



PRESIDI SLOW FOOD DIVINICOLLI 2015

GRANO SARACENO DELLA VALTELLINA



Chiamato “furmentùn” nel dialetto locale, presente in Valtellina da prima del 1600. Rustico, resistente ai climi freddi, era alla base della semplice dieta contadina.



RISO DI GRUMOLO DELLE ABBADESSE



Riso prodotto sin dal Cinquecento nella zona tra Vicenza e Padova, di eccellente qualità, ideale per la preparazione di risotti e insalate.



MAIS BIANCOPERLA



Alla fine del Seicento l'agronomo, Giacomo Agostinetti segnalava la presenza di un “sorgoturco bianco” nella zona del Piave.



TIRÒT DI FELONICA



Focaccia tipica del mantovano, di forma rettangolare, prodotta a Felonica utilizzando l'antica cipolla bionda del luogo e cotta al forno.



CAFFÈ DELLE TERRE ALTE DI HUEHUETENANGO



Prodotto in alta quota, in una delle aree più vocate del paese, il caffè del Guatemala, la cui coltivazione venne introdotta dai padri Gesuiti nel 1773, è considerato uno dei migliori del mondo.



STORTINA VERONESE



Piccolo salame tradizionale della zona del Basso veronese, di forma leggermente ricurva e prodotto con le parti nobili della carne di maiale

