

# Unità 6: Aspetti religioso-antropologici legati al cibo e promozione del «made in Italy»



**PROMOZIONE DEL «MADE IN ITALY»**

Lezione

**03**



La promozione del «Made in Italy» si fa valorizzando quel settore agroalimentare italiano che esprime un legame profondo tra cibo, paesaggio, identità e cultura.

# Agroalimentare italiano

- Il **settore agroalimentare** è uno dei pilastri portanti dell'economia italiana.
- L'Italia è uno dei maggiori Paesi esportatori di prodotti agroalimentari e vitivinicoli.
- Secondo **Filiera Italia** e **Coldiretti** "l'agroalimentare nazionale vale annualmente **205 miliardi di euro** e rappresenta il **12% del Pil**, ma è soprattutto un elemento di traino per l'intera economia all'estero dove rappresenta il vero simbolo del *Made in Italy*" (fonte: *La Stampa* 7/5/2019).





# Agroalimentare italiano

- Le **eccellenze agroalimentari** **“Made in Italy”** devono affrontare una sfida che può rappresentare un’enorme opportunità:
- 1) contrastare *l’italian sounding*;
- 2) combattere le agromafie;
- 3) valorizzare la qualità d’origine e di trasformazione dei prodotti agroalimentari.



# Filiera agroalimentare

La **filiera agroalimentare** è costituita dall'insieme di passaggi e trasformazioni cui l'alimento è soggetto dalla nascita al suo consumo.



La filiera svolge un ruolo fondamentale per tutelare il vero agroalimentare italiano.

La **rintracciabilità** definisce la possibilità di ricostruire il percorso produttivo di un alimento.

# Qualità d'origine certificata

- L'Italia è al primo posto in Europa per numero di certificazioni con **299 prodotti DOP, IGP, STG** e **524 vini DOP e IGP** (denominati anche **DOCG, DOC, IGT**), secondo dati aggiornati a novembre 2019 (fonte: MiPAAF).
- Il nostro Paese, inoltre, ha oltre 5000 prodotti **PAT**, alimenti **De.CO.** e presidi **Slow food**.



# Attività di marketing

La **promozione del «Made in Italy»** agroalimentare deve passare attraverso le leggi del mercato. Sfruttano le leve del **marketing mix**, caratterizzato dalle “4P”:

- **1. product** (prodotto);
- **2. price** (prezzo);
- **3. place** (distribuzione);
- **4. promotion** (promozione).

A queste oggi si aggiungono altre «3p» di tipo sociale/ambientale:

- **people** (persone);
- **process** (processo);
- **physical environment** (tutela ambientale)



# Pubblicità

- Il “**Made in Italy**” si valorizza con una **pubblicità** adeguata che racconti la storia vera del prodotto e la sua qualità utilizzando gli strumenti avanzati dei mass media: **internet, stampa, cartellonistica, radio, televisione.**





# Enogastronomia e turismo

L'**enogastronomia** si deve considerare una importante **risorsa turistica** in quanto:

- la **tradizione culinaria** serve a recuperare usi prima dimenticati;
- la **riscoperta delle radici di un prodotto alimentare**, di un piatto, contribuisce a costruire l'identità di un luogo;



# Enogastronomia e turismo

- la **tradizione** e la **qualità alimentare** definisce l'immagine turistica di un luogo, in grado di attirare l'interesse dei viaggiatori;
- la **cultura gastronomica ed enologica** permette il recupero di prodotti dell'agricoltura e dell'allevamento locali e può dunque svolgere la funzione di strumento di conservazione e tutela di paesaggi rurali storici.



# Enogastronomia e turismo

## FOOD BLOGGER

Per diventare un **food blogger** è necessario tenere un proprio diario virtuale – tecnicamente un **Blog** nel quale inserire storie di cibi, ricette o recensire quelle assaporate in ristoranti e osterie, oltre a suggerire il modo migliore per cucinare, per fare la spesa, ecc. In Italia un punto di riferimento è l'**Associazione Italiana Food Blogger (AIFB)** <http://www.aifb.it/> (vedi anche il blog di Anna Maria Pellegrino: <http://www.lacucinadiqb.com>).





