***Produttori che hanno risposto al questionario e individuati grazie ai GAS (?)***

**ALTA MONTAGNA Accumoli (RI)**

Alta Montagna Bio s.s.

Fondata nel 2008

Località Madonna delle Coste, 2

02011 Accumoli (RI)

Produciamo carne con metodo biologico certificato di bovini e suini nati e allevati in azienda, cresciuti all'aperto.  
Disponiamo inoltre di produzioni locali di legumi, cereali, orticoli e altri alimentari

vendita di carne al dettaglio presso la nostra macelleria, o potete trovarla in diversi negozi del biologico in Roma (per maggiori informazioni consultate il nostro sito).

Numero addetti 2

Canali di vendita: vendita al dettaglio presso la nostra macelleria, possibilità di organizzare braciolate in loco, possibile reperire la nostra carne in alcuni negozi bio in Roma.

Benvenuti a gruppi d’acquisto

GAS riforniti: Gaspar8, gas nomentano, gas Roma II

Azienda agricola con produzione di carne biologica controllata da ICEA

Finanziamenti: Piano sviluppo rurale 2007/2013

L’azienda si trova tra i Monti della Laga e i Monti Sibillini a circa 1000 m di altitudine e si estende per 80 ettari divisi in due località: Accumoli, in provincia di Rieti, e Monsampolo, in provincia di Ascoli Piceno. Ad Accumoli si trovano i pascoli montani, la stalla, il punto vendita, i laboratori, le rimesse. A Monsampolo vengono prodotti i foraggi e le granelle per alimentare gli animali nei mesi più freddi.  
L’azienda è a carattere familiare e come tale è stata tramandata di padre in figlio…negli anni '80 l’azienda ha deciso di adottare i metodi della zootecnia da agricoltura biologica ottenendo cosi le certificazioni [AIAB](http://www.aiab.it/) (Associazione Italiana Agricoltura Biologica) e [ICEA](http://www.icea.info/it/) (Istituto per la certificazione etica e ambientale).  
I bovini si nutrono dell’erba dei pascoli dei monti, dove pascolano da aprile a novembre. Nei mesi invernali vengono ricoverati in stalle a regime di “stabulazione libera”: gli animali non sono legati e possono muoversi liberamente nella stalla che è organizzata in zone di riposo, zone di movimento e zone di alimentazione (mangiatoie fornite dei foraggi e delle granelle prodotti con metodi biologici direttamente in azienda).  
Anche i suini sono allevati in modo biologico: vivono riparati dal sole e dal freddo in un ricovero ampio e “appagliato”, dove vengono nutriti con le stesse granelle biologiche prodotte a Monsampolo.  
Sempre noi provvediamo anche alla macellazione, preparazione, confezionamento della carne e di salumi e insaccati.

**FATTORIA LUCCIANO**Prodotti: carne, formaggi, yogurt, olio, vino, nocciole

**Telefono fisso e fax:**[0761.540464](tel:00390761540464) **Indirizzo email:** [info@fattorialucciano.com](mailto:info@fattorialucciano.com)

Autostrada A1, uscita di Magliano Sabina, direzione Civita Castellana

SS 3 Flaminia, km 60.

La Fattoria Lucciano è azienda agricola biologica dal 1989: cinta da boschetti e corsi d'acqua, protetta dal Castello del XIII secolo che vigila al suo ingresso, è giornalmente impegnata in pratiche agricole che consentono di ottenere prodotti alimentari di elevate qualità, nutritive e organolettiche, nel massimo rispetto della risorsa ambiente e della sua biodiversità.

"La filosofia dell’agricoltura biologica in base alla quale l’azienda viene vista come entità autonoma a ciclo chiuso trova nella Fattoria Lucciano la sua piena applicazione, non solo nella fase della produzione, ma anche in quella della trasformazione e della commercializzazione" .

