



ALLEGATO A alla D.D.B0574 del 10/02/2010

**REGIONE LAZIO
ASSESSORATO AMBIENTE E COOPERAZIONE TRA I POPOLI**

AGENZIA REGIONALE PARCHI

AVVISO PUBBLICO

per la selezione dei partecipanti alla I edizione del concorso "CUOCO PER NATURA" rivolto a chef che presentino ricette a base di prodotti a marchio Natura in Campo.

Art. 1

Finalità del concorso

L'Agenzia Regionale Parchi in collaborazione con la Società G.R.H. S.p.a. Gambero Rosso, bandisce un concorso a premi per cuochi o chef che presentino un piatto realizzato da una ricetta elaborata con ingredienti provenienti dai Parchi del Lazio, con l'obiettivo di diffondere tra i consumatori, tra i cuochi e tra gli operatori economici interessati all'enogastronomia la conoscenza diretta dei prodotti tipici e tradizionali dei parchi del Lazio, in particolare di quelli che dispongono del marchio "Natura in Campo", strumento operativo dell'omonimo Programma dell'Agenzia Regionale Parchi per il sostegno allo sviluppo rurale nei territori delle aree naturali protette del Lazio, rilasciato a prodotti che rispondano a precisi requisiti qualitativi certificati.

Il piatto elaborato dovrà esaltare l'ingrediente tipico, tradizionale e/o a marchio "Natura in Campo" proveniente dai territori protetti del Lazio, scelto come elemento centrale della ricetta che il cuoco presenta in concorso.

Art. 2

Requisiti di partecipazione

Possono partecipare al concorso i cuochi che gestiscano un esercizio di ristorazione con ruolo determinante nell'impostazione e nella realizzazione della linea di cucina oppure che lavorino o abbiano lavorato per almeno un anno negli ultimi tre anni nelle cucine di ristoranti, aziende agrituristiche, imprese di catering, di ristorazione collettiva o di laboratori di gastronomia e/o pasticceria.

Art. 3 **Svolgimento del concorso**

Il concorso si divide in tre fasi:

- 1) preliminare esame della coerenza e dei requisiti formali e sostanziali delle domande e ricette inviate;
- 2) prove pratiche per la selezione dei finalisti al premio e dei cuochi meritevoli della menzioni per il miglior utilizzo dei prodotti a marchio "Natura in Campo" e per il miglior equilibrio nutrizionale del piatto;
- 3) prova conclusiva per l'assegnazione del premio della giuria "CUOCO PER NATURA".

La giuria, che presiederà a tutte le fasi del concorso e il cui giudizio sarà inappellabile, assaggerà i piatti e sceglierà un vincitore da ammettere alla selezione finale.

Alla fine del concorso sarà selezionato un **Primo Premio Assoluto** consistente in un voucher formativo per la partecipazione ad un corso realizzato presso le scuole del Gambero Rosso di entità pari a 3.500 euro.

Durante le selezioni del concorso verranno valutati due piatti che riceveranno una menzione speciale per "**Miglior Piatto Natura in Campo**" per una ricetta ottenuta con uno o più ingredienti centrali che dispongono del marchio "Natura In Campo", il cui autore riceverà una fornitura di prodotti a marchio Natura in Campo per il valore di 1.500 euro e "**Miglior Piatto per equilibrio nutrizionale**", il cui autore riceverà in premio un'opera d'arte realizzata appositamente per questo concorso.

L'ARP si riserva la facoltà di pubblicare le ricette ammesse al concorso in un'apposita edizione dedicata all'uso gastronomico degli ingredienti tipici e tradizionali e che dispongono del marchio "Natura in Campo" dei Parchi del Lazio.

Le sessioni di gara saranno riprese in video e saranno raccolte in un DVD. Inoltre, dell'evento sarà data copertura mediatica dal Gambero Rosso Channel.

Art. 4 **Modalità di partecipazione**

I candidati interessati a partecipare devono inviare la descrizione di una ricetta relativa a un piatto che abbia come ingrediente ed elemento centrale almeno uno dei prodotti tipici e tradizionali **prodotto o trasformato nelle aree protette del Lazio e/o a marchio "Natura in Campo - i prodotti dei parchi del Lazio"** i cui elenchi sono in allegato al presente bando e disponibili sul sito www.naturaincampo.it.

Gli elenchi delle aree protette del Lazio sono disponibili sul medesimo sito e sui siti dell'ARP www.arplazio.it e dei parchi del Lazio www.parchilazio.it

Le ricette, in base alle indicazioni fornite dai candidati nella domanda di ammissione, saranno classificate relativamente alle seguenti tipologie di piatti:

- 1) entrate
- 2) piatti principali
- 3) dolci

Art. 5 **Articolazione del concorso**

Il concorso si articola in 5 prove pratiche in cui si terranno le semifinali per la selezione dei 5 partecipanti alla selezione finale (2 dedicate alle "entrate", 2 ai "piatti principali" e 1 ai "dolci") e per l'assegnazione delle menzioni speciali di cui all'art. 3. Le semifinali si terranno in orario pomeridiano/serale (ad esclusione dei giorni di venerdì sabato o domenica) in 5 diversi siti scelti dall'Agenzia Regionale Parchi ricadenti nel territorio della regione Lazio. Ogni cuoco parteciperà a una sola delle sessioni di prova, a seconda della tipologia di piatti scelta.

I cuochi che partecipano alle serate relative alle selezioni semifinali dovranno presentarsi con gli ingredienti (e, se particolari, anche con gli utensili) necessari a realizzare la propria ricetta in quantità sufficiente per 10 persone.

La selezione finale si svolgerà, in data da stabilire compresa tra il 15 maggio e il 30 giugno 2010 (ad esclusione dei giorni di venerdì sabato o domenica), nel Teatro della Cucina presso la Città del Gusto di Roma. Ai fini della selezione del vincitore assoluto del premio sarà messa a disposizione dei candidati scelti tramite semifinali la cucina presente presso il "Teatro della cucina del Gambero Rosso" di Roma per la preparazione della propria ricetta. Ai 5 finalisti sarà richiesto di preparare il loro piatto in gara sia per la giuria sia per gli ospiti in sala, circa 80 persone, con gli ingredienti da loro indicati e messi a disposizione dall'organizzazione del Premio.

Alle serate semifinali e alla serata di gala finale sarà presente una troupe di Gambero Rosso Channel e le immagini saranno trasmesse sul canale satellitare. Le riprese delle gare saranno poi riunite in un DVD e le ricette inviate dai concorrenti verranno raccolte in una pubblicazione dedicata alla cucina con gli ingredienti provenienti dalle aree protette. Ogni ricetta sarà presentata con il nome del suo proponente.

