



Vicenza, 10/03/25

Circolare n° 3567

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



Gentili Socie/Egredi Soci,

Siamo già vicini alla Pasqua ed anche se le festività natalizie sono passate da poco, *desideriamo* proporvi anche quest'anno *una selezione di prodotti tipici di alta qualità per la tavola di Pasqua* Vi presentiamo prodotti che abbiamo già avuto modo di apprezzare aggiungendo alcune novità che meritano la Vostra attenzione. **NEW ENTRY: "IL FORNO DI MIGLIANA Biscottificio Artigianale" - "L'OLEIFICIO ERCOLANETTI con il pregiato Olio UMBRO e due Oli Speziati - LE UOVA PASQUALI Borrillo - Cantina Venuti - e MENZIONE PARTICOLARE per la Pregiata Cantina LA QUELA con i vini della Valpolicella.**

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

1. Collegarvi al sito [www.assrai.it](http://www.assrai.it)
2. Cliccare dalla home page *Pasqua Offerte2025*
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 "Offerte Pasqua 2025" **nelle celle gialle (NON MODIFICARE IN NESSUN MODO LA STRUTTURA DEL FOGLIO EXCEL)**
6. Salvare nel vostro Pc il modello ordini con l'accortezza di rinominare il file
7. Inviare il file rinominato alla casella di posta [Pasqua2025offerte@gmail.com](mailto:Pasqua2025offerte@gmail.com)
8. **Controllare**, poi, che nella vostra casella vi arrivi la **conferma di ricezione** del vostro ordine.

**ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME**

Sede legale c/o Alma Studio Contra San Marco 25 - 36100 Vicenza – C.F.95026590240

Sede Operativa: Viale Milano, 7 36100Vicenza

Segreteria: Tel. 0444/339536 - Fax 0444/537448- 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



ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**



**GLI ORDINI DEVONO ARRIVARE ENTRO E NON OLTRE MARTEDI' 25 MARZO 2025** (non sono ammesse deroghe a tale data).

Precisiamo che gli ordini pervenuti oltre la data del 25/03/25 e/o incompleti non verranno presi in considerazione. Vi chiediamo pertanto precisione e puntualità nella compilazione.

**ATTENZIONE: AI PREZZI NON SARANNO APPLICATE ULTERIORI MAGGIORAZIONI PER LA LOGISTICA A MENO CHE NON INTERVENGANO SENSIBILI AUMENTI DEI COSTI TRASPORTO CHE POTREBBERO INCIDERE SUL COSTO FINALE PRODOTTO.**

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

**L'IMPORTO COMUNICATO DOVRA' ESSERE VERSATO, TRAMITE BONIFICO BANCARIO NELL'APPOSITO CONTO DELL'ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME A.R.A.I. BVR BANCA : IT2200859060210064000974563**

La merce potrà essere ritirata previa consegna della copia bonifico .

Le **CONSEGNE** dei prodotti prenotati avverranno per **TUTTI NEL CAPANNONE** della **Ditta BTS situata in Via Meucci, 21 Arcugnano** (zona S.Agostino) il giorno:

**MARTEDI' 16 APRILE p.v dalle 10,30 alle 18,30**

**IMPORTANTE:**

- 1) Si avvisano, inoltre, tutti coloro che fossero impossibilitati a ritirare la merce nella giornata indicata di contattare preventivamente i seguenti n. di telefono: 3389197309 e 3357276064.

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

---

**ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME****

Sede legale c/o Alma Studio Contra San Marco 25 - 36100 Vicenza – C.F.95026590240

Sede Operativa: Viale Milano, 7 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

---



ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**



**DA ANNI RIPROPIAMO**

L'OFFERTA DELLA RISERIA CARNEVALE

**Riso Carnaroli Extra** SARTIRANA LOMELLINA

Confezioni in Sacchetti di Tela Juta

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 "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 primaverili** e potranno essere una idea regalo originale e saporita!

Sacchetto da kg. 2,5 Riso Carnaroli      prezzo € 8,50

Sacchetto da kg. 1 Riso Carnaroli      prezzo € 4,30

**Andiamo verso il caldo dell'Estate ed è consigliabile tenere il riso al fresco o in frigorifero**

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

**ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME**

Sede legale c/o **Alma Studio Contra San Marco 25 - 36100 Vicenza** – C.F.95026590240

**Sede Operativa: Viale Milano, 7 36100Vicenza**

Segreteria: Tel. 0444/339536 - Fax 0444/537448- 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



*Sono Emanuele un artigiano che ama profondamente lavorare il riso. La passione per questo frutto della natura, considerato il principe dei cereali, mi è stata trasmessa da mio padre che a sua volta l'ha ereditata dal suo, e così di generazione in generazione fino a risalire al 1778. Il mio riso è totalmente italiano, coltivato nella **zona del veronese celebre** da secoli per la coltura di questo cereale e selezionato attentamente e personalmente da me. Lo porto nelle tavole delle persone dopo averlo coltivato, cresciuto e trattato con **passione e rispetto**.*

Oggi il procedimento di pilatura è il medesimo sin dal 1778, con l'unica differenza che i macchinari – che sono in gran parte ancora gli stessi – per muoversi sfruttano l'energia elettrica anziché quella manuale. La lavorazione avviene a secco, **senza solventi né additivi**, per garantire la salubrità del prodotto e conservarne la naturalità.