**AGRICOLA BOCCEA**

Via di Boccea 1321

Prodotti: carne, olio, ortaggi

Telefono: +39 (06) 61597316

Fax: +39 (06) 61599055

Email: [info@agricolaboccea.it](mailto:info@agricolaboccea.it)

Azienda Agricola Boccea è un’azienda biologica e biodinamica estesa per 300 ettari tra seminativi, pascoli, ulivi e bosco, gestita da Anna e dai suoi collaboratori. Nasce come tenuta modello agli inizi degli anni ’50 per opera di Elia Federici, ideatore di una sistema a rete di aziende agricole tra l’Abruzzo e il Lazio utilizzate dai pastori per transumare le greggi, nelle quali si producevano diverse varietà di prodotti e allevavano animali. L’Agricola Boccea era specializzata nell’allevamento di vacche da latte e nella produzione di olio.  
Negli anni ’60 il sistema entrò  però in crisi a causa dell’avvento di un’agricoltura iper meccanizzata e del boom industriale che allontanò gli agricoltori dalle campagne.  
Nel 2002 la svolta. L’amore per la terra e la natura spinge l’azienda ad abbracciare un nuovo percorso: le pratiche dell’agricoltura biologica e biodinamica.  
Grazie a questa scelta e alla volontà di ottenere produzioni misurate e di qualità, Azienda Agricola Boccea è riuscita a recuperare la fertilità dei terreni, a donare benessere agli animali allevati al pascolo, a mantenere e ad assicurare all’ambiente la biodiversità necessaria per conservare l’equilibrio in ogni ciclo produttivo.  
I risultati, oltre a delineare la missione aziendale, sono prodotti che rispettano la salute dell’uomo e dell’ambiente.

**SAN BARTOLOMEO**

Prodotti: polli, tacchini, uova, olio

L’Azienda San Bartolomeo, completamente Biologica, nasce negli anni 90 e produce polli, tacchini, uova, e olio extravergine di oliva. L’avventura di Silvio Marsan inizia con le Uova Biologiche e con un allevamento di galline **Marans**, una razza di origine francese robusta e famosa per le sue uova di altissima qualità.  
L’azienda sceglie di lasciare gli animali liberi, allevando per questo razze ruspanti e adatte alla vita in libertà.  
In breve tempo le Uova conquistano l’ attenzione di ristoratori, chef, negozi bio.  
Silvio Marsan negli anni riesce a soddisfare le esigenze dei consumatori più attenti creando con i figli aziende nel raggio di pochi chilometri.

NEGOZIO SAN BARTOLOMEO Località’ le Rughe Roma – 06/36301132  
NEGOZIO MERCATO PARIOLI Viale Parioli, 166 Roma – 339/5967448  
SPACCIO AZIENDALE VITERBO Strada Teverina Km 7,200 – 0761/251782

**FATTORIA FARAONI**

Località La Bagnara, 01015 Sutri VT

Telefono:[0761 608652](javascript:void(0))

[andrea@fattoriafaraoni.it](mailto:andrea@fattoriafaraoni.it)

La **Fattoria Faraoni** nasce a Sutri (VT) nel 2007 dalla passione di Silvia ed Andrea che hanno deciso di riportare a nuova vita l’omonima tenuta rilanciando un progetto per produrre **carne**, **latte** e **formaggi di qualità**.

L’azienda porta avanti le **tradizioni familiari** ereditate nel corso dei decenni sia dal ceppo Faraoni che da quello Cippitelli. Ed è proprio dalla fusione delle origini contadine di Silvia ed Andrea con le competenze acquisite dalle loro differenti esperienze lavorative che nasce la Fattoria Faraoni: **una** **vera e propria “Fattoria”**, nella quale vengono allevate mucche da latte (Pezzate Rosse), da carne (Maremmane e Chianine), pecore (Massesi e Appenniniche), suini, galline rustiche e pollame.

La Fattoria comprende prati e terreni coltivati a foraggio e cereali, impiegati per l’alimentazione ed il pascolo del bestiame;**tutte le coltivazioni sono effettuate seguendo metodi tradizionali** con concimi naturali prodotti in azienda, rotazione delle colture e riposo dei terreni. Ecco alcuni dei motivi che assicurano un’ottima salute alla mandria.