La prima sessione di gara, dedicata alla tipologia "entrate" si terrà il giorno 15 o 16 marzo p.v. a Genazzano (RM), presso dell'Azienda Agrituristica "La Sonnina"(Fattoria Educativa della Rete Natura in Campo), con sede in via Colle Mufiano 19, le cui cucine sono ampie e dotate di tutte le attrezzature necessarie e a norma di legge.

in collaborazione con l'Istituto Professionale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione di Cave, che fornirà un servizio di supporto all'organizzazione dell'evento attraverso la partecipazione di alunni selezionati.

Le altre sessioni delle semifinali si terranno a seguire in strutture e località poste nelle altre province laziali decise dall'Agenzia regionale Parchi Lazio e comunicate entro il mese di Febbraio tramite avviso sui siti web dell'Agenzia e del Gambero Rosso.

La serata finale al Teatro della cucina del Gambero Rosso si terrà in una data da stabilire compresa tra il 15 maggio e fine giugno 2010.

L'abbinamento cuochi-luoghi di gara semifinale verrà deciso dagli organizzatori del concorso in base alla tipologia delle ricette e alla vicinanza dei concorrenti al luogo di gara stesso, ferme restando le necessità logistico-organizzative valutate dagli organizzatori del Concorso a loro insindacabile giudizio.

Art. 6

Compilazione e presentazione della domanda di ammissione

Per partecipare alla selezione gli interessati dovranno fornire la seguente documentazione:

- domanda di ammissione alla selezione, compilata in ogni sua parte, come da modello allegato;
- ricetta (vedi modulo allegato) relativa al piatto che si vuole presentare completa di:
 1. nome del piatto;
 2. il prodotto o i prodotti tipici, tradizionali e/o a marchio "Natura in Campo" intorno a cui è costruita la ricetta;
- curriculum vitae;
- fotocopia di un documento di riconoscimento in corso di validità.

Il modello utilizzabile per la compilazione della domanda di ammissione, oltre che allegato al presente Avviso, è reperibile presso l'Agenzia Regionale Parchi, Settore Sviluppo Sostenibile, oppure può essere scaricato dal sito Internet dell'Agenzia (www.parchilazio.it) nella sezione "Avvisi e bandi".

Qualora non venga utilizzato il modello allegato nella domanda di ammissione si deve dichiarare sotto la propria responsabilità, a pena di esclusione:

- il cognome ed il nome;
- il luogo e la data di nascita;
- la residenza, nonché l'indirizzo al quale devono essere inviate le comunicazioni relative al corso;
- il recapito telefonico ed un eventuale indirizzo di posta elettronica;
- la scelta di una sola sezione tra le tre indicate nell'Art. 4 - Modalità di partecipazione;
- di essere cittadino italiano, di Stato membro dell'Unione Europea o di altro Stato e di godere dei diritti politici nello Stato di appartenenza e di avere conoscenza adeguata della lingua italiana;
- il consenso al trattamento dei dati personali nel rispetto delle finalità e modalità di cui al D. L.vo 196/03.
- che utilizzerà per la realizzazione della ricetta presentata il/i prodotto/i tipico/i, tradizionale/i o a marchio Natura in Campo indicato/i;
- di conoscere e rispettare, anche durante tutte le sessioni del presente concorso, le vigenti norme, regole e prescrizioni in tema di HACCP.

Tutta la documentazione, redatta in lingua italiana, dovrà pervenire, pena l'esclusione, in busta chiusa, sigillata e controfirmata dal partecipante sui lembi naturali di chiusura. **Tale busta dovrà recare l'indicazione del mittente, completa del recapito telefonico e del recapito fax e di posta elettronica e la seguente dicitura:**

**"Premio CUOCO PER NATURA"
- Domanda di ammissione"** .

La domanda, confezionata secondo quanto indicato precedentemente, dovrà pervenire, pena l'esclusione, **entro e non oltre le ore 13 del giorno 8 marzo 2010** con qualsiasi mezzo, al seguente indirizzo:

**Agenzia Regionale per i Parchi del Lazio
Via del Pescaccio 96
00166 Roma
"Ufficio protocollo" - Piano 1°**

aperto dal lunedì al venerdì ore 8.30-13.00.

Farà fede esclusivamente la data e l'ora di ricezione presso l'indirizzo sopra specificato.

La Regione Lazio - Agenzia Regionale Parchi, consentendo la consegna diretta presso i propri uffici, non assume alcuna responsabilità in caso di ritardi nel recapito, ovvero per l'omessa consegna dei plichi da parte dei vettori prescelti dai concorrenti. Pertanto la Regione Lazio - Agenzia Regionale Parchi non procederà autonomamente al ritiro delle domande depositate presso i magazzini dei vettori stessi perché pervenute fuori orario di apertura, ritenendo non ammissibile, ai fini della partecipazione al bando, il solo tagliando di avviso lasciato dal corriere e/o postino.

Per informazioni o delucidazioni: info@naturaincampo.it oppure chiamare i numeri: 06 - 51687366- 68-13

Art. 7 **Motivi di esclusione**

Costituisce motivo di esclusione:

- la presentazione di una domanda difforme da quanto previsto dall'Art. 6 del presente bando e/o la mancanza dei requisiti richiesti all'Art. 2;
- la difformità, riscontrata in seguito a verifiche, da quanto dichiarato nella documentazione presentata.

Art. 8 **Valutazione delle domande pervenute e giuria**

L'Agenzia Regionale Parchi nominerà un'apposita commissione che valuterà le domande pervenute ai fini del possesso dei requisiti richiesti. La pubblicazione dell'elenco dei cuochi ammessi a partecipare con l'indicazione del luogo di partecipazione alla semifinale sarà pubblicato all'Albo dell'Agenzia e sui siti web dell'Agenzia e del Gambero Rosso entro una settimana dalla chiusura del termine di presentazione delle domande.

La giuria sarà composta da 7 membri di cui 3 giornalisti ed esperti del settore, 2 rappresentanti della Regione Lazio, 1 rappresentante dell'Unione Regionale Cuochi del Lazio e 1 rappresentante delle organizzazioni professionali degli agricoltori. La giuria così composta, in sede di semifinali e di finali, valuterà ricette e piatti seguendo un punteggio sintetico; il giudizio finale, oltre a contenere il voto collegiale espresso, sarà corredato dall'esposizione delle motivazioni del giudizio.