# Enogastronomia e turismo

## Il profilo del turista enogastronomico

Il turista che si interessa di enogastronomia si può distinguere in due categorie:








**Gastronauta**, turista che mette al centro della sua ricerca esclusivamente l'aspetto enogastronomico; viene attirato dal **prodotto tipico** unico, raro, lavorato a mano, limitato ad una determinata area geografica. Si rivolge spesso presso strutture ben definite quali: trattorie, ristoranti tipici, agriturismi, cantine ed aziende agricole particolari.

**Food trotter**, turista che ama il **prodotto tipico** e di qualità, ma presta maggiore attenzione a tutti gli **aspetti che il territorio offre**. L'enogastronomia locale pertanto svolge la stessa grande importanza che hanno tutti i servizi turistici del territorio che si visita.













REGIONE	ALIMENTI E PIATTI TIPICI (esempi)	VINI	DOLCI
 Valle d'Aosta	<b>Formaggi:</b> Fontina DOP; Valle d'Aosta Fromadzo DOP. <b>Salumi:</b> Valle d'Aosta Jambon de Bosses DOP; Valle d'Aosta Lardo d'Arnad DOP. <b>Frutta:</b> Mela Renetta Valle D'Aosta; Pera Martin Sec. <b>Piatto tipico</b> (esempio): Fonduta; Seupa à la Vapelentse; Civet di camoscio.	Unica <b>DOC</b> regionale. (es. Valle d'Aosta Amad-Montjovet; ecc.)	Blanc manger; Brochat; Flandolein; ecc.
 Piemonte	<b>Formaggi:</b> Bra DOP; Castelmagno DOP; Murazzano DOP; Raschera DOP; Robiola di Roccaverano DOP; Toma Piemontese DOP; Ossolano; Robiola d'Alba. <b>Salumi e carne:</b> Crudo di Cuneo DOP; Fassone del Piemonte. <b>Varie:</b> Riso della Baraggia Biellese e Vercellese DOP; Tartufo di Asti e d'Alba; Torrone d'Asti; Baci di Cherasco; Nocciola del Piemonte IGR. <b>Piatto tipico</b> (esempio): Bagna caoda; Agnolotti del Plin; Brasato al Barolo; Gran Bollito misto piemontese.	<b>17 DOCG e 42 DOC.</b> (es. Alta Langa; Barbera; Barbaresco; Barolo; Brachetto; Gattinara; ecc.)	Pesche ripiene; Zabalone e savoldari; Baci di dama; Krumir; ecc.
 Liguria	<b>Formaggi:</b> Formaggio di Santo Stefano d'Aveto. <b>Salumi e pesci:</b> Salame genovese; Acciughe sotto sale del Mar Ligure IGP; Mitili della Spezia. <b>Ortaggi:</b> Basilico genovese DOP; Fagiolino bianco; Asparago violetto d'Albenga. <b>Varie:</b> Focaccia genovese; Pandolce genovese; Pesto; Riviera ligure (olio evo). <b>Piatto tipico</b> (esempio): Trenette al pesto; Farinata di ceci; Coniglio alla ligure.	<b>8 DOC.</b> (es. Cinque Terre; Colli di Luni; Colline di Levante; Val Polcèvera; ecc.)	Farinata; Focaccia dolce genovese; Pandolce genovese, ecc.