Confezione da 1 Kg.	Costo unitario
RISO CARNAROLI	3,50 €
RISO VIALONE NANO	3,50 €

**ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME**

Sede legale c/o Alma Studio Contra San Marco 25 - 36100 Vicenza – C.F.95026590240

Sede Operativa: Viale Milano, 7 36100 Vicenza

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



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 € 53,00.**

**-Cartone da 6 Bott. da 1 Lt € 64,00**

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

**ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME****

Sede legale c/o Alma Studio Contra San Marco 25 - 36100 Vicenza – C.F.95026590240

Sede Operativa: Viale Milano, 7 36100Vicenza

Segreteria: Tel. 0444/339536 - Fax 0444/537448- 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



ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**



## Olio e Vini BAGLIO INGARDIA



**Questo è il 19° anno consecutivo che proponiamo 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*.



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

**Latta da 5 Litri di Olio EVO "Selezione" limited edition for ARAI €80,00**

- Latta da 5 Litri di Olio EVO Tenuta Fuori Regno integrale non filtrato **ESAURITO**

**ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME**

Sede legale c/o Alma Studio Contra San Marco 25 - 36100 Vicenza – C.F.95026590240

Sede Operativa: Viale Milano, 7 36100Vicenza

Segreteria: Tel. 0444/339536 - Fax 0444/537448- 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



## I VINI DEL BAGLIO PER L'ESTATE: I BEVERINI



### SISILI' :

*Dono alla nostra casa e amata Isola, la Sicilia! Profumi, Colori, Sapori...  
Brillante come il Sole, Sapido come il Mare, Agrumato e Aromatico come il suo Terroir.*

*Il nostro Sisilì è un blend aromatico dalla potenza gusto olfattiva di notevole spicco. Fresco e di facile beva.* **Confezione da 6 Bottiglie**

**Promo only for ARAI → € 50,00**



### NATURALMENTE MOSSO:

*Dal bouquet aromatico, molto fine e complesso, floreale, fruttato con sentori di erbe aromatiche e salvia.*

*Al palato è caratterizzato da un perlage molto fine ed elegante. Di facile beva e splendida piacevolezza*

**Confezione da 6 Bottiglie**  
**Promo only for ARAI → € 50,00**



---

## **ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME**

Sede legale c/o Alma Studio Contra San Marco 25 - 36100 Vicenza – C.F.95026590240

**Sede Operativa: Viale Milano, 7 36100Vicenza**

Segreteria: Tel. 0444/339536 - Fax 0444/537448- 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

---



BAGLIO INGARDIA  
vino di qualità siciliano



**Scheda Tecnica**

**Vitigno**  
Grillo Siciliano

**Classificazione**  
DOC Sicilia

**Zona di produzione**  
Sicilia Occidentale, Trapani, 200 m s.l.m.

**Tipo di terreno**  
Medio impasto argilloso

**Resa per ettaro**  
20 q/l

**Epoca di vendemmia**  
Prima settimana di Settembre

**Vinificazione**  
Crimasazione delle uve a bassa temperatura e fermentazione controllata in silos di acciaio inox

**Maturazione**  
4 mesi in silos di acciaio inox a temperatura controllata

**Affinamento**  
3 mesi in bottiglia

**Colore**  
Giallo paglierino, limpido e brillante.

**Profumo**  
Seducerte note floreali e fruttate di pesca bianca arricchite da piacevoli sensazioni di erbe aromatiche e note agrumate tipiche del suo terroir.

**Gusto**  
Fresco, abbastanza morbido e fruttato. Di buona persistenza al palato.

**Abbinamento**  
Antipasti e primi di pesce, crostacei e conchiglie.

**Grado alcolico**  
11,5 % Vol

**Etichetta**



**Confezione da 6 Bottiglie**  
**Promo only for ARAI → € 50,00**



ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**



*Ercolanetti*

*Siamo a Bettona, un piccolo paese tra i colli dell'Umbria, il "Cuore verde d'Italia", a soli 12 km da Assisi, la città di San Francesco.*

In occasione di un Viaggio ARAI in Umbria abbiamo avuto il privilegio di conoscere questa Grande Famiglia : *Roberto sua moglie Laura e i loro 4 figli Luca, Lisa, Andrea e Francesco* e provare/degustare questa grande primizia.



L'olio Ercolanetti, oltre ad essere un olio extravergine DOP, dal 2018 usufruisce della denominazione **Monocultivar Moraiolo**; l'oliveto appartiene infatti alla fascia dei Colli Martani, una delle 4 aree alle quali viene riconosciuta tale denominazione. L'olivicoltura è quindi composta all' 80% da olivi di specie Moraiolo, e al restante 20% da varietà quali Frantoio, Leccino, Dolce Agogia, e in minima parte Raggio e Pendolino.