I voti saranno così espressi dalla giuria:

da 0 a 10 per il gusto complessivo del piatto;

da 0 a 7 per la valorizzazione e la relazione del piatto con l'ingrediente scelto come elemento centrale della ricetta;

da 0 a 3 per l'originalità della preparazione;

da 0 a 5 per la capacità di tenere insieme tradizione e innovazione;

da 0 a 5 per la presentazione, ovvero l'impatto estetico del piatto e la capacità evocativa della preparazione.

Tra i piatti che otterranno i punteggi più alti rispetto alla valorizzazione dei prodotti dei parchi e che avranno come centrale l'ingrediente/i con il marchio Natura in Campo, sarà selezionato quello che si aggiudicherà la menzione Natura in Campo.

La giuria, con l'aiuto di un nutrizionista, valuterà anche il piatto per la menzione "miglior equilibrio nutrizionale".

Art. 9 **Pubblicazione ricette e riprese televisive**

Gli organizzatori del concorso si riservano il diritto di pubblicare i testi e le foto delle ricette fornite e/o realizzate dai concorrenti. I testi saranno a completa disposizione degli organizzatori del concorso e non saranno restituiti. Accettando questa clausola senza condizioni, i partecipanti sono consapevoli di cedere espressamente i diritti d'autore relativi alle ricette presentate. La sottoscrizione della domanda di partecipazione al concorso - per le cui sessioni di gara è prevista la copertura

mediatica da parte di una o più troupe del *Gambero Rosso Channel* – costituisce anche liberatoria per l'uso delle immagini girate durante le sessioni di gara stesse.

Art. 10

Tutela dei dati personali

L'utilizzo dei dati personali dei partecipanti sarà in perfetto accordo con la legge italiana 675/96 "Protezione dei dati personali". Gli stessi saranno utilizzati solo al fine del concorso e per altre iniziative a esso collegate o inerenti e/o da esso derivanti.

Art. 11

Foro Competente

La partecipazione a questo concorso suppone l'accettazione integrale del presente regolamento. Per ogni controversia rimane competente il Foro di Roma.

Art. 12

Responsabilità

L'organizzazione declina ogni qualsivoglia responsabilità derivante da qualsiasi causa che possa provocare danni a terzi e che possa verificarsi durante l'intero arco delle manifestazioni-concorso da questo regolamento previste.

In ordine alla veridicità delle dichiarazioni dei candidati la Regione Lazio - Agenzia Regionale Parchi può procedere a verifiche a campione ai sensi dell'art. 71 comma 1 del D.P.R. 445/00.

Le dichiarazioni sostitutive rese dai candidati hanno valore di piena assunzione di responsabilità da parte dei dichiaranti e pertanto sono sottoposte al disposto di cui all'art. 76 del D.P.R. 445/00. La falsa dichiarazione costituisce causa di esclusione e viene perseguita a norma di legge.

In caso di mancato possesso di uno o più requisiti dichiarati la Regione Lazio - Agenzia Regionale Parchi si riserva la facoltà di escludere il partecipante non in possesso dei requisiti dichiarati.

L'ammissione al concorso non costituirà per l'Amministrazione obbligo a dare inizio al concorso. Il soggetto ammesso a partecipare non potrà far valere, in tale caso, alcuna forma di responsabilità, neanche di natura precontrattuale.

I candidati potranno chiedere al Responsabile Unico del Procedimento documenti e chiarimenti in ordine al presente Avviso Pubblico fino a 6 giorni prima della scadenza del termine di ricezione delle domande di cui ai precedenti artt. 3 e 4.

Responsabile Unico del Procedimento
Dott./ssa Nicoletta Cutolo
Regione Lazio - Agenzia Regionale Parchi
Via del Pescaccio, 96
00166 ROMA
Tel. 06/51687366/68/16/13
Fax 06.51687392

Roma lì, 09 febbraio 2010

IL DIRETTORE DELL'ARP
Dott. Vito Consoli



(ALLEGATO B)

DOMANDA DI AMMISSIONE

Il/La sottoscritto/a _____,
nato/a a _____, Prov. _____, il ___/___/_____, residente a _____,
Prov. _____, C.A.P. _____, in Via _____ n. _____
telefono _____, cellulare* _____, e-mail* _____,
indirizzo al quale devono essere inviate le comunicazioni relative la corso (se diverso
dalla residenza) _____

CHIEDE

di essere ammesso alla partecipazione I edizione del concorso "CUOCO PER NATURA"
attraverso la classificazione della propria ricetta nella sezione:

entrate

piatti principali

dolci

A tal fine,

DICHIARA

- di essere cittadino/a italiano/a o di altro Stato membro dell'Unione europea;
- di avere conoscenza adeguata della lingua italiana e godere dei diritti politici nello Stato di appartenenza;
- che le informazioni contenute nel curriculum vitae allegato corrispondono a verità.
- che utilizzerà per la realizzazione della ricetta presentata il/i prodotto/i tipico/i, tradizionale/i o a marchio Natura in Campo indicato/i;
- di conoscere e rispettare, anche durante tutte le sessioni del presente concorso, le vigenti norme, regole e prescrizioni in tema di HACCP.

Consapevole delle sanzioni penali nel caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione ed uso di atti falsi, richiamate dall' art. 76 del DPR 445/00, dichiaro che quanto sopra corrisponde a verità.

Il/La sottoscritto/a, in merito al trattamento dei dati personali, esprime il proprio consenso al trattamento degli stessi nel rispetto delle finalità e modalità di cui al decreto legislativo 196/03.

_____, li _____

.....
(Firma leggibile e per esteso)

* campo non obbligatorio

Sottoscrive inoltre la liberatoria per l'uso delle immagini girate da Gambero Rosso Channel durante il concorso

_____, li _____

.....
(Firma leggibile e per esteso)

Si allegano:

1. ricetta relativa al piatto che si vuole presentare;
2. Curriculum vitæ;
3. fotocopia di un documento di riconoscimento in corso di validità.

