

<b>DOP</b>	<b>IGP</b>	<b>STG</b>
<b>DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA</b>	<b>INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA</b>	<b>SPECIALITÀ TRADIZIONALE GARANTITA</b>
<p>P.E.T.</p> <p>1) PRODUZIONE 2) ELABORAZIONE 3) TRASFORMAZIONE</p> <p>TUTTI E TRE NELL'AREA GEOGRAFICA DELIMITATA DAL DISCIPLINARE</p>	<p>P.E.T.</p> <p>1) PRODUZIONE 2) ELABORAZIONE 3) TRASFORMAZIONE</p> <p>UNO DEI TRE NELL'AREA GEOGRAFICA DELIMITATA DAL DISCIPLINARE</p>	<p>TUTELA</p> <p>PRODUZIONE TRADIZIONALE COMPOSIZIONE /METODI</p>
MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA	LIMONI DI SORRENTO	MOZZARELLA
RICOTTA DI BUFALA CAMPANA	LIMONI DI AMALFI	PIZZA NAPOLETANA
OLIO EVO SORRENTINO	PASTA DI GRAGNANO	
POMODORO SAN MARZANO	MALANNURCA CAMPANA	
POMODORO PIENNOLO DEL VESUVIO	CARCIOFI DI PAESTUM	

# Campania

## Risorse agroalimentari

### Formaggi

- Caciocavallo Silano DOP;
- Mozzarella di Bufala Campana DOP;
- Ricotta di Bufala Campana DOP;
- Burrino in cortecchia o incamiciato;
- Provola affumicata;
- Provolone del Monaco DOP.

### Salumi

- Salame tipo Napoli;
- Capocollo campano;
- Salsiccia di Napoli;
- Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP.

### Frutta

- Albicocca vesuviana;
- Fico bianco del Cilento DOP;
- Limone Costa d'Amalfi IGP;
- Limone di Sorrento IGP;
- Mela Annurca Campana IGP;
- Pera spadona di Salerno;

- Nocciola di Giffoni IGP;
- Castagna di Serino;
- Castagna di Roccamonfina;
- Castagna di Montella IGP;
- Marrone di Roccadaspide IGP.

### Ortaggi

- Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino DOP;
- Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP;



- Carciofo di Paestum IGP;
- Cipollotto Nocerino IGP.

### Olio d'oliva

- Cilento DOP;
- Penisola Sorrentina DOP;
- Colline Salernitane DOP;
- Terre Aurunche DOP;
- Irpinia - Colline dell'Ufita DOP.

### Varie

- Noce di Sorrento;
- Torrone di Benevento.

PAT	SLOW FOOD	BIOLOGICO
<p>PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI</p> <p>MIPAAF LI CONFERMA</p> <p>ELENCO</p>	<p>CARLO PETRINI</p> <p>PRODOTTI: CIBO LENTO</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> RISCHIANO ESTINZIONE</li> <li><input type="checkbox"/> LEGATI AL TERRITORIO</li> <li><input type="checkbox"/> PRODUZIONE LIMITATA</li> <li><input type="checkbox"/> ALTA QUALITÀ ORGANOLETTICA</li> </ul>	<p>RIDUZIONE DI</p> <p>SOSTANZE CHIMICHE IN CAMPO</p>
<p>25 ANNI DI STORIA</p> <p>DI LAVORAZIONE</p>	<p>ALICI DI MENAICA</p> <p>CARCIOFO VIOLETTO DI CASTELLAMMARE</p> <p>CARCIOFO BIANCO DI PERTOSA</p>	<p>FRUTTA</p> <p>VERDURA</p>

## MARCHI DI QUALITÀ



## MARCHI DI QUALITÀ EUROPEA



## MARCHI DI QUALITÀ ITALIANI



info: 328 8978236 Gianluca Tiberino

**NUTRIMED**

TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA

Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)

<b>DECO</b>
DENOMINAZIONE COMUNALE D'ORIGINE
ENOGASTRONOMO - GIORNALISTA L. VERONELLI
VALORIZZAZIONE E PROMOZIONE DI PRODOTTI DI UN COMPENSORIO COMUNALE
CHE NON DISPONGONO I REQUISITI NECESARI PER OTTENERE AL TRI MARCHI DI QUALITÀ



Pane Biscottato di Agerola



Tarallo di Agerola



Pera Pennata



Pomodorino di Agerola



Salumi di di Agerola