 Lombardia	<b>Formaggi:</b> Bitto DOP; Gorgonzola DOP; Grana Padano DOP; Parmigiano Reggiano DOP; Provolone Valpadana DOP; Taleggio DOP; Bagoss; Mascarpone. <b>Salumi:</b> Salame Brianza DOP; di Varzi DOP; di Milano; Bresaola della Valtellina IGP; Violino. <b>Frutta e ortaggi:</b> Mela di Valtellina IGP; Asparagi di Clavenna; Cipolla di Semilde. <b>Varie:</b> Riso della Lomellina; Grano saraceno; Mostarda; Torrone; Panettone (dolce); Lagni Lombardi (olio evo) DOP; Garda (olio evo) DOP. <b>Piatto tipico</b> (esempio): Risotto alla milanese; Cassoeula; Costoletta alla milanese; Trippa milanese.	<b>5 DOCG e 21 DOC.</b> (es. Franciacorta; Moscato di Scanzo; Oltrepò Pavese metodo classico; Valtellina Superiore; Bonarda dell'Oltrepò Pavese; ecc.)	Pane di San Siro; Panettone; Spongarda; Pan de mel; Torta sbrisolona; Torrone di Cremona; ecc.
 Trentino-Alto Adige	<b>Formaggi:</b> Trentingrana DOP; Asiago DOP; Graukäse DOP; Puuzone di Moena DOP; Sprezza delle Giudicarie DOP; Vezzana DOP; Ziegenkäse DOP; Steivo o Stirsfer DOP. <b>Salumi:</b> Speck dell'Alto Adige / Südtiroler Speck IGP; Hauswurst. <b>Varie:</b> Miele; Sauerkraut; Garda (olio evo); Mela Val di Non DOP; Mela Alto Adige / Südtiroler Apfel IGP. <b>Piatto tipico</b> (esempio): Canederli; Zuppa d'orzo; Carne salata.	<b>3 DOC per l'Alto Adige e 8 DOC per il Trentino.</b> (es. Alto Adige Gewürztraminer; Teroldego Rotallano; ecc.)	Strudel; Kastari(ent)orte; Zeiten; Canederli dolci; ecc.
 Veneto	<b>Formaggi:</b> Asiago DOP; Monte veronese DOP; Casatella trevigiana DOP; Piave DOP; Grana Padano DOP; Montasio DOP; Schiz; Moriacco; Bastardo del Grappa. <b>Salumi:</b> Prosciutto Veneto Berico-Euganeo DOP; Soppressa vicentina DOP. <b>Frutta e ortaggi:</b> Ciliegia di Marostica IGP; Pesca di Verona IGP; Aglio Bianco Polesano DOP; Asparago Bianco di Bassano del Grappa DOP; Fagiolo di Lamon della vallata bellunese IGP; Radicchio Rosso di Treviso IGP. <b>Varie:</b> Marrone di San Zeno; Riso Vialone Nano Veronese; Garda (olio evo) DOP; Pandoro (dolce). <b>Piatto tipico</b> (esempio): Risi e bisi; Bigoli in salsa; Polenta e baccalà alla vicentina.	<b>14 DOCG e 26 DOC.</b> (es. Amarone della Valpolicella; Conegliano Valdobbiadene Prosecco; Lison; ecc.)	Balcòli veneziani; Pandoro; Mandorlato; Fugazza; Pinza; Nadalin; Tiramisù; ecc.
 Friuli-Venezia Giulia	<b>Formaggi:</b> Montasio DOP; Formaggio salato della Carnia; Formaggio Tabor. <b>Salumi:</b> Prosciutto di San Daniele DOP; Prosciutto di Sauris IGP; Prosciutto di Cormons. <b>Ortofrutta:</b> Mela del Friuli-Venezia Giulia DOP; Brovada DOP; Fagioli della Carnia. <b>Varie:</b> Grappa; Tergaste (olio evo); Gubana (dolce). <b>Piatto tipico</b> (esempio): Iota; Muset con la brovada.	<b>4 DOCG e 10 DOC.</b> (es. Carso Rosso; Carso Giera; Aquileia; ecc.)	Gubana; Presnitz; Strucchi; Pinza; ecc.