Si tratta di una denominazione molto importante per l'azienda, poiché il Moraiolo produce un olio **Extra Vergine di Oliva qualità elevata**, dal colore verde brillante, dalla bassa acidità e dall'alto contenuto di polifenoli; sono questi a determinarne colore, profumo e aroma, oltre che a conferire all'olio stabilità e qualità nutrizionali salutistiche.

## **OFFERTA SPECIALE**

- **Lattina da 3 Litri      € 42**
- **Lattina da 5 Litri      € 70**

**ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME**

Sede legale c/o Alma Studio Contra San Marco 25 - 36100 Vicenza – C.F.95026590240

Sede Operativa: Viale Milano, 7 36100Vicenza

Segreteria: Tel. 0444/339536 - Fax 0444/537448- 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



ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**



## **NOVITA' AROMATICI**

Dal Frantoio di Ercolanetti hanno ottenuto DUE NOVITA' di Oli Aromatici di Alta Qualità: ottenuti dalla frangitura delle Olive con il Tartufo Nero e con Limoni.



Volete condire un piatto di pasta o di riso in bianco? E' sufficiente ½ cucchiaino di quest'olio al Tartufo .  
Volete condire Insalate estive o un buon Pesce? E' sufficiente ½ cucchiaino di quest'olio al Limone.

**FIDATEVI SONO DA PROVARE PER L'ESTATE!!!!**

**Proponiamo in confezione regalo le due eccellenze ad un prezzo speciale**

**Promo ARAI → € 20,00**

---

**ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME****

Sede legale c/o Alma Studio Contra San Marco 25 - 36100 Vicenza – C.F.95026590240

**Sede Operativa: Viale Milano, 7 36100Vicenza**

Segreteria: Tel. 0444/339536 - Fax 0444/537448- 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

---



ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**



# Lo Speck del Maso

## "Gruber hof" Alta Val Venosta

Sono Ernst, il nostro maso – il Gruber Hof – si trova nella frazione di Ultimo (comune di Malles Venosta) a 1400 metri di



quota. I nostri prati, che si estendono per circa 9 ettari, si trovano sul Planoil. Qualche anno fa abbiamo creato un nuovo porcile di circa 42 m<sup>2</sup>. Ogni anno allevo circa 100 maiali di diversa grandezza; ogni mese ne macelliamo da 10 a 15. Acquisto i maialini da un contadino della Val Pusteria quando hanno 2 o 3 mesi, e in seguito li allevo di persona. Gli animali sono nutriti ogni giorno con siero di

latte, fieno fresco (che in parte sfalciamo ancora a mano sui nostri prati, posti tra i 1300 e i 2000 metri) e un miscuglio di cereali. Il porcile, ristrutturato due anni fa, è stato concepito con l'idea di lasciare i maiali liberi di muoversi all'aria aperta o di tornare sulle loro lettiere di paglia nel caldo della stalla. Negli ultimi due anni non mi è mai capitato di dover somministrare dell'antibiotico ai maiali: questo perché provengono da allevamenti di piccole dimensioni, si possono muovere liberamente nel porcile, prendono aria fresca e ricevono un'alimentazione equilibrata.

Gli animali vengono ingrassati dai 7 ai 9 mesi e poi portati al macello pubblico di Malles (che dispone di certificazione biologica) a soli 4 km di distanza. La lavorazione e la trasformazione del prodotto avvengono in collaborazione con il nostro macellaio di fiducia a Glorenza, così da rispettare tutte le norme igieniche previste.

Lo speck viene affumicato per circa 2 mesi, e infine lasciato stagionare dai 3 ai 5 mesi.

**Abbiamo il piacere di offrirvi lo Speck autentico dei maiali del Sig. Ernst con stagionatura minima di 6 mesi ed a tranci sottovuoto:**

**Trancio di SPECK** : *Il fiore all'occhiello di Ernst*. I tranci pesano da 1 a 1,3 kg sottovuoto al prezzo di **17,50 al kg**

**Prezzo indicativo al pezzo 20€** (Prezzo in base al peso)

**Confezione 2 SALSICCE sottovuoto:** insaccato di manzo e maiale **realizzato a mano** e affumicato solo un giorno a caldo con legna di faggio e poi 1 mese minimo di stagionatura.

Prelibatezza unica per i Vostri antipasti.

**La confezione è di circa 300 gr. prezzo fisso di 8€.**

---

**ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME****

Sede legale c/o Alma Studio Contra San Marco 25 - 36100 Vicenza – C.F.95026590240

Sede Operativa: Viale Milano, 7 36100 Vicenza

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

---



ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**



La **Macelleria Petrucci ad Arquata del Tronto** è sempre stata una eccellenza tra le migliori norcinerie italiane. Dopo il sisma di 5 anni fa che ha devastato l'azienda, i fratelli Petrucci si sono riscattati e ritornati sul mercato alla grande!!!.