ALLEGATO C

RICETTA PER LA PARTECIPAZIONE AL CONCORSO
"CUOCO PER NATURA"

Prodotto/i tipico/i, tradizionale e/o a marchio "Natura in Campo" scelto:

Proveniente dall'area protetta:

Ingredienti per 4 persone:

Procedimento:

Allegato D

Prodotti agroalimentari tipici e tradizionali* realizzati o trasformati nelle aree protette del Lazio
Aglio rosso di Proceno
Alici marinate
Alici sotto sale del Golfo di Gaeta
Amaretti
Amaretto di Guarcino
Arancio biondo di Fondi
Asparago verde di Canino e Montalto di Castro
Barachia
Biscotti e ciambelle all'uovo
Biscotto di Sant'Anselmo
Biscotto di Sant'Antonio
Braciole sott'olio
Broccoletti di Anguillara
Broccolo Romanesco
Burrell'
Cacio di Genazzano
Cacio fiore
Cacio magno
Caciocavallo vaccino (semplice e affumicato)
Caciotta della Sabina
Caciotta di mucca
Caciotta genuina romana
Caciotta mista ovi-vaccina del Lazio
Calamita del Lago di Fondi
Capocollo o lonza
Carciofo Romanesco del Lazio IGP
Carne di bovino maremmano
Casata Pontecorvese
Castagna rossa del Cicolano
Castelli Romani DOC
Cece del solco dritto di Valentano
Cerveteri DOC
Cesanese di Olevano Romano o "Olevano Romano" DOC
Ciambella a cancello
Ciambella al vino moscato di Terracina
Ciambella con l'anice
Ciambelle al vino
Ciambelle con gelo
Ciambelle da sposa
Ciambelle salate
Ciambelline
Cicerchia di Campodimele
Cicoria di catalogna frastagliata di Gaeta e Formia
Ciliegia ravenna della Sabina
Circeo DOC
Colli Albani DOC
Colli della Sabina DOC
Colli Etruschi Viterbesi DOC
Colli Lanuvini DOC

Coppa reatina
Coppa viterbese
Coppiette (di cavallo, suino, bovino)
Coregone del Lago di Bracciano
Fagiolina arsolana
Fagiolo a pisello
Fagiolo cappellette di Vallepietra
Fagiolo ciavattone piccolo
Fagiolo cioncone
Fagiolo del purgatorio di Gradoli
Fagiolo di Sutri
Fagiolo giallo
Fagiolo regina di Marano Equo
Fagiolo verdolino
Fagiolone di Vallepietra
Farro dei Monti Lucretili
Farro del pungolo di Acquapendente
Ferratelle
Fichi sciropati con nocciole
Filone sciapo da 1 kg
Fragolina di Nemi
Frascati DOC
Genazzano DOC
Giglietti
Gnocchi de lu contadinu
Guanciale
Guanciale Amatriciano
Finocchio della maremma viterbese
Fungo Ferlengo di Tarquinia
Imbriachelle
Kiwi Latina IGP
Lenticchia di Ventotene
Lattarino del Lago di Bracciano
Lattuga signorinella di Formia
Lenticchia di Onano
Liquore fragolino
Liquore nocino
Lombetto della Sabina e dei Monti della Laga
Lombetto o Lonza
Maccheroni e/o maccheroni a matassa
Mais agostinella
Maltagliati o fregnacce
Marmellata di uva fragola
Marrone di Cave
Marrone/Castagna dei Monti Cimini
Marzolina e/o marzolino
Miele del Monte Rufeno
Miele di melata di bosco
Miele monoflora di eucalipto della pianura pontina
Montecompatri Colonna DOC
Mortadelle di Amatrice e Accumuli
Moscato di Terracina DOC
Mostaccioli

Y

Mostarde ponzesi
Mozzarella di Bufala Campana DOC
Murzitti
Nocciola dei Monti Cimini
Olio extravergine di oliva Canino DOP
Olio extravergine di oliva Colline Pontine
Olio extravergine di oliva Sabina DOP
Olio extravergine di oliva Terre Tiburtine
Olio extravergine di oliva Tuscia DOP
Olio extravergine monovarietale di Olivastrone
Olio monovarietale extravergine di carboncella
Olio monovarietale extravergine di Itrana
Olio monovarietale extravergine di oliva di Sirole
Oliva bianca d'Itri
Oliva di Gaeta
Orzo perlato dell'alto Lazio
Pancetta di suino
Pane casareccio di Genzano IGP
Pane casareccio di Lariano
Pane con le patate
Pane di Canale Monterano
Pangiallo
Panicella di Sperlonga
Panpepato/panpapato
Pasta di mandorle (pasta de' mandorle)
Pasta di olive
Patata dell'alto Viterbese
Pecorino ciociaro
Pecorino dei Monti della Laga
Pecorino di Amatrice
Pecorino di Picinisco
Pecorino Romano DOP
Pecorino viterbese
Peperone "cornetto" di Pontecorvo
Pestato di olive di Gaeta
Pomodoro spagnoletta del golfo di Gaeta e di Formia
Porchetta
Porchetta di Ariccia
Porchetta di Poggio Bustone
Pressato a mano
Prosciutto Amatriciano
Prosciutto di montagna della Tuscia
Ricotta Romana DOP
Ricotta secca
Sagne
Salame paesano
Saldamirélli
Salsa balsamica d'uva
Salsiccia al coriandolo di Monte San Biagio (fresca, conservata e secca)
Salsiccia di fegato di suino
Salsiccia paesana
Salsiccia paesana al coriandolo dei Monti Aurunci
Salsiccia secca aromatica

Salsiccia secca di suino
Salsiccia sott'olio (allo strutto)
Scamorza vaccina (semplice e ripiena)
Sciuscella
Scorsone o tartufo d'estate
Sedano bianco di Sperlonga
Spalla di suino (spalluccia)
Strozzapreti
Taralli
Tarquinia DOC
Tartufo di Campoli Appennino
Torroncino di Alvito
Tozzetti di pasta frolla
Tozzetti di Viterbo
Treccia all'anice di Civitella S. Paolo
Trota Reatina
Tusichelle
Velletri DOC
Vino Colli della Sabina DOC
Vino Marino DOC
Vino Nettuno DOC
Vino Tarquinia DOC
Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP
Vitellone di Itri
Zampetti
Zaiardi di Anagni
Zaucicchie e salam funnan
Zucchini con fiore

* elenco consultabile su http://www.arsial.it/portalearsial/prd_tipici/Default.asp

**Elenco prodotti agroalimentari e relativi produttori a marchio
"Natura in Campo – I prodotti dei Parchi del Lazio"**

Parco Regionale Naturale dei Monti Simbruini

1) Casa del Pane

Piazza Roma n. 10 00028 Subiaco (RM)
Tel 0774 85516; e-mail: paoletto2000@libero.it

- giglietti
- ciambelle al vino
- tozzetti

2) Ditta Di Croce Giulia

Largo Rossini n.19 00020 Camerata Nuova (RM)
Tel 0774 924072; e-mail: comunecameratanuova.anagrafe@virgilio.it

- cacio fiore
- pecorino
- ricotta

3) Ditta F.lli Rapone

Piazza Emilio Blenio n. 3 00028 Subiaco (RM)
Tel 0774 85217 fax 0774 83579; e-mail: info@fratellirapone.it www.fratellirapone.it

- coppiette
- salsiccia secca aromatica
- guanciale
- pancetta di suino

4) Ditta i Tre Conti

Via Regina Elena n.1 00020 Jenne (RM)
Tel 0774 827073;