**FATTORIA CUPIDI**

Via Vignarola, 9 – 01035 (VT)

tel. 0761 496239

L'azienda agraria biologica Cupidi A. e Leonardi R. nasce nel 1997, l'indirizzo tecnico produttivo è zootecnico- energetico. La superficie agricola aziendale è di 15 ha. L'azienda vanta un'esperienza trentennale nell'allevamento avicolo e dal 2000 produce uova dall'allevamento di galline ovaiole. Le colture praticate in azienda sono: vite, olivo e noce da legno.

**FATTORIA LA FRISONA**

Via Casilina km 53 e 500

00037 Segni (RM)

e-mail: info@fattorialafrisona.com

e-mail: [puntivendita@fattorialafrisona.com](mailto:puntivendita@fattorialafrisona.com)

cell. 338 3702720

Prodotti:

**latte** - Il “latte crudo” non subisce alcun trattamento aggiuntivo oltre alla filtrazione e il raffreddamento dopo la mungitura mantenendo inalterate tutte le caratteristiche naturali)

**formaggi** - I formaggi sono prodotti freschi, semi-stagionati e stagionati, ottenuti dal nostro latte con lavorazione artigianale utilizzando sia caglio vegetale che animali

**carne** - I vitelli vengono allevati nel pieno rispetto della normativa vigente, sia per gli spazi a loro disposizione che per la salubrità degli alimenti, secondo i dettami della disciplinare delle "Carni Bovine Documentate", che garantisce ulteriore qualità delle carni stesse, nonché degli alimenti di origine vegetale di cui si cibano. Alleviamo bovini di razza Chianina Pezzata Rossa e Maremmana e ovini di razza Sopravissana e Massese.

**BARIKAMA**

L’**Associazione di Promozione Sociale** e la **Cooperativa Sociale** **Barikamà** (che in lingua Bambara’ significa Resistente) portano avanti un progetto di micro-reddito nato nel Marzo 2011 che consiste nell’ inserimento sociale attraverso la produzione e vendita di **yogurt ed ortaggi biologici.**

Il progetto è attualmente gestito da ragazzi africani che vivono a Roma, quattro dei quali dopo aver partecipato alle rivolte di Rosarno del Gennaio 2010 contro il razzismo e lo sfruttamento dei braccianti agricoli.  
Dalla fine del 2014, con il crescere della nostra cooperativa, abbiamo deciso di inserire nel progetto anche due ragazzi italiani con la **sindrome di Asperger**, che è una lieve forma di autismo che non presenta ritardo cognitivo e del linguaggio.  
Riteniamo che l’**integrazione** tra questi due mondi diversi possa essere **molto importante per entrambi**; da un lato abbiamo un supporto informatico e grafico che è ormai diventato fondamentale per noi, e dall’altro offriamo possibilità lavorative ad un mondo che trova le sue difficoltà (tra il 76% e il 90% dei ragazzi con disturbo dello spettro autistico in Europa è disoccupato), e inoltre, alcune mansioni di Barikamà possono essere molto utili a migliorare alcune difficoltà delle persone Asperger.

[barikamaroma@gmail.com](mailto:barikamaroma@gmail.com)

**Prodotti: yogurt, ortaggi**

**BRUNELLI**

Via della Stazione di Prima Porta, 20  
00188 Roma–Italia

Tel +39 06 33610144 – Tel +39 06 33612607  
Email [info@brunelli.it](mailto:info@brunelli.it)

Prodotti: Pecorino romano, prodotti caseari, formaggi freschi e stagionati

La storia del Gruppo Brunelli sta tutta dentro il segreto dell’eccellenza dei suoi formaggi.

Al di là della loro genuina bontà c’è il **coraggio**, la **tenacia** e la **lungimiranza imprenditoriale** portata avanti con successo dalla famiglia Brunelli, giunta oggi alla sua terza generazione.  
Tutto ha inizio nel 1938, quando **Remo Brunelli**, allora ventitreenne, decide di avviare in proprio la commercializzazione del[**Pecorino Romano**](http://www.brunelli.it/formaggio/pecorino-romano-dop), formaggio antico come la storia di Roma, fino ad allora prodotto artigianalmente dai pastori dell’Agro Romano.  
Due anni dopo, nel 1940, viene acquistata la proprietà di **Prima Porta**, costituita da un’antica torre medioevale erta su di una collina sotto la quale erano presenti **antiche grotte di tufo Etrusco-Romane** risalenti al I sec. a.c. nelle quali Remo intuì già allora il valore aggiunto unico della **stagionatura naturale** del suo Pecorino Romano.