*Siamo a fianco dei Fratelli Enzo ed Alessandro ed oramai da anni Vi riproponiamo questi prodotti selezionati e preparati proprio per noi:*



**Salsicette di cinghiale secche** : confezione 10 salsicce sottovuoto di 400/500gr a **18,50€** al Kg.

**Prezzo alla confezione circa 10,00 €**

(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 **16,90**

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

(Prezzo in base al peso)

### **Culatta di Prosciutto**

La parte pregiata del prosciutto senza osso. Rispetto al prosciutto è più dolce e ha un sapore più delicato. Il fiore all'occhiello del negozio. Trancio da 1,5kg prezzo al kg 24€

**Prezzo alla confezione circa 36€**



**ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME**

Sede legale c/o Alma Studio Contra San Marco 25 - 36100 Vicenza – C.F.95026590240

Sede Operativa: Viale Milano, 7 36100 Vicenza

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



**ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME**



**Trancio di guanciaie:** Massaggiato e salato in modo naturale a mano. Tranci da 600/700 grammi. Prezzo 16,30 al kg  
**Prezzo al pezzo circa 9,00 €** (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: 20,90 al kg (tranci da 500 grammi):

**Prezzo al pezzo circa 11,00 €** (Prezzo in base al peso)



I prezzi sono comprensivi di IVA e SPEDIZIONE. NATURALMENTE ogni prodotto sarà confezionato sotto vuoto,

---

**ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME**

Sede legale c/o Alma Studio Contra San Marco 25 - 36100 Vicenza – C.F.95026590240

Sede Operativa: Viale Milano, 7 36100 Vicenza

Segreteria: Tel. 0444/339536 - Fax 0444/537448- 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

---



ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**



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

### **GRANA PADANO Lattegra : Giugno 2022**

PC 509 Lattegra diventa uno dei pochi produttori italiani di Grana Padano DOP in provincia di Piacenza che chiude l'intero ciclo: dal campo alla tavola del consumatore con una gamma che porta il proprio nome. Ed è grazie, ancora una volta, alla nostra filiera corta e controllata che possiamo offrire un prodotto di assoluta eccellenza, che ha superato tutti gli stringenti controlli di qualità. **509, l'eccellenza in un numero.**



Alcune delle migliori forme sono state portate a stagionatura 34 mesi nel nostro magazzino. Basta un assaggio per un'esplosione di sapore dall'aroma deciso. È ideale in purezza accompagnato da vini corposi o per mantecare risotti, amalgamare paste e ripieni di carne, portare un guizzo a zuppe, minestre, timballi e tortini. *provare per credere!* Confezioni sottovuoto del peso di circa 1 Kg Cad.

**Prezzo al Kg. € 16,90**

Prezzo in base al peso

### **GRANA PADANO Gratta e Mangia**

*E' una delle più importanti aziende cooperative del Consorzio Padano. Stagionatura 15-18 mesi*  
Confezioni sottovuoto del peso di circa 1 Kg Cad.



**Prezzo al Kg. € 12,90**

Prezzo in base al peso

ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**

Sede legale c/o Alma Studio Contra San Marco 25 - 36100 Vicenza – C.F.95026590240

Sede Operativa: Viale Milano, 7 36100 Vicenza

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



### **ASIAGO MEZZANO di Malga**

un Formaggio stagionato dal gusto deciso e piacevolmente piccante, ottimo da fine pasto e come si dice “la bocca non xè stracca se non sa di vacca”. Confezione di circa 700/800 kg. sottovuoto a mano al prezzo di circa 12 €

**Prezzo al Kg €14,90**

Prezzo in base al peso sottovuoto



### **ASIAGO DI MONTAGNA**

un Formaggio stagionato di 6/7 mesi morbido, di media consistenza, profumato e saporito dal gusto piacevole.  
Confezione di circa 700/800 kg. sottovuoto a mano al prezzo di circa 10 €

**Prezzo al Kg €11,90**

Prezzo in base al peso sottovuoto



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 70/90 gr. Al netto circa**



La Bottarga di muggine Campisi, viene preparata rispettando la sua tradizionale preparazione di pulitura, salatura, pressatura ed essiccazione, utilizzando però le moderne tecnologie che non ne alterano il suo sapore deciso ed il suo colore ambrato. La bottarga di muggine è ricchissima di Omega3, un integratore importante per la salute e la bellezza. Per il suo alto valore proteico tradizionalmente costituiva il pasto dei pescatori che trascorrevano la giornata in mare. Ottima per gli stuzzichini di un apericena, per un antipasto al sapore di mare, primi e secondi piatti dal sapore mediterraneo, un contorno con un tocco di classe.