- giglietti
- ciambelle al vino
- tozzetti

5) Associazione Mille Colori

Via Cavour n.76 00028 Subiaco (RM)
Tel 0774 83296 – 348 3009805 Fax 0774 824129; e-mail: teagano@tiscali.it
- olio extra-vergine di oliva biologico

6) Ditta Serafini Lucia

Largo Rossini snc 00020 Camerata Nuova (RM)
Tel 0774 924216 cell. 338 3317136

- carne bovina biologica confezionata

7) Miele d' autore di Alessio Antonio Lo Cicero

Sede legale Via Vittorio Veneto n. 20 00020 Vallepietra (RM).
Sede laboratorio Via Risorgimento n. 1 00020 Vallepietra (RM)
Tel 06 92703908 cell. 333/7051774; e-mail: mieledautore@fastwebnet.it

- miele biologico
- propoli biologica
- cera biologica

8) Vapoforno Mioni Ugo

Via Salvo d' Acquisto snc 00020 Vallepietra (RM)

Tel - fax 0774 899125

- Ciambelline al vino
- Amaretti
- Ciambelle all' uovo (biscotti e ciambelle all'uovo)
- Ciambelle con l' anice
- Tozzetti
- Taralli

9) Az. Agr. Barbara Chistè

Via Salvo d' Acquisto snc 00020 Vallepietra (RM)

Tel - fax 0774 899125

- Fagiolone di Vallepietra (Ciavattone)
- Fagiolo Cappellette di Vallepietra
- Fagiolo Ciavattone piccolo
- Mais Agostinella

10) Forno Maratta snc di Segatori Marcello

Via Vittorio Veneto n. 22 00020 Subiaco (RM)

Tel 0774 85226

- Ciambelle al vino
- Tozzetti
- Morselletti (murzitti)
- Tisichelle (tusichelle)
- Amaretti
- Ciambelle all'anice
- Crostata di visciole (crostatina di visciole)
- Pane alle olive bianche e nere
- Pane patate (con purea di patate)
- Pizza bianca
- Pizza rossa

11) Macelleria di Ferrari Antonella

Via San Rocco snc 00020 Cervara di Roma (RM)

Tel 0774 828277

- Salsiccia secca di suino
- Salsiccia secca aromatica
- Salsiccia di fegato di suino

Riserva Naturale Regionale Monte Rufeno
--

1) Coop. L'Ape Regina

Via Torre Julia De Jacopo s.n.c. 01021 Acquapendente (VT)

Tel 0763 730065 Fax 0763 733642; e-mail: laperegina@tin.it info@laperegina.it

- olio extra-vergine di oliva biologico
- liquore alla rosa canina biologico

2) Ditta Brizi Giuseppe

Via Onanese n.49/a 01021 Acquapendente (VT)

Tel/Fax 0763 732106; e-mail: Info@cerqueto.it

- Fagiolo del Purgatorio di Gradoli
- Lenticchia di Onano
- Cece del solco dritto di Valentano
- Fagiolo verdolino (acquesiano)
- Fagiolo giallo (della stoppia di S.Lorenzo)

3) Ditta "Leonello" di Caioli Luca

Via G. Verdi, 1/b 01021 Acquapendente (VT)

Tel 0763 711152

- Vino IGT Lazio Rosso "Monte Rufeno"
- Vino IGT Lazio Bianco "Le Balze"
- Vino IGT Lazio Rosso "Recintato"

4) GEA S.r.l.

Strada Prov.le Torre Alfina Km 1+200 01021 Acquapendente (VT)

Tel. 0763 733811 - Fax 0763 733854;

e-mai: info@geaalimentare.com; www.geaalimentare.com

- orzo perlato dell'alto Lazio (biologico)

5) Ditta "Nucci Corrado"

Via Fontanelle n.4 Castel Giorgio (TR)

Tel 0763 627371 E-mail: tiziananu@tiscali.it

- Miele del Monte Rufeno

6) Panificio "Pulvano Dino"

Via Ascanio Sforza n. 27 01021 Acquapendente (VT)

Tel 0763 734072

- Tozzetti viterbesi;
- Pizza pasquale dolce

7) Ditta "Serafinelli Fereo"

Predio Poderuccio 01021 Acquapendente (VT)

Tel 0763 715056

- Patata dell'alto viterbese

8) Ditta "Zamperini G. & Caprasecca M."

Via del Rivo n. 38 01021 Acquapendente (VT) Tel 0763 734013

- Tozzetti viterbesi
- Pizza pasquale dolce

9) Azienda Agricola Piana del Marzante

Località Marzante n. 166, 01021 Acquapendente (VT)

Tel 0763 733860 Fax 0763 733398;

e-mail: agostani@pianadelmarzante.it; www.pianadelmarzante.it

- Bracirole sott' olio
- Lonza (o lombetto)
- Coppa (viterbese)
- Coppiette di suino
- Guanciaie
- Lombetto
- Pancetta di suino
- Porchetta
- Prosciutto di montagna della Tuscia
- Salame paesano
- Salsicce secche aromatiche
- Salsicce secche di suino
- Salsicce di fegato di suino
- Salsicce sott' olio
- Spalla di suino
- Zampetti

10) Azienda Agricola Anselmi Rosanna

Predio Casaccia II 30/A, Acquapendente (VT)

Tel 0763 734929

- Patata dell' alto viterbese

11) Azienda Agricola Benigni Fabio e Benigni Francesco

Predio Pacignano n. 191 01021 Acquapendente (VT) Tel 0763 716114

- Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale
- Patata dell'alto viterbese

12) Azienda Agricola Cica Valentina

Predio La Scrocca 184/A, 01021 Acquapendente (VT)
Tel 0763 732011

- Patata dell'alto viterbese

13) Azienda Agricola Clementucci Adelindo

Predio Piantata Biondi n. 4, 01021 Acquapendente (VT) Tel 0763 733052

- Patata dell'alto viterbese

14) Azienda Agricola Lombardelli Manildo

Casina Crisanti n. 20, 01021 Acquapendente (VT)
Tel 0763 734968

- Patata dell'alto viterbese

15) Azienda Agricola Provvedi Adelina Averina

Predio Casaccia II 30/B, 01021 Acquapendente (VT) Tel 0763 733432

- Patata dell'alto viterbese

16) Azienda Agricola Ronca Adriano

Località Lutinano II n.182/A, 01021 Acquapendente (VT)
Tel 0763 715055

- Patata dell'alto viterbese

17) Azienda Agricola Sbarrini Averino e Aleriano

Località Cotone n.53, 01021 Acquapendente (VT) Tel 0763 733145

- Patata dell'alto viterbese

18) Azienda Agricola Tiberi Fiorella

Località Predio Valle Piscina, 01021 Acquapendente (VT)
Tel 0763 733716

- Patata dell'alto viterbese

19) Azienda Agricola Le Roghete

Località Roghete n. 137, 01021 Acquapendente (VT)