REGIONE	ALIMENTI E PIATTI TIPICI (esempi)	VINI	DOLCI
 <b>Emilia Romagna</b>	<b>Formaggi:</b> Parmigiano Reggiano DOP; Grana Padano DOP; Formaggio di fossa di Sogliano DOP. <b>Salumi:</b> Coppa di Parma IGP; Culatello di Zibello DOP; Mortadella Bologna IGP; Prosciutto di Parma DOP; Salame Piacentino DOP; Zampone di Modena IGP; Salama da sugo ferrarese. <b>Frutta e ortaggi:</b> Aglio di Voghiera DOP; Pera dell'Emilia-Romagna IGP; Pesca e nectarina di Romagna IGP; Scalogno di Romagna IGP. <b>Varie:</b> Aceto balsamico tradizionale di Modena DOP; Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia DOP; Fungo di Borgotaro IGP; Brisighella (olio evo) DOP; Piadina; Tortellino di Bologna; Cappelletto reggiano. <b>Piatto tipico</b> (esempio): Tortellini bolognesi; Lasagne; Piadina.	<b>2 DOCG e 18 DOC.</b> (es. Colli Bolognesi Pignoletto; Romagna Albana; Bosco Eliceo; Colli di Parma; ecc.)	Ciambella romagnola; intrigibon di Carnevale; Castagnaccio; Pagnotta di Pasqua; Pan di Natale; ecc.
 <b>Toscana</b>	<b>Formaggi:</b> Pecorino Toscano DOP; Caciotta toscana; Marzolino del Chianti. <b>Salumi e carne:</b> Prosciutto toscano DOP; Finocchiona; Lardo di Colonnata IGP; Salame toscano; Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP - Carne Chianina; Cinta senese DOP. <b>Frutta e ortaggi:</b> Fagolio di Sorana IGP; Fagolio zolfino del Pratomagno; Marrone del Mugello IGP. <b>Olio di oliva:</b> Toscano IGP; Lucca DOP; Terre di Siena DOP; Chianti Classico DOP. <b>Varie:</b> Farro della Garthagnana IGP; Pane Toscano; Panforte di Siena; Riciarelli di Siena IGP. <b>Piatto tipico</b> (esempio): Ribollita; Bistecca alla fiorentina; Cacciucco alla livornese.	<b>11 DOCG e 41 DOC.</b> (es. Brunello di Montalcino; Chianti Classico; Vernaccia di San Gimignano; Vino Nobile di Montepulciano; ecc.)	Panforte; Riciarelli; Cantuccini di Prato; Cavallucci; Bertingozzi; Boini; Bucellati; Castagnaccio; Pan dei Santi; ecc.
 <b>Umbria</b>	<b>Formaggi:</b> Pecorino di Norcia e della Valnerina. <b>Salumi e carne:</b> Prosciutto di Norcia IGP; Vitellone bianco dell'Appennino IGP. <b>Ortaggi:</b> Lenticchie di Castelluccio di Norcia IGP; Cipolle rosse di Cannara; Sedano nero di Trevi; Patate di Colfiorito e Campitello. <b>Varie:</b> Farro di Monteleone di Spoleto; Tartufo nero di Norcia; Umbria DOP (olio evo). <b>Piatto tipico</b> (esempio): Strangozzi al tartufo; Torta al testo.	<b>2 DOCG e 13 DOC.</b> (es. Montefalco Sagrantino; Torgiano Rosso Riserva; ecc.)	Brustengolo; Rocciata di Assisi; Torta di Orvieto; Zuccherini di Bettona; Torciglione; ecc.
 <b>Marche</b>	<b>Formaggi:</b> Caciotta di Urbino DOP. <b>Salumi e carne:</b> Prosciutto di Carpegna DOP; Clauscolo IGP; Salame di Fabriano; Vitellone Bianco Appennino Centrale IGP. <b>Frutta e ortaggi:</b> Albicocche di Sassoferrato e Macerata; Pera Angelica di Semurgarina; Oliva Tenera Ascolana del Piceno DOP; Broccoli; Carciofo precoce di Jesi; Cavolfiori di Jesi e Fano; Lenticchia di Castelluccio di Norcia IGP. <b>Varie:</b> Cartoceto DOP (olio evo); Miele delle Marche; Tartufo di Acqualagna. <b>Piatto tipico</b> (esempio): Vincisgrassi; Olive all'ascolana; Stocco all'anconetana.	<b>5 DOCG e 15 DOC.</b> (es. Castelli di Jesi Verdicchio Riserva; Conero; Offida; ecc.)	Becut; Bostrengo; Cacluni; Serpe; Strappe; Stroccafusi; ecc.
 <b>Lazio</b>	<b>Formaggi:</b> Pecorino Romano DOP; Fior di latte; Ricotta Romana DOP. <b>Salumi e carne:</b> Coppette; Mortadella di Amatrice; Abbacchio Romano IGP; Porchetta di Ariccia IGP; Prosciutto Amatriciano IGP; Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP. <b>Frutta e ortaggi:</b> Kiwi di Latina IGP; Fragole di Nemi; Nocciola Romana DOP; Carciofo Romanesco del Lazio IGP; Lenticchie di Onano; Peperone di Pontecorvo DOP; Fagolio cannellino di Atina DOP. <b>Varie:</b> Pane casereccio di Genzano; Canino DOP (olio evo); Sabina DOP (olio evo); Tuscia DOP (olio evo). <b>Piatto tipico</b> (esempio): Bucatini all'Amatriciana; Saltimbocca alla Romana.	<b>3 DOCG e 27 DOC.</b> (es. Cannellino di Frascati; Cesanese del Piglio; Frascati superiore; ecc.)	Maritozzi; Crostata di ricotta; Ciambelline; Pandolce romano; Pizza di Pasqua; Budino di ricotta alla romana; ecc.
 <b>Abruzzo</b>	<b>Formaggi:</b> Scamorza appassita; Pecorino di Farindola; Incanestrato. <b>Salumi e carne:</b> Mortadella di Campotosto; Ventrìcina vastese. <b>Ortaggi:</b> Aglio rosso di Sulmona; Carota dell'Altopiano del Fucino IGP; Cecci di Navelli e di Gorlano Sicoli; Cicerchie di Castelvecchio Calvisio; Fagiol cannellini di Capestrano e Paganica; Lenticchia nera di Santo Stefano di Sessanio. <b>Varie:</b> Zafferano dell'Aquila DOP; Confetti di Sulmona; Aprutino Pescaresse DOP (olio evo) Teramane DOP (olio evo). <b>Piatto tipico</b> (esempio): Maccheroni alla chitarra; Arrosticini di pecora.	<b>1 DOCG e 8 DOC.</b> (es. Colline Teramane Montepulciano)	Picellati; Parrozzo e parrozzini; Bocconotti abruzzesi; ecc.