Qui temperatura e umidità, perfettamente bilanciate, avrebbero creato il prodotto migliore, dal gusto naturalmente delicato.  
Dopo oltre settant’anni di esperienza, la piccola bottega nel centro di Roma è diventata un’importante industria lattiero-casearia, con un occhio al passato e lo sguardo verso il futuro.  
L’obiettivo del Gruppo Brunelli è offrirti il meglio della tradizione casearia romana, interpretando con prodotti, formati e packaging sempre più innovativi le esigenze e i gusti che cambiano, per continuare a essere una delle punte di diamante del made in Italy.”

**DE PAOLIS BIO**

Corso Umberto I 31

Nerola (RM)

Azienda agricola biologica a conduzione familiare della Sabina. Organismo di controllo autorizzato dal MiPAAF IT BIO 006 Agricoltura Italia. Operatore Controllato G 2058. I prodotti sono certificati biologici, i trasformati in conversione.  
Produciamo **olio extra vergine di oliva dal 1860** (cultivar locali: Carboncella, Raja, Rosciola, Moraiolo, Frantoio, Leccino, Fecciara).

Salvaguardiamo la biodiversità coltivando varietà antiche e rare di frutta e verdura.  
**Pomodori**: Brandywine, Cherokee purple, Nero di Crimea, Tangerino, Costoluto genovese, Dr Wyche’s yellow, Ciliegino nero, Watermelon beefsteak, Cuore di bue, Rosa di Berna, White wonder, Moon glow, Black from Tula, Dutchman, Gardener’s delight, Moneymaker, Marmande, Principe borghese, Ciliegino, Pantano, San Marzano, Supersteak.  
**Cavoli**: Violetto di Sicilia, Cappuccio Viola, Getti di Napoli, Broccolo siciliano, calabrese e romanesco, Cavolo rapa, Calofiore bianco, Cavoli Verza.  
**Frutta**: Cotogno, Amareno, Visciolo, Corbezzolo, Ciliegio Ravenna, Pesco Reginella, Melo Nashi, Kiwi. Abbiamo un piccolo orto dei semplici in cui coltiviamo **erbe aromatiche e fiori eduli**. La nostra terra è ricca di piante alimurgiche (borragine, cicorie, crispigni, portulaca…)  
**Dolci e Salati**: trasformiamo i prodotti del nostro orto e frutteto preparando i dolci tradizionali, i taralli e le torte salate seguendo le ricette tramandate dalle nonne.

Non usiamo latte, burro, margarina, olio di palma o altro tipo di olio e grasso, ma esclusivamente olio extravergine di oliva. Le farine sono biologiche certificate, alcune senza glutine (farina di riso). Per la lievitazione usiamo lievito madre (salati) o cremor tartaro (dolci).

Nessun additivo o colorante industriale. I nostri prodotti sono tutti vegetariani, alcuni vegani, altri a basso contenuto di glutine (farina di riso).  
E inoltre produciamo: gustose **olive nere essiccate** prodotto tipico della Sabina,

**vino bianco** (Malvasia di Candia, Greco, Bellone, Trebbiano, Moscato) e **rosso**(Sangiovese, Montepulciano d’Abbruzzo, Malvasia rossa, Aleatico), **aceto rosato**.  
Con l’olio di oliva produciamo **sapone bianco e nero** secondo una antica ricetta di famiglia. Svolgiamo attività didattica e con molto piacere effettuiamo visite guidate in azienda.

**APICOLTURA ORAZI**

Via Fratelli Rosselli 9

00075 Lanuvio (RM)

Cell. 328 4919900

[www.apicolturaorazi.it](http://www.apicolturaorazi.it)

info@apicolturaorazi.it

Prodotti: miele, pappa reale, polline, propoli, cera

Azienda: l’azienda apistica alleva le proprie api con metodo di tipo biologico, si utilizzano cioè le stesse tecniche e gli stessi prodotti delle aziende con certificazione biologica.

