



domenica 10 ottobre

II - IV
dom.

II
dom.

IV
dom.

AGNELLO, FORMAGGI PECORA a LATTE CRUDO - **BIANCHESSI** - CR
BERGAMOTTO, derivati da filiera biologica, prodotti di Calabria - **PATEA** - RC
BIRRA ARTIGIANALE - **A.R. Brewing** - BG
CARNE SUINO e SALUMI AFFETTATI - **MONDADORI** - MN
MOZZARELLA di BUFALA - **ALDO CASAROTTI** - BG
CARNI BOVINO e BIANCHE - **c.na MILANDRA** - AL
PASTA, FARINA, BISCOTTI - **I CAMPI DI BORLA** - PC
CASERA, BURRO e BRESAOLA - **VALCHIAVENNA** - SO
LUMACHE x GASTRONOMIA/COSMESI - **LA CHIOCCIOLA GOURMET**- BG
VARIETA' di MELE ANTICHE - **BEPPE di KILOMANGIA** - TO
MIELE BIOLOGICO da APICOLTURA NOMADE - **ELISIR** - LO
PIADINE ARTIGIANALI e GASTR. VEGANA - **IL PIRATA della PIADA** - MI
PIANTE PER GIARDINO NATURALE/ORTO - **FENIX floricoltura** - MB
FORMAGGI ARTIGIANALI - **LA CORTE** - MI
FORMAGGI di CAPRA A LATTE CRUDO - **LA QUINTALINA** - CO
ORTOFRUTTA di STAGIONE - **ORTO di BAZZ** - PV
ORTOFRUTTA di STAGIONE, UOVA, POLLI - **RIO FREDDO FARM** - AL
PANE ARTIGIANALE con L.M./Farine Grani Antichi - **SLOW BREAD LAB** - MI
CONSERVE di ORTAGGI e PASSATA POMODORI - **LA VALDANZOSA** - AL
RISO e PRODOTTI d'OCA - **c.na FORNACETTA** - PV
VINI BIO dei COLLI PIACENTINI - **CANTINA PRIMOGENITA** - PC
VINI e OLIO BIO dei COLLI TEATINI - **VEGAN** - CH
CONFETTURE, CHUTNEY, ZAFFERANO - **VERDEBIONATURA** - SO



riprende 24/10



ottobre/novembre



ore 9.00 - 13.00

p.za Cavalieri di Vittorio Veneto