**Prezzo al pezzo 13,00 € (Prezzo in base al peso)**

**ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME**

Sede legale c/o Alma Studio Contra San Marco 25 - 36100 Vicenza – C.F.95026590240

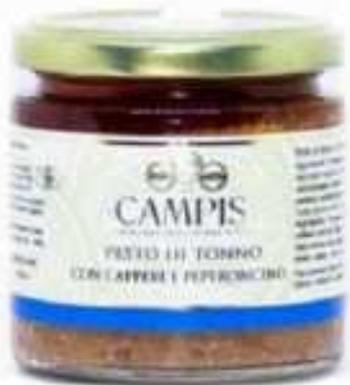
Sede Operativa: Viale Milano, 7 36100Vicenza

Segreteria: Tel. 0444/339536 - Fax 0444/537448- 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



### **Pesto Tonno con Capperi e Peperoncino (barattolo 210 gr)**



Il nostro Pesto di Tonno con Capperi e Peperoncino è il condimento ideale per dare un tocco di carattere ad ogni pietanza. Ingredienti: Tonno, olio di semi di girasole, capperi, cipolla, peperoncino, salsa di pomodoro ciliegino, aglio, basilico, olio d'oliva e sale marino. Il pesto di tonno con capperi e peperoncino 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. Buon appetito!

**Prezzo al barattolo 6,00 €**



### **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 6,00 €**



### **Buzzonaglia di Tonno Rosso 220 Gr**

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 5,60 €**

---

**ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME****

Sede legale c/o Alma Studio Contra San Marco 25 - 36100 Vicenza – C.F.95026590240

Sede Operativa: Viale Milano, 7 36100 Vicenza

Segreteria: Tel. 0444/339536 - Fax 0444/537448- 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

---



ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**

---



### **Crema di pesce Spada 220 Gr**



La crema di pesce spada è un prodotto ideale per dare un tocco delicato ad ogni pietanza. 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 6,00 €**

---

**ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME****

Sede legale c/o Alma Studio Contra San Marco 25 - 36100 Vicenza – C.F.95026590240

**Sede Operativa: Viale Milano, 7 36100Vicenza**

Segreteria: Tel. 0444/339536 - Fax 0444/537448- 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

---



ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**



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

## COLOMBE

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**

Questa Colomba artigianale Classica contiene gustosi canditi d' Arancia e uvetta aromatizzata al Marsala. Ideale per concludere il pranzo di Pasqua. L'incarto è rigorosamente fatto a mano.

**Prezzo : € 14,00**



### **MEDITERRANEA**

Ingredienti: Dolce artigianale da forno dal gusto suadente e appetitoso con canditi d'ananas e albicocca ricoperta di glassa e pistacchi interi, confezionata a mano.

**Prezzo : € 15,50**

**ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME**

Sede legale c/o Alma Studio Contra San Marco 25 - 36100 Vicenza – C.F.95026590240

Sede Operativa: Viale Milano, 7 36100Vicenza

Segreteria: Tel. 0444/339536 - Fax 0444/537448- 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



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 QUESTA PASQUA Vi proponiamo una bellissima e buonissima selezione di

### UOVA PASQUALI

Le Uova di Pasqua della Dolciaria Borrillo sono prodotte artigianalmente in vari pesi con diversi incarti colorati.

Inseriamo questa novità perché il Laboratorio in questo periodo produce solamente Uova di pregiatissimo cioccolato . Le uova sono il simbolo pasquale di grandi e piccini. Tutte hanno la sorpresa all'interno.



UYUOVA di CIOCCOLATO FONDENTE	PREZZO
GR. 250 confezione Fazzoletto	7,50 €
GR. 500 confezione Fazzoletto	12,50 €



**ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME****

Sede legale c/o Alma Studio Contra San Marco 25 - 36100 Vicenza – C.F.95026590240

Sede Operativa: Viale Milano, 7 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



ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**



# Il Forno di Migliana

*Biscottificio Artigianale*



**DOPO IL SUCCESSO CON NATALE** riproponiamo questi **Cantucci Morbidi**.

A Migliana, un borgo antico nel cuore della Toscana, esiste un forno dove ancora oggi si può assaporare il gusto genuino di antichi sapori. Qui, grazie all'esperienza si producono dei

CANTUCCI MORBIDI con una serie di combinazioni di gusto. Pur rimanendo fedele alla ricetta originale e segreta il risultato è sorprendente e innovativo, ma soprattutto delizioso!

Le nostre ricette sono preparate tramite un'accurata selezione di ingredienti di primissima qualità e con una grande cura nella lavorazione, che avviene interamente a mano. Ogni giorno mani esperte preparano gli impasti dei nostri cantucci, sistemando nelle teglie i classici filoncini che, una volta cotti, vengono tagliati e sistemati nelle ceste di vimini con grande cura.

Vi proponiamo **una bellissima e buonissima selezione di NOVITA'** in Sacchetti Regalo dal peso netto di **500 gr**.



