola da 3 bottiglie
Conf. 3 bottiglie Bollicine : FRANCIACORTA BRUT DOCG	49,50 €
Conf. 3 bottiglie FRANCIACORTA :1 BRUT DOCG- 1SATEN 2017 + 1 DOSAGGIO ZERO Nihil DOCG	58,00 €

Le ordinazioni vanno riportate nel modello riepilogativo

ASSOCIAZIONE RICREATIVA [ANCORA INSIEME](#)

Sede legale c/o Alma Studio Contra San Marco 4 - 36100 Vicenza - C.F.95026590240

Sede Operativa: Viale Milano 7 36100Vicenza

Segreteria: Tel. 0444/1934056 - 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



ASSOCIAZIONE RICREATIVA [ANCORA INSIEME](#)



La storia di Corteaure nasce dalla volontà di dar vita a un Franciacorta di grande qualità. Un prodotto di assoluta eccellenza, curato e definito in ogni suo dettaglio.

Sinceramente buono, semplicemente perfetto.

Corteaure si trova ad Adro comune nella provincia di Brescia. Il comune di Adro è situato ai piedi del Monte Alto (651 m s.l.m.), circa sei chilometri dal Lago d'Iseo, nella parte sudoccidentale della provincia di Brescia. Il Monte Alto protegge i vigneti dal vento e dalla nebbia e rende possibile la creazione di un clima temperato ideale per la coltivazione della vigna. Il piccolo paese di Adro già nel '500 era considerato il paese ideale per la coltivazione della vite.

FRANCIACORTA DI CORTEAURA

La gamma di Corteaure comprende le più ampie e varie sfumature del territorio e, come **new entry**, l'Azienda ci propone ad un **PREZZO ECCEZIONALE** due tipi in box da 2 bottiglie:



Brut : Carattere determinato

Confezione BOX da 2 bottiglie

29,00€



Satèn : Tratto sontuoso

Confezione BOX da 2 bottiglie

33,00€

ASSOCIAZIONE RICREATIVA [ANCORA INSIEME](#)

Sede legale c/o Alma Studio Contra San Marco 4 - 36100 Vicenza - C.F.95026590240

Sede Operativa: Viale Milano 7 36100Vicenza

Segreteria: Tel. 0444/1934056 - 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



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.

Data la qualità della Cantina e dei suoi prodotti, quest'anno Vi diamo la possibilità di sbizzarrirvi nella scelta dei vini che più vi piacciono, l'importante che nella compilazione dell'ordine si raggiunga minimo una confezione da 6 bottiglie o multipli.

Trentodoc Brut Nature Riserva 2017	bott da 0,75 lt	18,00
Trentodoc Brut Riserva 2017	bott da 0,75 lt	18,00
Trentino Chardonnay 2019	bott da 0,75 lt	7,00
Trentino Müller-Thurgau San Lorenz 2020	bott da 0,75 lt	8,00
Sauvignon Faedi igt 2019	bott da 0,75 lt	11,00
Dolomiti Bianco igt 2020: uvaggio di uve bianche sintesi della produzione Bellaveder, Aromatico secco	bott da 0,75 lt	12,00
Trentino Gewürztraminer 2020	bott da 0,75 lt	10,00
Trentino Riesling Faedi 2019	bott da 0,75 lt	12,00
Trentino Lagrein Kretzer 2020	bott da 0,75 lt	7,00
Teroldego Mas Picol igt 2019	bott da 0,75 lt	9,00
Trentino Lagrein Dunkel 2019	bott da 0,75 lt	10,00
Trentino Lagrein D. Mansum 2018	bott da 0,75 lt	14,00
Pinot Nero San Lorenz igt 2019	bott da 0,75 lt	11,00
Trentino Pinot Nero Faedi Riserva 2018	bott da 0,75 lt	19,00
Passito Traminer Aromatico igt 2019	bott da 0,375 lt	19,00

ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**

Sede legale c/o Alma Studio Contra San Marco 4 - 36100 Vicenza - C.F.95026590240

Sede Operativa: Viale Milano 7 36100Vicenza

Segreteria: Tel. 0444/1934056 - 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



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 riproporVi questa Cantina con i migliori prodotti appositamente selezionati e confezionati per noi.



Data la qualità del prodotto, quest'anno Vi diamo la possibilità di sbizzarrirvi nella scelta dei vini che più vi piacciono, l'importante che nella compilazione dell'ordine si raggiunga minimo una confezione da 6 bottiglie o multipli.



ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**

Sede legale c/o Alma Studio Contra San Marco 4 - 36100 Vicenza - C.F.95026590240

Sede Operativa: Viale Milano 7 36100Vicenza

Segreteria: Tel. 0444/1934056 - 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



ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**

UNITA' DI MISURA	REFERENZA	BIANCO-B ROSSO -R	PREZZO UNITARIO IVA COMPRESA
VINI BIANCHI/WHITE WINE			
0,75	FRIULANO	B	5,50
0,75	PINOT GRIGIO	B	5,50
0,75	SAUVIGNON	B	5,50
0,75	RIBOLLA GIALLA	B	5,50
VINI ROSSI/RED WINE			
0,75	CABERNET	R	5,50
0,75	MERLOT	R	5,50
0,75	REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO	R	5,50
0,75	ROSATO (uvaggio SCHIOPETTINO)	R	5,50
VINI AFFINATI / RESERVE WINE			
0,75	REFOSCO DI FAEDIS	R	10,00
0,75	TRE FRADIS NERI (refosco+merlot+schiopettino)	R	10,00
0,75	TRE FRADIS BLANC (sauvignon+chardonnay+friulano)	B	10,00
VINI DOLCI/RAISEN WINE			
0,5	VERDUZZO FIULANO	B	5,50
0,5	MOSCATO GIALLO	B	5,50
0,5	CHEL DI UNE VOLTE (uvaggio Friulano)	B	5,50
0,5	SPIRITO DEL BOSCO (uvaggio Schiopettino)	R	5,50
SPUMANTE/SPARKLING WINE			
0,75	RIBOLLA GIALLA BRUT	B	6,00

ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**

Sede legale c/o Alma Studio Contra San Marco 4 - 36100 Vicenza - C.F.95026590240

Sede Operativa: Viale Milano 7 36100Vicenza

Segreteria: Tel. 0444/1934056 - 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