REGIONE	ALIMENTI E PIATTI TIPICI (esempi)	VINI	DOLCI
 Molise	<b>Formaggi:</b> Caciocavallo; Pecorino; Scamorza. <b>Salumi e carne:</b> Salsicce di tegato; Saggiocciotto; Starticcio; Soppresata; Venticrina. <b>Varie:</b> Molise DOP (olio evo). <b>Piatto tipico</b> (esempio): Fusilli alla Mollisana; Cacio e uova.	<b>4 DOC</b> per il Molise. (es. Molise Aglianico)	Picciati; Pastarelle mollisane; ecc.
 Campania	<b>Formaggi:</b> Mozzarella di Bufala Campana DOP; Ricotta di Bufala Campana DOP; Provolone del Monaco DOP. <b>Salumi:</b> Salame tipo Napoli; Capocollo campano; Salsiccia di Napoli. <b>Frutta e ortaggi:</b> Albicocca vesuviana; Fico bianco del Cilento DOP; Limone Costa d'Amalfi IGP; Mela Annurca Campana IGP; Nocciola di Giffoni IGP; Marrone di Roccasalpe IGP; Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino DOP; Carciofo di Paestum IGP. <b>Varie:</b> Noce di Sorrento; Torrone di Benevento; Cilento DOP (olio evo); Penisola Sorrentina DOP (olio evo); Irpinia - Colline dell'Uffita DOP (olio evo). <b>Piatto tipico</b> (esempio): Pizza; Impepata di cozze; Frittata di maccheroni; Friarelli in padella; Sfogliatelle; Struffoli.	<b>4 DOCG e 15 DOC.</b> (es. Aglianico del Taburno; Greco di Tufo; Taurasi; ecc.)	Babà; Pastiera; Sfogliatelle; Struffoli; Torrone di Benevento; Migliaccio; ecc.
 Puglia	<b>Formaggi:</b> Canestrato Pugliese DOP; Fior di latte; Burrata di Andria; Caciocavallo Silano. <b>Salumi:</b> Capocollo di Martina Franca; Soppresata di Martina Franca; Salsiccia leccese; Tarantello. <b>Frutta e ortaggi:</b> Lampascioni; Oliva la Bella della Daunia DOP; Arancia del Gargano IGP; Limone Femminello del Gargano IGP; Clementina del Golfo di Taranto IGP; Carciofo Brindisino IGP. <b>Varie:</b> Collina di Brindisi DOP (olio evo); Dauno DOP (olio evo); Pane di Altamura DOP. <b>Piatto tipico</b> (esempio): Orecchiette con le cime di rapa; Brasciole; Taralli e friselle.	<b>4 DOCG e 28 DOC.</b> (es. Castel del Monte Rosso Riserva; Primitivo di Manduria; ecc.)	Carteddate; Caciuni; Scarcedda; Susamelli; Taralli; ecc.
 Basilicata	<b>Formaggi:</b> Caciocavallo podolico; Caciocavallo Silano DOP; Caciocotta; Canestrato di Moliterno IGP; Manteca o butirro; Pecorino di Filiano DOP. <b>Salumi:</b> Lucanica; Pezzenta; Soppresata. <b>Ortaggi:</b> Fagiolli Bianchi di Rotonda DOP; Fagiolo di Sarconi IGP; Melanzana Rossa di Rotonda DOP; Peperone di Senise IGP. <b>Varie:</b> Vulture DOP (olio evo); Pane di Matera IGP; Pane di Montescaglioso. <b>Piatto tipico</b> (esempio): Lagane e ceci; Agnello alla Lucana.	<b>1 DOCG e 4 DOC.</b> (es. Aglianico del Vulture superiore)	Panzerotti; Chirullidd; Torta di ricotta della Basilicata; ecc.
