

**LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE**

**Link alle schede dei prodotti:**

<https://www.soroptimist.it/club/busto-arsizio/progetti/cultura-delle-donne-e-coltura-ecosostenibile-20846/>

**Elenco Club e prodotti sostenuti**

1. **ANCONA : 1. farina tipo 1 di grano Jervicella 2. passata pomodoro giallo 3. birra artigianale**
2. **ASTI : 1. Vino moscato bianco 2. nocciola tonda gentile 3. vino grignolino**
3. **AVERSA : 1. cece di Teano 2. frutti bosco**
4. **BERGAMO : 1. salame bergamasco 2. confettura extra di lamponi 3. caprino fresco naturale**
5. **BIELLA : 1. culmino alle erbe aromatiche 2. filati naturali**
6. **BOLZANO-BOZEN : contrasto allo spreco con l’azione “I raccoglitori di briciole”**
7. **BRINDISI : 1. carne razza podolica**
8. **BUSTO ARSIZIO TICINO OLONA : 1. vino Ticinum bianco 2. vino Tabor rosso**
9. **CASERTA : 1. lupino gigante di Vairano 2. fagiolo di Gallo Matese 3. cipolla di Alife**
10. **CATANZARO : 1. confettura di arance**
11. **CHIANCIANO T.- MONTEPULCIANO : 1. aglione**
12. **CORTINA D’AMPEZZO : 1. zafferano**
13. **COSENZA : 1. pane di Cuti 2. fico dottato secco**
14. **FERRARA : 1. mini angurie cuoredolce**
15. **GORIZIA : 1. asparago bianco**
16. **GROTTAGLIE : 1. farina d’avena 2. miele (in via di definizione)**
17. **LAMEZIA T.: 1. olio d’oliva biologico DOP**
18. **LATINA : 1. mozzarella e burrata 2. olio d’oliva DOP**
19. **LODI : 1. miele di amorfa**
20. **MANTOVA : 1. riso extra Vialone Nano**
21. **MARTINA FRANCA : 1. cece nero**
22. **MERATE : progetto educazione alimentare nelle scuole**
23. **MILANO FONDATORE : 1. olio extra vergine di oliva**
24. **MILAZZO : 1. passata di pomodoro siccagno**
25. **MODENA : 1. mirtillo nero selvatico dell’Appennino**
26. **NAPOLI : 1. scorzetta d’arancia al cioccolato 2. tisana zenzero e limone 3. limoni biologici**
27. **PADOVA : 1. gallina padovana**
28. **PAVIA : 1. fragola fuori suolo**
29. **PIACENZA : 1. frutta e verdura biologica**
30. **PRATO : 1. farina di castagne**
31. **RAVENNA:1. schiacciata di piadine 2.liquore “Il luigino” 3.vini IGP**
32. **REGGIO CALABRIA: 1. olio essenziale di bergamotto 2. succo bio di bergamotto 3. speziotto di bergamotto**
33. **ROMA TRE : 1. biscotti 2. lenticchia di Castelluccio e altri legumi (in collaborazione con Valle Umbra)**
34. **ROVIGO : 1. aglio oro bianco del Polesine**
35. **SALERNO : 1. vino enoturismo 2. pasta 3. olio d’oliva DOP**
36. **SALO’-ALTO GARDA BRESCIANO : 1. zafferano 2. piccoli frutti**
37. **SPADAFORA GALLO-NICETO : 1. confettura di smergia-pesca nettarina 2. confettura di mela lappedda 3. confettura di clementine**
38. **TREVIGLIO-PIANURA BERGAMASCA : 1. formaggella di capra 2. zucca delica dolce**
39. **VAL DI NOTO : 1. salsa pomodoro di Pachino 2. vino eloro DOC 3. Nucatoli, biscotti ripieni di frutta secca**
40. **VALLE D’AOSTA : 1. formaggio fontina 2. miele marchio Gran Paradiso 3. canapa tessuti naturali**
41. **VALLE UMBRA : 1. cioccolato al farro 2. pasta “ciciarelli” e “stringozzi” 3. lenticchia di Castelluccio e altri legumi (in collaborazione con Roma Tre)**
42. **VARESE : 1. asparago bianco 2. ricotta di capra 3. miele**
43. **VENEZIA : 1. formaggio fresco con erbe aromatiche 2. foglie di vite 3. gel doccia erbe officinali**
44. **VENEZIA MESTRE : 1. carciofo violetto**
45. **VERCELLI : 1. riso superfino Carnaroli**
46. **VERONA: 1.vino Soave superiore DOCG 2. vino Soave Terrelunghe DOC 3. pecora Brogna**
47. **VICENZA : 1. broccolo fiolaro di Creazzo 2. Le misticanze “100 orti”**