



Slow Food® Ticino

vi invitano a

VISITARE IL NUOVO VIGNETO SPERIMENTALE DI BONDOLA

LUNEDÌ 29 GIUGNO, ORE 17.15

Castelgrande di Bellinzona

**e apericena presso la cantina Chiericati – Manimatte
in via Convento 10 a Bellinzona**

Al Castelgrande di Bellinzona è stato appena realizzato un nuovo vigneto con circa 300 barbatelle di Bondola. È un progetto di conservazione e valorizzazione promosso da ProSpecieRara, con l'obiettivo di tutelare questo storico vitigno autoctono ticinese.

PROGRAMMA

17.15 – Ritrovo presso Piazza del Sole a Bellinzona (zona entrata Castelgrande), salita con l'ascensore e spostamento a piedi verso il vigneto.

17.45 – L'agronoma Veronica Soldati (ProSpecieRara), l'agronomo Mirto Ferretti (Comunità della Bondola) e il viticoltore Stefano Haldemann (Comunità della Bondola) ci accompagneranno nella visita al vigneto e spiegheranno nei dettagli il progetto.

18.30 – Trasferimento presso la cantina Chiericati – Manimatte, in via Convento 10.

19.00 – Apericena con una selezione di proposte di alcuni produttori di Slow Food Ticino (Colombera, Seminterra, Mondò, Manimatte e Chiericati).



Slow Food® Ticino

INFORMAZIONI PRATICHE

La manifestazione si svolgerà con qualsiasi tempo. In caso di brutto tempo il ritrovo è previsto sempre alle 17.15 presso la Cantina Chiericati - Manimatte.

Prima dell'apericena verrà presentato il progetto e il vigneto, con l'ausilio di fotografie.

Costo: fr. 35 per i/le soci/e di ProSpecieRara e Slow Food

fr. 40 per i/le simpatizzanti da pagare direttamente sul posto

ISCRIZIONI ENTRO MERCOLEDÌ 24 GIUGNO

claudio.poretti@bluewin.ch

Vi aspettiamo con piacere.

Cordiali saluti

ProSpecieRara e il comitato di Slow Food Ticino