- Cantucci **Cioccolato Dark e Arancia** in elegante sacchetto regalo: €8
- Cantucci **Brutti Boni e Mandorle** in elegante sacchetto regalo: €8
- Cantucci **Fichi e Albicocche** in elegante sacchetto regalo: €8

**ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME**

Sede legale c/o **Alma Studio Contra San Marco 25 - 36100 Vicenza** – C.F.95026590240

Sede Operativa: **Viale Milano, 7 36100 Vicenza**

Segreteria: Tel. 0444/339536 - Fax 0444/537448- 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



## 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.** 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 360 gr	Costo unitario
MARMELLATA DI FRAGOLE	6,00 €
MARMELLATA DI ALBICOCCHÉ della Val Venosta	6,50 €
MARMELLATA DI FRAGOLE & LAMPONE	6,50 €
MARMELLATA DI MIRTILLO ROSSO & PERA PALA (*)	6,50 €

(\*) Composta tradizionale contadina molto usata nelle crostate in Val Venosta

### ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**

Sede legale c/o **Alma Studio Contra San Marco 25 - 36100 Vicenza** – C.F.95026590240

**Sede Operativa: Viale Milano, 7 36100Vicenza**

Segreteria: Tel. 0444/339536 - Fax 0444/537448- 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



**ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME**



*Bosco del Fracasso*

AGRITURISMO • FATTORIA BIOLOGICA



**PASSIONE PER LE COSE BUONE  
NEL CUORE DELL'EMILIA A  
SCANDIANO (RE)**

Siamo Anna e Maurizio e tante persone che con passione collaborano e ci aiutano a coltivare, raccogliere, preparare a mano. Coltiviamo i nostri campi con metodo biologico, raccogliamo a mano tutta la materia prima che lavoriamo appena raccolta nella nostra cucina laboratorio.

Prodotti genuini, buoni e sicuri, ottenuti con lavorazioni minime per preservare colore, aromi e nutrienti di frutta e verdura fresca.

Le nostre specialità sono tutte preparate a mano con cura e pazienza, frutto della sapienza e della tradizione di famiglia.

**Vi offriamo MARMELLATE E CONFETTURE di Produzione propria:**

BARATTOLO DA 230 gr	Costo unitario
CONFETTURA EXTRA DI ARANCE	4,90 €
CONFETTURA EXTRA FRUTTI DI BOSCO	4,90 €
CONFETTURA EXTRA DI FRAGOLE	4,90 €
CONFETTURA EXTRA DI LAMPONI	4,90 €

**ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME**

Sede legale c/o Alma Studio Contra San Marco 25 - 36100 Vicenza – C.F.95026590240

Sede Operativa: Viale Milano, 7 36100Vicenza

Segreteria: Tel. 0444/339536 - Fax 0444/537448- 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



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 due Birre che proponiamo:**

**La Speltina (bionda), Signorina Silvani (rossa).**

**LA SPELTINA**, birra bianca con il farro spelta di Sovizzo. Morbida, non amara, con leggere note di buccia di limone e fiori di sambuco. 5.2% vol.

**Signorina Silvani:** La signorina Silvani è la "rossa" che fa impazzire il ragioniere Fantozzi. Miss quarto piano (ufficio sinistri) fa perdere la testa grazie alla sua arrogante dolcezza e aggressiva indole. Birra ambrata, biscottata, maltata, con note erbacee al naso. Birra di gran equilibrio e di recente ha vinto anche la medaglia d'argento a birra dell'anno nelle ipa. 5% vol.

**IMPERDIBILE PROPOSTA DEI 2 TIPI SOPRAINDICATI DI BIRRA ARTIGIANALE DI ALTA QUALITA' - Cartone da nr.6 bott. ½ l. (3 per tipo) = € 27,00**

**PER FLAVIO : BISOGNA SPECIFICARE LE BIRRE O SI METTE SENPLICEMNETE BIANCHE E ROSSE**

**ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME****

Sede legale c/o Alma Studio Contra San Marco 25 - 36100 Vicenza – C.F.95026590240

Sede Operativa: Viale Milano, 7 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



## 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.

**DA ALCUNI ANNI** 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 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
CUVÈE CRODE	39,00
RIVA COSTA FERMO	28,00

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

### ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**

Sede legale c/o Alma Studio Contra San Marco 25 - 36100 Vicenza – C.F.95026590240

Sede Operativa: Viale Milano, 7 36100 Vicenza

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 "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 Proseccchi Marsura Natale (DA NON CONFONDERE CON ALTRI MARSURA della zona)**



Confezione	Scatola da 6 bottiglie
<b>Millesimato De Vina</b>	<b>32,00</b>



Confezione	Scatola da 6 bottiglie
<b>MIX Le Casotte: Extra Dry Le Casotte + BRUT Le Casotte</b>	<b>26,00</b>

**ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME****

Sede legale c/o **Alma Studio Contra San Marco 25 - 36100 Vicenza** – C.F.95026590240

**Sede Operativa: Viale Milano, 7 36100Vicenza**

Segreteria: Tel. 0444/339536 - Fax 0444/537448- 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



**UNA FINESTRA SUI COLLI  
A VO'**

## Vigna Roda, vini dei Colli Euganei

Il Parco dei Colli Euganei, ricco di storia e bellezze naturali, è lo splendido scenario naturale dell'attività di Vigna Roda che qui coltiva le sue viti e produce i suoi vini. La zona, inserita nel Parco Regionale è particolarmente vocata alla viticoltura, la natura è protetta e le condizioni pedoclimatiche favorevoli per lo sviluppo del

vino dei colli euganei. L'azienda vitivinicola della famiglia Strazzacappa, oggi guidata da Gianni e dalla moglie Elena, è una realtà giovane e dinamica ma già affermata nella produzione di vini di alta qualità.

