

PARCOURS Gastronomique

- Le beurre et les pâtes à la truffe de **La truffe Bathernoise** de Bathernay
- Les confiseries, les crêpes et les glaces de **Les Douceurs du Bonheur** de Bathernay
- Les fromages de chèvres de **Ferme Audoly** de Breil-sur-Roya
- Les thés et infusions d'**Art'Tisane** de Breil-sur-Roya
- L'huile d'olive et les produits dérivés d'**Oliveraie Nicolas Gasiglia** de Breil-sur-Roya
- Les plats typiques tels que "pizza di patate" de **Confraternita Frai Di San Girolamo** d'Olivetta San Michele
- Le vin d'**Azienda Agricola A Trincea** d'Airole
- Le safran et les produits dérivés d'**Azienda Agricola Gastaldi Erika** d'Airole
- Le miel, les produits dérivés et l'atelier de cire de **Le Api di d'Airole Fabrizio Zagni** d'Airole
- Les douceurs et biscuiteries typiques d'**Antichi Sapori Da Mari** de Ventimiglia
- Les pâtes fraîches et la gastronomie locale d'**Azienda Pasta Fresca Morena** de Ventimiglia
- L'huile d'olive et les produits dérivés d'**Oro Campania** de Campagna
- Le vin biologique de **Casula Vinaria** de Campagna
- Les fromages de **A' Bersagliera** de Campagna
- Le vin volcanique et les produits apéritifs d'**Azienda Agricola Colli Cerentino** de Monteverde
- Les bières artisanales d'**Azienda Agricola Serrocroce di Vito Pagnotta** de Monteverde
- L'huile, les pâtes et les sauces d'**Azienda Agricola Rizzo Giuseppina** de Monteverde
- Les pâtes fraîches et le briciolo di pane de **Ristorante Al Giardino** de Monteverde
- L'huile d'olive et les amandes d'**Azienda Agricola Le Piazze** de Monteverde
- Le vin de **Podere Lucano** de Ripacandida
- La dégustation de plats typiques de **Ristoword Italy Associazione** de Ripacandida
- Le miel et les produits dérivés d'**Apicoltura Rondinella Franco** de Ripacandida
- L'huile d'olive et les produits dérivés de **Gialloro** de Ripacandida
- Le safran et les produits dérivés d'**Azienda Agricola Chiarito Donatello** de Ripacandida
- Le vin d'**Azienda Costantinopoli Cooperativa Agricola** de Canosa di Puglia
- Le vin d'**Azienda Nicola Rossi Cooperativa Agricola** de Canosa di Puglia
- Le vin de **Cantina Diomede** de Canosa di Puglia
- Le vin de **Petroni Vini Donna Viola** de Canosa di Puglia
- Les taralli, les focaccie et les orecchiette de **Panetteria Forno Traiano** de Canosa di Puglia
- Les bières artisanales de **Magios di Ostuni Matteo e Giuseppe** de Poggiorsini
- Les amandes et les produits dérivés d'**Azienda Agricola Armienti** de Poggiorsini
- Les champignons typiques des Pouilles de **Verone Conserve** de Poggiorsini
- Les pâtes et les légumes variés d'**Azienda Agricola Caputo Antonio** de Poggiorsini
- L'huile d'olive et les produits dérivés de **Podere Verdegilda** de Spinazzola
- Les charcuteries et les spécialités bouchères de **Salumificio Erriquez** de Spinazzola
- Le vin de **Meridium** de Spinazzola
- Les pistaches et les produits dérivés d'**Il Pistacchieto** de Spinazzola
- Les charcuteries et les fromages de **Cifarelli 1960** de Spinazzola
- Les farines spéciales et les pâtes de **Mulino Artigianale Immacolata** de Spinazzola
- L'huile d'olive Olio Infiore, les confitures et les bocaux d'**Azienda Agricola Terre di poesia** de Terlizzi
- L'huile d'olive Olio Infiore et les produits dérivés de **Perilli Andrea e figli** de Terlizzi
- Les dégustations de l'huile d'olive Olio Infiore par **Luca Tomasicchio** de Terlizzi
- L'huile d'olive Olio Infiore et le vin d'**Azienda Agricola Tenute Pagano** de Terlizzi