- Olio extra vergine di oliva "Monte Rufeno" (in conversione)

Riserva Naturale Regionale Nazzano Tevere Farfa

1) Panificio Liberati snc

Via del Porto n. 1 00060 Nazzano (RM)

Tel. 0765 332422 cell. 333 6154386; e-mail: enryliberati@tiscali.it

- Amaretti
- Ciambelline
- Treccia all' anice
- Calzone con verdure
- Pane con patate (con purea di patate)
- Ciambelle all' uovo (biscotti e ciambelle all'uovo)
- Ciambelle all' anice
- Pangiallo
- Mostaccioli
- Pizza bianca

Riserva Naturale Regionale Lago Lungo e Ripa sottile

1) Molino del Cantaro

Via di Villa Mari n. 3 02100 Rieti (Ri)
Tel/Fax 0746 484478; e-mail molinodelcantaro@tiscali.it

- Farro
- Grano e farina di frumento
- Mais e farina di mais
- Ceci
- Lenticchie
- Orzo
- Patate
- Radicchio
-

2) Tenuta due Laghi

Via Campigliano n. 29 - 02010 Rivodutri (Ri)
Tel./fax 0746 685206 cell. 347-7705131;
e-mail info@tenutaduelaghi.it; www.tenutaduelaghi.it

- Farro
- Ceci
- Lenticchie
- Patate
- Frutti di bosco
- Olive da tavola e da olio
- Frutta e ortaggi di produzione aziendale prodotti agro-alimentari

Riserva Naturale Lago di Canterno

1) Azienda Agrituristiche "Le Giunchette"

Via Colle delle mele snc 03014 Fiuggi (FR)
Tel. 3395433400 – 348 7601880

- Olio monovarietale extra-vergine di carboncella
- Salsiccia paesana
- Salsiccia secca aromatica
- Salsiccia secca di suino
- Salsiccia secca sott' olio (allo strutto)
- Salsa all' amatriciana

2) Azienda Agricola L'Oasi di Canterno di Salvatori Franco

C.da Valcagnano 03010 Trivigliano (FR) Tel. 0775 520042 – 347 7286834

- Ricotta romana
- Pecorino ciociaro
- Ricotta secca

Parco Naturale Regionale Veio

1) Apicoltura Venti Tiziana

Via Taddeide n. 11 00060 Riano (RM)
Tel 06 9031265; e-mail: tizianaventi@libero.it

- Miele biologico

2) Az. Agr. D' Alessio Pacifico

Via della Perazzeta n. 2888 00060 Formello (RM)
Tel. 06 9084393 cell. 334 5337493 cell. 333 1615783;
e-mail: info@agriturismopacifico.it www.agriturismopacifico.it

- Fior di latte
- Formaggio di capra
- Caciotta di mucca
- Caciotta mista ovi-vaccina
- Scamorza
- Caciocavallo vaccino

3) Az. De Angelis srl

Via Taschini n. 11 01033 Civita Castellana (VT)

Tel. 0761 090926

e-mail: info@deanocciola.com; www.deanocciola.com

- Crema spalmabile di nocciole
- Pasta di nocciole pura
- Granella di nocciole
- Farina di nocciole
- Nocciole tostate

4) Az. Agr. Marchetti Alfredo

Via Garibaldi n. 27 00060 Castelnuovo di Porto (RM)

Tel e Fax 06 9078224

- Carne di bovino maremmano confezionata

5) Apicoltura Monte Funicolo

Via Monte Funicolo n. 25 00060 Castelnuovo Di Porto (RM)

Tel/Fax 06 9078498

e-mail: info@apiculturamontefunicolo.it; www.apiculturamontefunicolo.it

- Miele biologico

6) Az. Agr. Pizzoni Ignazio

Via Monte Funicolo n. 25 00060 Castelnuovo di Porto (RM)

- Olio extra vergine di oliva biologico

7) Terre del Veio

Via Formellese n. 173/d 00123 Roma

Tel 06 30888470 Fax 06 30880104

e-mail: info@terredelveio.it; www.terredelveio.it

- Vino IGT Lazio Bianco "Cremera"
- Vino IGT Lazio Bianco "Veio" in barrique
- Vino IGT Lazio Rosso "Cremera"
- Vino IGT Lazio Rosso "Veio" in barrique
- Vino IGT Lazio Rosato "Rosino"

8) Az. Agr. Casale Vecchio

Sede legale Via Nizza n. 56 00198 Roma

Sede operativa Via prato della corte 1602/a Tel 06-8415111 fax 06-8414251

- Olio extravergine di oliva biologico
- Frutta biologica
- Miele biologico
- Uova biologiche
- Prodotti orticoli biologici

9) Azienda Colline del Veio

Via Formellese n. 171 00123 Roma

cell 3395391132 fax 06 30888747; e-mail: ritafranceschini@libero.it

- miele biologico
- propoli biologico

- cera biologica

10) Az. I Frutti del Paradiso

Strada della Castagneta snc 00063 Campagnano di Roma (RM)
cell 348 3024727; e-mail: fruttidelparadiso@hotmail.com

- lamponi biologici
- mirtilli biologici
- fragole biologiche
- ribes biologici
- uva spina biologica
- more biologiche
- zafferano biologico

Parco Riviera di Ulisse

1) Caseificio Fazzone snc

Via Appia n. 250 04028 Scauri di Minturno (LT)
Tel. 0771 681751; e-mail caseificiolafilata@tiscali.it
- Mozzarella di bufala campana DOP

2) Az. Agr. Spaziano Silvana

Via Fosso dell' Ulivo n. 4 04023 Formia (LT)
Tel. 0771 720021 Agriturismo Torre il Fico Cell.333 2503816
- Tiella di Gaeta
- Pomodoro spagnoletta di Gaeta

3) De Carlo&Magliozzi srl

Via Lungolinea Pio VI, 87 bis 04019 Terracina (LT)
Tel. 0771 537044; e-mail: vdcvb@libero.it
- Alici sotto sale del Golfo di Gaeta
- Alici marinate
- Pestato di Gaeta

4) La Voglia Matta di Cosmo Fedele

Via Buonomo 51 04024 Gaeta (LT)
cell 338 4903670; e-mail: lavogliamatta2008@libero.it
- Tiella di Gaeta

