



Slow Food® Ticino

Care e cari soci,
Care amiche, Cari amici,

Slow Food Ticino e la **Comunità della Bondola** sono lieti di
invitarvi alla cena

"Sei Bondola!?"

**mercoledì 10 dicembre 2025, ore 19.15,
presso la sala della Cantina Ronchi Biaggi a Cadenazzo**

Potrete degustare la Bondola prodotta dalle sei cantine che fanno parte della Comunità della Bondola.

Il vino sarà accompagnato da un ricco menu ideato dai cuochi Melissa e Vieri, del ristorante **Le Bucce di Gandria**, membro dell'Alleanza dei cuochi di Slow Food.

Il menu è stato creato appositamente per accompagnare questo vitigno ed esaltare i prodotti locali e i Presìdi Slow Food. La serata si concluderà con la presentazione e con la degustazione della grappa di Bondola Inséma.



Slow Food® Ticino

Menu

Durante la cena si potrà gustare il pane della panetteria **Triticum** di Lugano (produttore Slow Food)

- Aperitivo

Crema di ricotta (**Profumo di Latte**, produttore Slow Food) con olio ed erbe, miele di castagno (**Jones Apicoltura Monte**, produttore Slow Food), germogli di cipolla

Formaggella e funtaleggio (**Azienda agricola Funtana**, produttore Slow Food)

Pancetta (**Dosso dell'Ora** produttore Slow Food), scorza arancia

Gravelax di trota salmonata, mela verde, sesamo vellutata di carote, zenzero, latte di cocco e kimchi fatto in casa

Vino abbinato: **rosato di Bondola della cantina Mondò** (Presidio Slow Food)

- Antipasto

Sformatino di zucca, fonduta di sbrinz di alpeggio (presidio Slow Food, produttore **Andreas Gut**), aceto balsamico, semi di zucca tostati, amaretti

Vini abbinati: **Bondola Cantina la Segrisola e Bondola della cantina Pian Marnino** (vini Presidio Slow Food)



Slow Food® Ticino

Menu

- Primo piatto

Fregola tostata, cavolo nero, buscion di capra (La Colombera, Sant'Antonino)

Vini abbinati: **Bondola Ronchi Biaggi e Bondola Terreni alla Maggia** (vini Presidio Slow Food)

- Secondo piatto

Peposo di manzo (Macelleria Gianocca. Arbedo) alla Bondola con fagioli cannellini

Per i vegetariani invece della carne si propone una quiche di porri

Vini abbinati: **Bondola Nonu Mario Mondò e Bondola riserva cantina Chiericati** (vini Presidio Slow Food)

- Dessert

Pere alla Bondola, crema pasticceria speziata, cioccolato bianco arrosto

Sbrisolona farina bona (Farina Bona, Presidio Slow Food)

Caffè (**Masaba Caffè**, Bironico, produttore Slow Food)

Grappa di Bondola (Presidio Slow Food)



Slow Food® Ticino

Prenotazione obbligatoria accedendo alla nostra biglietteria elettronica.

Le iscrizioni saranno possibili a partire da lunedì 27 ottobre fino al 25 novembre.

Una volta ricevuta la conferma di pagamento occorre specificare se si opta per la variante vegetariana.

Per iscrizione e pagamento cliccare qui

Costo tutto compreso

Soci Slow Food: 90.-

Simpatizzanti Slow Food: 100. -

Per informazioni contattare:

Claudio Poretti

tel: 079 927 16 14

e-mail: claudio.poretti@bluewin.ch

La serata è sostenuta

dalla Cantina Ronchi Biaggi e da





Slow Food® Ticino

La cantina Ronchi Biaggi è facilmente raggiungibile con i mezzi pubblici, è situata a 5 minuti a piedi dalla stazione di Cadenazzo.

Vi sono posteggi a disposizione dove è situata la cantina.



Orario treni	Orario treni
Arrivo a Cadenazzo	Partenza da Cadenazzo
Partenza da Lugano 18.35 arrivo alle 18.50 18.38 arrivo 19.12	Per Lugano: 22.39 arrivo alle 22.54, 23.09 arrivo alle 23.24
Partenza da Bellinzona: 18.49 arrivo 18.59 19.04 arrivo 19.12	Per Bellinzona: 22.30 arrivo alle 22.41, 23.00 arrivo alle 23.11
Partenza da Locarno: 18.52 arrivo alle 19.09	Per Locarno 22.59 arrivo alle 23.15