

## IL VINO PRODOTTO A CÀ MIMIA

L'uva che produciamo è coltivata con criteri biologici e vinificata direttamente in azienda. La vinificazione avviene con metodi naturali, utilizzando il minimo quantitativo di solfiti necessario a preservare il vino ed evitando l'uso di prodotti e trattamenti che lo priverebbero della sua genuinità, così da garantire un vino pieno di profumi e personalità e, nello stesso tempo, sano. La cantina di Cà Mimia produce il tradizionale Dolcetto di Ovada, il Triticco (assemblaggio tratto da uve di dolcetto, di merlot e di slarina), un Barbera del Monferrato ed il Misling, Monferrato Bianco, vino per palati fini, vinificato con uve Riesling Renano.

## COME ARRIVARE ALLA CASCINA

**Cà Mimia**  
10 minuti per arrivare  
alla Cascina con uscita  
della A26 di Ovada.

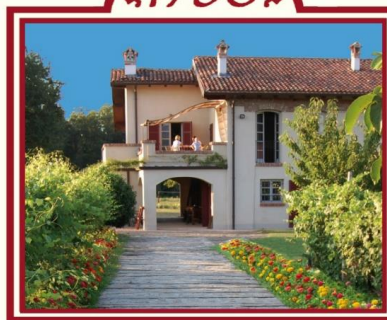


Da Genova e da Milano:  
Autostrada A26  
uscita casello di Ovada.  
Prendere direzione per  
Tagliolo, superare  
Belforte seguire SP 170  
(Strada Provinciale)  
direzione Morneze,  
prendere direzione  
Ovada seguire SP 172  
dopo lungo rettilineo  
girare sulla sinistra  
prima strada asfaltata  
ci sarà un nostro  
cartello e dopo 50 m.  
arrivate alla Cascina.



CASCINA MIMIA - TAGLIOLO MONFERRATO (ALESSANDRIA)  
TEL. 0143-89526 • CEL. 3407889546 • info@cascinamimia.it  
[www.cascinamimia.it](http://www.cascinamimia.it)

1780



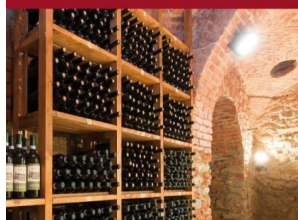
IL FONDO MALATTIE RENALI  
DEL BAMBINO - Onlus  
ha il piacere di InvitarLa al:

## CÀ MIMIA DAY

GARA DI TORTE DOLCI & SALATE  
TORNEO DI BURRACO  
GIOCHI NEL PRATO PER I BAMBINI

Cascina Mimia  
Tagliolo Monferrato (AL)  
Domenica 12 Giugno 2016

Il ricavato della giornata sarà destinato per  
l'acquisto di una Apparecchiatura per  
il laboratorio di Nefrologia del Gaslini



### Monferrato Bianco

Vendemmia 2014

Milano: questo prodotto è stato ottenuto con uve naturali, vinificato naturalmente in modo non aggressivo e conservato in modo sano e salutare.  
Il vino è stato da sempre scelto per essere stato elaborato e conservato in modo sano e salutare.  
Il prodotto è un risultato pieno di vitalità e di profumi che danno gioia e benessere per consentire di apprezzare la qualità.  
Prodotto e imbottigliato all'origine, con uve di maggior qualità, nella cantina del Casale Agricola Cà Mimia di Tagliolo Monferrato, via In Isola Genova, 10270, Tagliolo Monferrato.



Cari Amici, Vi aspetto al **CÀ MIMIA DAY**, Domenica 12 Giugno p.v., alla Cascina Mimia a Tagliolo Monferrato, gentilmente concessa da Isa Silva.

Sarà una piacevole giornata, con la Gara di Torte Dolci & Salate, il Torneo di Burraco e tanti Giochi per i più piccini.

Questa bella giornata all'insegna del divertimento e della solidarietà, ci aiuterà ad acquistare un'indispensabile macchinario "OPTIMA MAX-XP" per il nuovo Laboratorio di Nefrologia, inaugurato lo scorso Settembre al Gaslini.

Nell'attesa d'incontrarVi, Vi saluto cordiamente e passate parola! Grazie di cuore

Luisa Anselmi  
Presidente FMRB

FMRB-Fondo Malattie Renali del Bambino-Onlus  
[www.fmr.it](http://www.fmr.it)

### PROGRAMMA CÀ MIMIA DAY

**11,30** • Registrazione partecipanti e consegna delle Torte (ultimo termine ore 12,30)

**13,00** • Aperitivo di Benvenuto

**13,30** • **TUTTI A TAVOLA**

**14,30** • Giochi per Bambini

**15,00** • Torneo di Burraco

**16,00** • Premiazione Torte Dolci & Salate

### REGOLAMENTO GARA DI TORTE

Tutte le torte dovranno essere preparate e cucinate a casa vostra.

**OGNI TORTA DOVRÀ ESSERE PREPARATA PER 8/10 PERSONE E AVERE UN NOME DI FANTASIA.**

Le torte saranno consegnate al vostro arrivo in cucina con la scheda che avrete compilato al momento dell'iscrizione; verranno premiate le prime 3 torte delle 2 categorie.

**La giuria è segreta:**  
verrà presentata solo alla fine della gara.

### COSTO DELLA GIORNATA

- **Ingresso ridotto Euro 30** per Cuochi e Cuochesse partecipanti alla Gara di Torte
- **Euro 50 a persona per tutti gli altri + Euro 10 a persona per Torneo di Burraco**
- **GRATIS** per i bambini dai 3 ai 13 anni

**PRENOTATEVI AL NUMERO 010.56.362.552**  
(segreteria dalle 9,00 alle 12,00) o via e-mail:  
[fmr@gaslini.org](mailto:fmr@gaslini.org)

Le prenotazioni si accettano entro le ore 12,00 di Venerdì 10 Giugno p.v.

**CÀ MIMIA** è un'antica cascina del '700 costruita dai Marchesi Pinelli Gentile, feudatari di Tagliolo Monferrato. Nel 2000 l'edificio è stato restaurato rispettando le caratteristiche architettoniche delle cascine del luogo e convertita ad agriturismo e elegante B&B. Il Venerdì e il Sabato si può fare uno spuntino

dalle ore 19,00 alle ore 23,00, degustando il vino della casa e assaggiando i prodotti locali o cenare con le specialità di Isa, bravissima cuoca, padrona di casa. È gradita la prenotazione: tel. 0143.89526. A **CÀ MIMIA** si organizzano Matrimoni, Cinquanteschi, Compleanni ed ogni tipo di evento.