5) Azienda Enrico Giordano

Via indipendenza, 39 04024 Gaeta (LT)
Tel. 0771 460603 e-mail: anticofornogiordano@gmail.com
- Tiella di Gaeta
- Mostaccioli
- Sciuscelle
- Tozzetti
- Ciambelle al vino

6) Azienda Mani in pasta di Carbone Anna

Via Annunziata, 42 04024 Gaeta (LT)
Tel. 0771 752568; e-mail: acarbonate.maninpasta@libero.it
- Tiella di Gaeta

7) Macelleria Carni paesane di Tucciarone Pietro Giuseppe

Via Rotabile, 123
04023 Maranola di Formia (LT)
Tel. 0771 735753; e-mail: salsicciapaesana@tiscali.it
- Salsiccia paesana al coriandolo

8) Vapoforno di Galeno Ivano

Via Romita I, 42

04029 Sperlonga (LT)

Tel 0771 721222; e-mail: ivano.galeno76@alice.it

- Panicella di Sperlonga
- Tiella di Gaeta
- Mostaccioli
- Tozzetti
- Ciambelle al vino

Riserva Naturale Regionale Lago di Vico

1) Azienda Agrituristica La Vita

Località Valle di Vico snc, 01032 Caprarola (VT)

Tel 0761 612077 cell 335 5469894;

e-mail: agriturismolavita@tin.it; www.agriturismolavita.it

- Marrone dei Monti Cimini
- Nocciola dei Monti Cimini
- Tozzetti di Viterbo
- Amaretti

2) La Casa del Pane

Piazza Mariano Tamburrini n. 24/25, 01032 Caprarola (VT)

Tel 0761-646872

- Marrone dei Monti Cimini
- Nocciola dei Monti Cimini
- Tozzetti di Viterbo

Parco Naturale Regionale dei Castelli Romani

1) Azienda Agricola Casale Mattia

Via Principe Amedeo n. 19, 00044 Frascati (RM)

Tel 06-9426249; e-mail info@casalemattia.it

- Vino Frascati Superiore DOC

2) Soc. Coop. Sociale Agricoltura Capodarco

Via San Nilo n. 10, 00046 Grottaferrata (RM)

Tel 06-94549191; e-mail coop_agric_capodarco@libero.it

- Ortaggi biologici
- Vino biologico
- Olio Biologico
- Vino Frascati DOC biologico 53

3) Azienda Agricola Aldobrandini Camillo

Via Guglielmo Massaia n. 18, 00044 Frascati (RM)

Tel. 06-9422560; e-mail: villaaldobrandini@virgilio.it

- Vino Frascati DOC biologico

Parco Naturale Regionale dei Monti Aurunci

1) Azienda Elio Pelliccia

Via San Gennaro n. 23, 04020 Itri (LT)

Tel. 0771-721626 cell. 3391487132 cell 328/1132091

- Salsiccia al coriandolo di Monte S. Biagio

- Carne di vitellone bianco biologica

2) Azienda Claudio Pelliccia

Via Comignano snc, 04020 Itri (LT)

Tel. 0771-721626

- Carne di vitellone bianco biologica

3) Azienda Scherzerino srl

Via Vittorio Emanuele II, 04020 Itri (LT)

Tel. 0771-727140; email info@scherzerino.it; www.scherzerino.it

- Salsiccia al coriandolo di Monte San Biagio fresca
- Salsiccia al coriandolo di Monte San Biagio secca

4) Soc. Coop. Unione Agricoltori Itrani

Via A. Padovani n. 40, 04020 Itri (LT)

Tel. 0771-727928 fax 0771 730226;

e-mail unagri@unagri.com; www.unagri.com

- Oliva bianca di itri
- Oliva di Gaeta
- Olio monovarietale extravergine di itrana

5) Soc. Coop. Terra delle Ginestre

Via Fornello n. 94, 04020 Spigno Saturnia (LT)

Tel. 0771-700297 fax 1782229648;

e-mail info@terradelleginestre.it; www.terradelleginestre.it

- Vino IGT "Lazio"

6) Az. Agr. Francesco Paolo Arzano

Via S. M. della Misericordia n. 16 04020 Itri (LT)

Tel. 0771 - 727612

- Oliva bianca di itri
- Oliva di Gaeta
- olio extra vergine monovarietale di itrana
- pestato di olive
- pasta di olive

7) Az. Agrituristica Mandrarita

Contrada Mandra d'Itri 04020 Itri (LT)

Tel. 0771 - 729186; e-mail info@mandrarita.it www.mandrarita.it

- Oliva bianca di itri
- Oliva di Gaeta
- Olio monovarietale extravergine di strana

8) La bottega della carne

Via Arnale Rosso n. 113 04022 Fondi (LT)

Tel./fax 0771 - 504928; e-mail labottegadellacarne@alice.it

- Zauzicchie e salam funnan
- Salsiccia paesana al coriandolo dei Monti Aurunci
- Salsiccia di fegato di suino
- Guanciaie
- Pancetta

9) Az. Eredi Di Fazio Assuntina sas di Raffaele Pelliccia & c.

Via Vincenzo Gioberti n. 32

04022 Fondi (LT) Tel. 0771-501784; e-mail pelliccialeanna@alice.it

- Zauzicchie e salam funnan
- Salsiccia paesana al coriandolo dei Monti Aurunci

- Salsiccia di fegato di suino
- Guanciale
- Pancetta (di suino)
- Vitellone di Itri

10) Az. Petrillo Franco

Via Toniolo n. 35 (Vendita) Via Trento n. 16 (laboratorio) 04022 Fondi (LT)

Tel 0771 – 513666; e-mail petrillo.franco@libero.it

- Capocollo (o lonza)
- Guanciale
- Pancetta (di suino)
- Zaucicchie e salam funnan
- Salsiccia paesana al coriandolo dei Monti Aurunci
- Coppiette di suino

11) Az. Luigi di Fazio

Via A. Scioscia n. 15 04022 Fondi (LT)

Tel 0771 510249; e-Mail: apnsas@libero.it

- Capocollo o lonza
- Guanciale
- Pancetta (di suino)
- Zaucicchie e salam funnan
- Salsiccia paesana al coriandolo dei Monti Aurunci
- Coppiette di suino

Parco Naturale Regionale dei Monti Lucretili

1) Az. Agr. Ornella Abbagnato

Via Rieti n. 131 02038 Scandriglia (RI)

Tel. 0765 – 89300;

e-mail: agriturismo@casalediornella.it www.casalediornella.it

- Olio extravergine di oliva biologico
- Vino biologico
- Ortaggi biologici
- Frutta biologica
- Avicunicoli biologici