**APICOLTURA MONTE FUNICOLO**

Prodotti: miele d’acacia, millefiori, di bosco

Via Monte Funicolo, 25

00060 Castelnuovo di Porto (RM)

Te. 335 5265216

info@apicolturamontefunicolo.it

**BISCOTTERIA SULJMA**

via C. Maciocco, 10/12  
Cava dei Selci - Marino (RM)

info@biscotteriasuljma.com  
06.31050117

Biscotteria Suljma è un laboratorio artigianale di pasticceria secca.

Tutti i nostri prodotti sono ottenuti con un'attenta selezione delle materie prime, ci riteniamo ambasciatori delle farine di grani antichi.

Le farine macinate a pietra hanno la caratteristica di mantenere tutte le proprietà del chicco.

Verna, Gentilrosso, Farro monococco sono alcune delle specie da noi utilizzate.

Farina, Olio extra Vergine d'Oliva, olio di semi di girasole, uova di galline in libertà, burro d'alpeggio con metodo di centrifuga sono gli ingredienti italiani che scegliamo per i nostri prodotti, con riconoscimenti bio e demeter.

Cacao, Cioccolato, Zucchero di canna sono provenienti dal commercio equo-solidale

Non utilizzando materie prime raffinate e lavorando gli impasti in modo manuale rendiamo il nostro prodotto del tutto Artigianale ed unico.

**CASA NETTARINA**

Via Belvedere 1,

Poggio Mirteto, RI (IT)

+39-3475803009, +39-3343099412

[info@lacasanettarina.it](mailto:info@lacasanettarina.it)

Prodotti: miele, confetture, ortaggi, polli e uova, conigli, frutta,. olio

**CACAO CRUDO**

Via Roma, 40

Labico (RM)

[www.cacaocrudo.it](http://www.cacaocrudo.it/)

[info@cacaocrudo.it](mailto:info@cacaocrudo.it)

Cacao Crudo è la prima azienda in Italia a produrre cioccolato crudo.

Nasce da un’idea di Daniele Dell’orco, antropologo, ricercatore, specializzato nel settore alimentare e della conservazione in situ e valorizzazione della biodiversità agricola e selvatica. Daniele, durante molteplici viaggi e studi all’estero conosce i pregi del cioccolato crudo per la salute, torna in Italia e decide di dedicarsi alla sua produzione aggiungendo però qualcosa che secondo lui mancava alla maggior parte della cioccolata cruda fin allora assaggiata: l’attenzione per il gusto più fine.

Così inizia la nuova sfida di produrre un cioccolato che sia allo stesso tempo salutare ed anche gourmet, che sia biologico, fatto con materie prime di alto livello e reperite attraverso una filiera di approvvigionamento più trasparente ed equa. Insomma, un progetto che nasce da una visione molto ampia, etica e sostenibile intorno al cibo.

Dopo circa due anni di ricerca, sulle migliori modalità produttive per meglio conservare intatte le preziosissime qualità nutritive del cacao e sulla qualità degli ingredienti, nel 2013 viene fondato il laboratorio di Cacao Crudo a pochi passi dalla città di Roma.

Da subito diviene chiaro che Cacao Crudo è un nuovo modo di produrre e gustare il cioccolato, nel senso che è un progetto che aggiunge qualcosa di diverso alla più comune cioccolata cruda in commercio. Viene così utilizzato esclusivamente cacao Criollo, la più pregiata e meno ibridata sottospecie di cacao esistente al mondo che rappresenta meno dello 0,001% della produzione mondiale di cacao, quindi a rischio estinzione, che trova il suo habitat naturale nell’area che comprende la foresta Amazzonica.  
Così nasce Cacao Crudo, un progetto che fa bene all’ambiente, ai piccoli contadini ben retribuiti e chiaramente al nostro palato.