Quest'anno RIPROPIAMO questa Cantina questi vini appositamente selezionati e confezionati per noi:

### **SERPRINO Colli Euganei Doc Frizzante:**

È un vino da tenere sempre a disposizione PER TUTTI I MOMENTI molto versatile, si sorseggia in qualsiasi occasione bevuto come aperitivo, ottimo con il pesce, predilige piatti delicati si consiglia diservire a 8/10°C

**AROMA 2.0 Moscato Bianco:** in bocca si presenta sapido e ben strutturato con una buona acidità che ne esalta la freschezza.

Confezioni	Scatola da 6 bottiglie
<b>"Rebégolo" Colli Euganei Doc SERPRINO Frizzante 2024</b>	<b>35,00 €</b>
<b>Rosato spumante 2024 (3 Bott.) + Aroma 2.0 (3 Bott.) 2024</b>	<b>38,00 €</b>

---

## ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**

Sede legale c/o Alma Studio Contra San Marco 25 - 36100 Vicenza – C.F.95026590240

Sede Operativa: Viale Milano, 7 36100 Vicenza

Segreteria: Tel. 0444/339536 - Fax 0444/537448- 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

---



ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**



*La Quena*



L'Azienda Agricola "LA QUENA" è una Azienda Vitivinicola che conta tre Generazioni. Un casolare immerso nella natura della campagna negrrese, una numerosa famiglia contadina

ed una sola, grande passione... la vite e i suoi frutti.

Domenico a dodici anni fu costretto a recarsi nei campi e nella cantina, quello che era un gioco divenne un obbligo, ma quello che era un obbligo divenne una grande passione che lo condusse a portare avanti quello iniziato nei primi anni del '900 dal Nonno,

Una storia narrata dalla dolcezza del recioto, dal

vigore dell'amarone e dal sapore classico e ancestrale dei vini della Valpolicella. Una

storia raccontata da "La Quena", quel "titolo" con cui Domenico battezzerà ogni suo prodotto, quell'uva alla quale non è mai mancata la sostanza vitale da cui ne deriva il nome di origine latina "coena", cioè l'acqua.



VI PROPONIAMO PER LA PRIMA VOLTA UNA SELEZIONE DI VINI PREGIATI DI QUESTA PRESTIGIOSA CANTINA, SICURI DI INCONRARE I VOSTRI GUSTI:

Prodotto	Confezione da 3 Bott.
Valpolicella Classico Superiore (1) Valpolicella Ripasso (1) Recioto di Valpolicella (1)	30,00 €
Prodotto	Confezione da 6 Bott.
Valpolicella Classico Superiore (3) Valpolicella Ripasso (3)	46,00 €

**ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME****

Sede legale c/o Alma Studio Contra San Marco 25 - 36100 Vicenza – C.F.95026590240

Sede Operativa: Viale Milano, 7 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



La nostra azienda si estende per 25 ettari all'interno dell'area DOG Friuli Colli Orientali tra i comuni di Marzano, Bullio e Pramperico. Gli antichi testi riportano che intanto all'anno mille la famiglia di Prampero, arrivò in Friuli dal Nord con il suo esercito e dopo aver conquistato molte terre, si impegnò a renderle fertili.

La coltivazione della vigna, intrapresa in epoche lontane, scegliendo i terreni migliori, è stata tramandata come un dono prezioso, di generazione in generazione. Anche oggi la ditta Elisabetta, con il figlio Domenico, conserva la stessa sensibilità per la terra della madre. Contessa Anna di Prampero, con entusiasmo e passione segue la tradizione unendo le più raffinate tecniche enologiche, al lavoro magistrali.

La qualità dei vini è garantita da rigorosi gestori dei vigneti insieme al diradamento dei grappoli e alla vendemmia nel momento ottimale di maturazione delle uve.

In aggiunta a queste particolari cure in campo, grande attenzione è posta alla fase di maturazione dei vini, per esaltare le peculiarità di ogni vino prodotto.

Come per arricchire la struttura e il bouquet dei vini rossi e sostenere la loro longevità, vengono usate una vasta gamma di contenitori di maturazione: diversi a seconda della tipologia di vino.