2) Coop. Olivicola Alta Sabina

Via Licinese snc 02037 Poggio Moiano (RI)

Tel. 0765 876029;

e-mail: commerciale@oleomater.com www.oleomater.com

- Olio extravergine di oliva Sabina DOP biologico

3) Az. Agr. La Cavallerizza di Rosa

Strada della Fornace n.9 00018 Palombara Sabina (RM)

Tel./fax 0774 – 634268;

e-mail: info@lacavallerizzadirosa.com; www.lacavallerizzadirosa.com

- Olio extravergine monovarietale Olivastrone da agricoltura biologica
- Miele millefiori da agricoltura biologica
- Vino Colli della Sabina DOC
-

4) Laboratorio Artigianale Salvatori Antonio

C.so Vittorio Emanuele n. 43 00010 Marcellina (RM)

Tel. 339 2037339 fax 0774 – 634601

e-mail: laboratoriosalvatori@yahoo.it; info@laboratoriosalvatori.it; www.laboratoriosalvatori.it

- Coppiette di carne bovina

Ente Roma Natura

Riserva Naturale della Marcigliana

1) Società Agricola Tenuta Cesarina s.r.l.

Via della Cesarina n. 212, 00139 Roma

Tel. 06-41400393 Fax 06-41400436;

e-mail: tenutacesarina@virgilio.it

- Olio extra vergine di oliva "Raro di Villa" Sabina DOP biologico
- Olio extra vergine di oliva "Oro dei Cesari" biologico

Riserva Naturale Decima Malafede

2) Coop. Sociale Integrata a.r.l.-Agricoltura Nuova

Via Valle di Perna n. 315, 00128 Roma

Tel. 06-5070453;

e-mail agricolturanuova@tin.it www.agricolturanuova.it

- Miele Millefiori bio
- Miele di Eucaliptus bio
- Cacio Fiore di Columella bio
- Pecorino stagionato bio
- Ricotta bio
- Crema di latte bio
- Yogurt di pecora bio
- Crostata di marmellata bio
- Biscotti di farro bio
- Caciotta bio

Riserva Naturale dell' Insugherata

3) Coop. Agricola Cobragor

Via Barellai n. 60 00135 Roma

Tel e Fax 06-3386271; e-mail: cobragor@tiscali.it

- Olio extra vergine di oliva biologico
- Marmellata di pesche biologica
- Marmellata di mele biologica
- Marmellata di pere biologica
- Marmellata di pesca biologica
- Marmellata di prugne biologica
- Marmellata di uva biologica
- Marmellata di albicocche biologica
- Prodotti ortofrutticoli biologici

Parco Naturale Regionale Valle del Treja

1) Azienda Agricola Giorgio Guidi

Via Giovanni Devich n. 46, 00143 Roma

Tel 06/51962304 cell. 338 2029416 E-mail: gi.guidi@alice.it

- Nocciole biologiche
- Uva da vino biologica
- Vino IGT Lazio bianco
- Vino IGT Lazio rosso

Riserva Naturale Monte Navegna e Monte Cervia

1) Forno a Legna di Orsini Maria

Via Turanense n. 13, 02020 Castel di Tora (RI)

Tel 0765-716270

- Ciambelle salate

- Tozzetti
- Amaretti
- Ciambelle al vino
- Ciambelle con l' anice
- Biscotti al latte
- Pangiallo

Riserva Naturale Montagne della Duchessa

1) Dolci Tipici Artigianali di Clara srl

Via Comunale n. 75 02021 Borgorose (RI)

Tel 3484951374 Fax 0863-550400

e-mail: Giuseppe.ribeis@telespazio.com

- Serpentone alle mandorle di S. Anatolia
- Amaretti
- Biscotti
- Calzone con verdure
- Maccheroni a matassa
- Ciambelle da sposa
- Ciambelle con anice
- Ciambelle al vino
- Ciambelle salate
- Ciambelline
- Ciambelle con gelo
- Ferratelle
- Gnocchi de lu contadino
- Maccheroni
- Maltagliati o fregnacce
- Murzitti
- Pasta di Mandorle
- Pizza sfogliata
- Pizza somma
- Pizza rossa
- Pizza bianca
- Torta Pasqualina
- Sagne
- Strozzapreti
- Tozzetti
- Tisichelle (tusichelle)
- Tozzetti di pasta frolla

Riserva Naturale di Macchiatonda

1) Azienda Agrituristica Il Rifugio dei Cardinali

Via dei fiori n. 120 - 00058 Santa Marinella (RM)

Tel/fax 0766 513758;

e-mail: info@rifugiodeicardinali.it www.rifugiodeicardinali.it

- Ortaggi biologici
- Scorzone estivo

2) Azienda Agricola Guendalina Morani

loc. La Scaglia 00050 S. Severa

Sede Legale Via Giacinto Carini n. 71 0152 Roma

Tel/fax 0766 571878; e-mail: azienda.morani@tiscali.it

- Carne Maremmana biologica
- Carciofo biologico
- Vite biologica

- Ortaggi biologici
- Grano duro biologico

Monumento Naturale Gole del Farfa

1) Soc. Coop. Fiume Farfa

Strada delle mole snc, 02040 Mompeo (RI)

Tel/fax 0765 469037;

e-mail fiumefarfa@gmail.com; www.fiumefarfa.eu

- Olio extravergine di oliva biologico
- Crema di olive biologica
- Miele millefiori biologico
- Confettura di fichi biologica
- Confettura di prugne biologica
- Confettura di ciliegie biologica
- olive verdi in salamoia da agricoltura biologica
- olive nere sottolio da agricoltura biologica
- melanzane grigliate sottolio da agricoltura biologica
- zucchine grigliate sottolio da agricoltura biologica

Parco Naturale Regionale Marturanum

1) Az. Agr. Fontana di Pagliucchi Mario

Località S. Antonio snc 01010 Barbarano Romano (VT)

Tel. 0761 414346 Fax 0761 414336

- Olio extravergine biologico
- Uva biologica
- castagne biologiche
- carne di ovino biologica

Parco Nazionale d'Abruzzo Lazio e Molise

1) Az. Agr. Pacitti Loreto Antonio

C.da Serre n. 61, 03040 Picinisco (FR)

Tel/fax 0776 688183; e-mail info@casalawrence.it

- Pecorino di Picinisco
- Ricotta secca
- Marzolina

2) Macioce&Pica snc

Piazza Umberto I n. 31 - 03041 Alvito (FR)

Tel/fax 0776 510617; e-mail pasticceriavm@virgilio.it

- torroncino di Alvito
- mostaccioli
- ciambelle all'anice