**CASALE MATTIA**

Montecompatri

Prodotto: vino

+39 06 9426249

info@casalemattia.it

Situata sulle colline vulcaniche di **Montecompatri**, nel cuore del comprensorio della zona di produzione del Frascati DOC, in un territorio da sempre vocato alla coltivazione della vite, **Casale Mattia vinifica secondo le più moderne tecniche enologiche esclusivamente da uve che provengono da vigneti di proprietà, coltivati con metodo biologico**, usando solo prodotti a basso impatto ambientale.

**AZIENDA AGRICOLA DONATO GIANGIROLAMI**

Prodotto: vino

In vendita: Via del Cavaliere, 1414 –

Borgo Montello (LT)

Tel. 0773/458626   
e-mail: [info@donatogiangirolami.it](mailto:info@donatogiangirolami.it)

Dal 1993 il metodo di coltivazione è quello dell'agricoltura biologica, dunque senza l'ausilio di prodotti chimici di sintesi, sia per i trattamenti che per la concimazione, nel rispetto del regolamento europeo. Viene inoltre attuato l'inerbimento controllato del suolo

**RISERVA DELLA CASCINA**

Prodotti:Vino

Via Appia Antica, 590  
00178 Roma (RM) Italia

Tel. +39 06 7917221

[riservadellacascina@inwind.it](mailto:riservadellacascina@inwind.it)

L’azienda agricola Riserva della Cascina prende il nome dalle antiche mappe catastali del terreno che si affaccia sull’Appia Antica e si estende all’interno del parco omonimo per circa 18 ettari, di cui 15 di vigneto coltivato in allevamento a filari, in un suggestivo paesaggio tra le rovine della Regina Viarum e i Castelli Romani, su un terreno vulcanico vocato alla viticoltura.

**BIOLÁ**

Via Aurelia 2449

Aranova Fiumicino

00050Roma

Cell. 338 2565400  
Tel: 06 6674653

Email: [info@biola.it](mailto:info@biola.it)

Prodotti: Latte, gelato, formaggi, yogurt, carne, miele.

**Biolà** è un marchio della **Eredi di Giovanni Brandizzi società agricola**.

[**Latte Crudo**](http://www.biola.it/prodotti-biologici-roma/latte-crudo/)**,** [**Agri Gelato**](http://www.biola.it/prodotti-biologici-roma/gelato-biologico/)**,** [**Formaggi e Latticini**](http://www.biola.it/prodotti-biologici-roma/formaggio-biologico/)**,** [**Yogurt**](http://www.biola.it/prodotti-biologici-roma/yogurt-biologico/)**,** [**Carne bovina**](http://www.biola.it/prodotti-biologici-roma/carne-biologica/) sottovuoto tutto da Agricoltura Biologica, prodotto nella nostra Azienda Bio e disponibile in vendita diretta a Roma presso i **furgoni mobili**.

Per riscoprire i sapori dei prodotti Bio del territorio in filiera corta e a Km zero direttamente dal Produttore al Consumatore che permettono un giusto rapporto qualità/prezzo. I vantaggi del Latte Crudo e dei Prodotti Biologici sono da un punto di vista qualitativo inalterati nelle caratteristiche organolettiche e nutrizionali. Si saltano i passaggi di imbottigliamento e trasporto a beneficio del [prezzo finale](http://www.biola.it/prezzi-prodotti-biologici/). Questo fenomeno, già diffuso in molti Paesi del nord Europa e in altre regioni del Nord Italia, ha registrato una notevole espansione che ha portato alla nascita di distributori di Latte Crudo e Prodotti Bio aperti al pubblico.

**ALTA TUSCIA FORMAGGI**

Strada Umbro Casentinese, km 9

01022 Bagnoregio (VT)

Te. 0761 780892

L’aziendaannovera cinque famiglie di pecorino, alle quali appartengono le diverse tipologie di forme e gusti dei pecorini da tavola, prodotti nel rispetto della qualità che contraddistingue il territorio laziale dell'Alta Tuscia viterbese.

Nonostante l'introduzione delle innovazioni che la moderna tecnologia ha reso disponibili, il processo di lavorazione tradizionale del nostro pecorino è stato mantenuto intatto.

