



VALLE D'AOSTA

Pan ner (PAT)
Boudin (PAT)
Motsetta (PAT)
Saouseusse (PAT)
Fontina (DOP)
Micóoula (PAT)
Vallée d'Aoste Torrette (DOC)

LOMBARDIA

Miccone (PAT)
Pane giallo (PAT)
Salame Cremona (IGP)
Salame d'oca di Mortara (IGP)
Grana padano (DOP)
Baci del signore (PAT)
Bonarda dell'Oltrepò Pavese (DOC)

ALTA TOSCANA - LIGURIA

Buccellato (PAT)
Vino Colli di Luni Vermentino (DOC)
Mortadella della Lunigiana (PAT)
Pancetta apuana arrotolata (PAT)
Pancetta apuana tesa (PAT)
Prosciutto bazzone della Garfagnana e della Valle del Serchio (PAT)
Formaggio caprino delle Apuane (PAT)

LAZIO

Susianella viterbese (presidio Slow Food)
Caprino nobile
Biscotto di sant'Antonio (PAT)
Ciliegine disidratate
Nocciola dei monti Cimini (PAT)
Tozzetti di Viterbo (PAT)
Est! Est!! Est!!! di Montefiascone (DOC)

PIEMONTE

Lingua di suocera (PAT)
Grissino stirato (PAT)
Salame d'la doja (PAT)
Montebore (PAT)
Toma piemontese (DOP)
Nocciolini di Chivasso (PAT)
Barbera Colli Tortonesi (DOC)

EMILIA ROMAGNA

Pane artigianale cotto a legna
Culatello di Zibello (DOP)
Pancetta piacentina (DOP)
Caciotta di Sassalto bio
Parmigiano reggiano (DOP)
Spongata (PAT)
Romagna Albana passito 2011 (DOCG)

BASSA TOSCANA

Pane toscano
Buristo (PAT)
Finocchiona toscana (PAT)
Salsiccia di cinta senese (DOP)
Pecorino toscano (DOP)
Ricciarelli di Siena (IGP)
Panforte di Siena (IGP)
Rosso toscano (IGT)

Pane Francigeno Campagnanese
Paesanella
Pecorino romano (DOP)
Barrette di frutta secca
Biscotti al miele del Parco di Veio
Pangiallo (PAT)
Roma (DOC)



e con la collaborazione di