 Calabria	<b>Formaggi:</b> Caciocavallo Silano DOP; Abbespata; Butirro; Giuncata; Pecorino crotonese; Ricotta calabrese. <b>Salumi:</b> Capocollo di Calabria DOP; Pancotta di Calabria DOP; Salsiccia di Calabria DOP; Soppresata di Calabria DOP; 'Nduja. <b>Frutta e ortaggi:</b> Clementina di Calabria IGP; Fichi di Cosenza DOP; Limone di Rocca Imperiale IGP; Bergamotto di Reggio Calabria DOP; Cedro; Zibibbo di Pizzo Calabro; Cipolla rossa di Tropea IGP; Patata della Sila IGP. <b>Varie:</b> Liquirizia di Calabria DOP; Torrone di Bagnara; Atto Crotonese DOP (olio evo); Bruzio DOP (olio evo); Lametta DOP (olio evo). <b>Piatto tipico</b> (esempio): Pasta e 'nduja; Cuccia; Sardella.	<b>9 DOC.</b> (es. Cirò; Greco di Bianco; Lamezia; Pollino; ecc.)	Mostaccioli di Soriano e Bagnara; Boccionotti di Mormanno; Crocette di Amantea e Belmonte; Pittanchiusa; ecc.
 Sicilia	<b>Formaggi:</b> Pecorino Siciliano DOP; Piacentinu Ennese DOP; Ragusano DOP; Ricotta; Vastedda della Valle del Belice DOP. <b>Salumi, carne e pesci:</b> Salame di Sant'Angelo IGP; Agnello delle Madonie; Agnello di Sicilia; Bovini di razza Modicana; Pesce spada; Tonno. <b>Frutta e ortaggi:</b> Arancia Rossa di Sicilia IGP; Arancia di Ribera IGP; Ciliegia dell'Etna DOP; Uva da Tavola di Canicatti IGP; Fico d'India dell'Etna DOP; Limone Interdonato di Messina IGP; Pistacchio verde di Bronte DOP; Uva passa di Zibibbo di Pantelleria; Capperi di Pantelleria IGP; Carota Novella di Ispica IGP; Pomodorini di Pachino IGP. <b>Varie:</b> Monti Iblei DOP (olio evo); Monte Etna DOP (olio evo); Valle del Belice DOP (olio evo); Pagnotta del Dittaino DOP. <b>Piatto tipico</b> (esempio): Arancini di riso; Pasta alla Norma; Caponata; Cous cous di pesce.	<b>1 DOCG e 23 DOC.</b> (es. Cerasuolo di Vittoria; Alcamo; Erice; Etna; ecc.)	Cannoli; Cassata; Frutti di Martorana; Mustazzoli di Messina; Pignolata; Cassata siciliana; Sfincioia di San Giuseppe; ecc.
 Sardegna	<b>Formaggi:</b> Fiore Sardo DOP; Pecorino Sardo DOP. <b>Carni:</b> Agnello di Sardegna IGP. <b>Ortaggi:</b> Carciofo Spinoso di Sardegna DOP; Pomodoro Camone di Sardegna. <b>Varie:</b> Miele di Sardegna; Mirto di Sardegna; Zafferano di Sardegna DOP; Bottarga; Sardegna DOP (olio evo); Pane carasau. <b>Piatto tipico</b> (esempio): Mallorreddus; Porceddu allo spiedo.	<b>1 DOCG e 17 DOC.</b> (es. Cannonau; Vermentino di Sardegna; ecc.)	Amaretti; Aranzada; Pardula; Suspiros; ecc.

