



I Presidi Slow Food che utilizziamo:

The Slow Food Presidia we currently use:

Sale marino artigianale di Cervia - *Salina di Cervia*

Mais Biancoperla - *Renato Ballan*

Fagiolo Giàlet della Val Belluna - *Giusi Cappellari*

Bottarga di Orbetello - *Coop. la Peschereccia*

Razza Piemontese - La Granda - *Massimo Zivieri*

Razza suina mora Romagnola - *Massimo Zivieri*

Agnello Sambucano - *Bruno Fabio - Tamagno Giuseppe*

Agnello d' Alpago - *Soc. Agr. Coop. Fardjma*

Culatello di Zibello - *Antica Corte Pallavicina*

Carciofo Violetto di Sant' Erasmo - *Guia Camerino*

Pero misso della Lessinia - *Domenico Fasoli*

Melo decio di Belfiore - *Gastronomia Damoli*

Mandarino tardivo di Ciaculli - *Consorzio del Mandarino tardivo*

Botiro di Primiero di malga - *Caseificio di Primiero*

Robiola di Roccaverano - *Simone Stutz - AgriLanga*

Asiago Stravecchio - *Malga Porta Manazzo - Toni Rodighiero*

Morlacco del Grappa di malga - *Malga Coston da Quinto - Andreatta*

Pistacchio verde di Bronte - *Antonino Caudullo*

Caffè delle terre alte di Huehuetenango - *Torrefatto da: Andrea Trinci*

-Il Ristorante Al Covo aderisce all'**Alleanza tra i cuochi e i Presidi Slow Food**- 
I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.

-*Ristorante Al Covo belongs to the Alliance of Chefs and Slow Food Presidia*- 
Presidia are Slow Food projects that work to protect small-scale producers and to safeguard quality, traditional products.

www.slowfood.it