In questa prospettiva di gran rispetto per le antiche tecniche e l'agricoltura tradizionale, da molti anni viene dato ampio spazio a vitigni autoctoni come Ribolla Gialla, Friulana e Schioppettino.



Dalla vendemmia 2021 i nostri vini bianchi sono certificati SQNF



Vini Conti di Prampero  
Azienda Agricola Dott. Gianpaolo Colutta s.r.l.  
Via Dorsati, 35 - 33044 Avimonte (Udine) - Telefono +39 0432113034  
www.contidiprampero.it

**ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME**

Sede legale c/o Alma Studio Contra San Marco 25 - 36100 Vicenza – C.F.95026590240

Sede Operativa: Viale Milano, 7 36100 Vicenza

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



## ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**



La Sig.ra **ELSABETTA** CI DELIZIA CON **ECCELLENZE** ED HA PENSATO DI OFFRIRVI UNA SELEZIONE MISTA A NOI RISERVATA DI VINI BIANCHI E ROSSI:



CONFEZIONI	PREZZO
CARTONE DA 6 BT BIANCHI: 2 Bott. Pinot Grigio 2023 DOP FCO + 2 Bott. Friulano 2023 DOP FCO + 2 Bott. Bianco Ravistag 2022 DOP FCO	<b>39,00 €</b>
CARTONE DA 6 BT BIANCHI: 3 Bott. Pinot Grigio 2023 DOP FCO + 3 Bott. Friulano 2023 DOP FCO	<b>36,00 €</b>
CARTONE DA 6 BT BIANCHI: 3 Bott. Pinot Grigio dal colore ramato 2023 DOP FCO + 3 Bott. Friulano 2023 DOP FCO	<b>38,00 €</b>
ASTUCCIO DA 3 BT SPUMANTE: 3 Bott. Spumante Ribolla Gialla	<b>24,00 €</b>

Vini Conli di Prompero

### ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**

Sede legale c/o Alma Studio Contra San Marco 25 - 36100 Vicenza – C.F.95026590240

Sede Operativa: Viale Milano, 7 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



ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**



La nostra è **UNA PICCOLA CANTINA di Famiglia** che ha l'obiettivo di lavorare sia in vigna che in cantina nel modo più naturale e genuino possibile cercando di produrre vini sani che esprimano il nostro territorio e la nostra tradizione con rispetto della natura.



I nostri vigneti si trovano nella parte più occidentale e più fresca dei **Colli Orientali del Friuli, a Savorgnano del Torre (Povoletto UD), tra i 175 e i 250 metri** di altitudine; il clima è più fresco rispetto ad altre zone dei Colli Orientali, le temperature estive mai eccessive e una buona escursione termica contribuiscono a creare vini dall' ottimo profilo aromatico e freschezza gustativa.



La raccolta di tutte le uve avviene manualmente, per effettuare con cura estrema la selezione in vigna. In cantina prosegue il lavoro di attenzione con una trasformazione rispettosa nell' intento di esaltare le caratteristiche pedoclimatiche di ciascun vigneto.

Alle uve bianche è riservata una vinificazione semplice e attenta a rispettare il frutto di origine, attraverso la fermentazione in acciaio e la permanenza sulle fecce fini (sur lies). I vini rossi sono il frutto di una delicata macerazione sulle bucce e successivo affinamento in cantina per esaltare le componenti di finezza, eleganza e di longevità.



Prodotto	Confezioni da 6 Bott.
FRIULANO FRIULI COLLI ORIENTALI (2024)	36,00 €
SAUVIGNON FRIULI COLLI ORIENTALI (2024)	36,00 €
MERLOT FRIULI COLLI ORIENTALI (3) + CABERNET FRANC FRIULI COLLI ORIENTALI (3)	36,00 €
Prodotto	Confezioni da 3 Bott.
REFOSCO PEDUNCOLO ROSSO RISERVA 2023	34,00 €
Cartoncino da 3 Bott.da ½ litro: PICCOLIT2021	45,00 €

**ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME**

Sede legale c/o Alma Studio Contra San Marco 25 - 36100 Vicenza – C.F.95026590240

Sede Operativa: Viale Milano, 7 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



Questa cantina proposta già da **più di 15 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.

<b>Descrizione Prodotto</b>	<b>Scatole</b>	<b>Prezzo</b>
Trentodoc Brut Nature Riserva 2020	3 Bottottiglie	<b>66,00</b>
Trentino Müller-Thurgau San Lorenz 23	6 Bottiglie	<b>60,00</b>
Trentino Gewürztraminer 23	6 Bottigòlie	<b>72,00</b>
Sauvignon Faedi igt 23 - Trentino Riesling Faedi 23	Mix 3+3 Bott.	<b>84,00</b>
Teroldego Mas Picol igt 22 Trentino Lagrein Dunkel 22	Mix 3+3 Bott.	<b>75,00</b>

**ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME**

Sede legale c/o Alma Studio Contra San Marco 25 - 36100 Vicenza – C.F.95026590240

Sede Operativa: Viale Milano, 7 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