Prodotti: Caciotta mista della Tuscia, DOP Ricotta Romana Pecorino viterbese

**AZIENDE INDICATE NEL SITO DELLA COLDIRETTI LAZIO**

AZIENDA PIRA GIOVANNI

Via Bonucci 6 Viterbo Tel. 0761/309170 – 3333901201

Prodotti tipici: Formaggi pecorini, ricotta viterbese.

AZIENDA AGRICOLA MARINI ANGELO MARIA

Contrada Fornacchia Soriano del Cimino (VT) Tel. 0761/759376 – 3385427264

Prodotti: Latticini e pecorino viterbese

AZIENDA AGRICOLA CRABA

Via Nepesina 24 Civita Castellana (VT) Tel. 0761/549596

Prodotti: Formaggi pecorini, ricotta viterbese

AGRITURISMO ACQUARANDA

Via Provinciale Settevene Palo km 6 Trevignano Romano (RM) Tel. 06.9985301 – 338.2861147

Prodotti: DOP Ricotta Romana, Caciofiore, pecorino.

AZ. AGR. STOCCHI DOMENICO

Albaneto di Leonessa (RI) Tel. 0746.925056 - 0746.202676 Cell. 333.7036380 - 335.560569

Prodotti: DOP Ricotta Romana e pecorino della Sabina

CASEIFICIO “VALLE DELL’AMASENO”

S.S. Monti Lepini Prossedi (LT) Tel. 0773.957187

Prodotti: Mozzarella, formaggi e ricotta di bufala

COOP. AGRICOLA “STELLA” ARL

Località Selvina Amaseno (FR) Tel. 0775-658365 - 347-7147448

Prodotti: mozzarella, ricotta di bufala

FATTORIA CELLETTI

Via Canepiccia Le Mole Paliano (FR) Tel.0775.577784

Prodotti: Carni bovine e suine

PADOVANO SORRENTINO ARTURO

Via Fontana Murata, 31 – Sermoneta (LT) Tel. 0773.318588

Prodotti: carne

AZIENDA AGRICOLA VALENTINI CLAUDIO

Località Colle Pagliuca - Amatrice (RI) Tel. 0746/825516

Prodotti: carni, mortadelline di Amatrice

DI MARZIANTONIO MICHELE E ANDREA

Via Casale delle Pulci Maccarese (RM) Tel. 06.6679230 – 335.5387224

Prodotti: carne

CUNICOOP VITERBESE

Strada Teverina, Km. 7,200 Viterbo (VT) Tel. 0761.391062

Prodotti: carni

GIOVANNI BERNABEI

Via Civita Farnese - San Giovanni Incarico (FR) Tel. 0776.548032

Prodotti: ortaggi e legumi bio

CONSORZIO EUROCIRCE

S.S. Pontina Km 97,400 - B.go Montenero (LT) Tel. 0773.756222 – 0773.756163

Prodotti: ortaggi e frutta

AZIENDA AGRICOLA GIOBBI PAOLO

Via Vallericcia, 12 - Ariccia (RM) Tel. 328.3765241

Prodotti: Broccolo Romanesco, Carciofo Romanesco, Ortaggi

AZIENDA AGR. BIOLOGICA MARCO CAMILLI

Via Cavour, 80 - Onano (VT) Tel. 0763.78018 – 0761.307351 – 328.4187301

Prodotti: Legumi biologici e Lenticchia di Onano, Fagiolo del Purgatorio di Gradoli

AZIENDA AGRICOLA MARTINI E TEOFILI

Pantano di Borbona (RI) Tel. 0746.9440131

Prodotti: fagiolo borbontino

AZIENDA AGRICOLA FAZIO VALERIO

Alvito (FR) Tel. 0776-510814

Prodotti: Ratafia e distillati

ROCCHI MAURIZIO

Strada della Ginestra, 2 Tuscania (VT) Tel. 335.423099

Prodotti: vino bio

COOPERATIVA VICOSA

Via Madonna Grande 18 - Magliano Sabina (RI) Tel. 0744.91546

Prodotti: DOC Colli della Sabina

AZ.AGR. TENUTA DI PIETRA PORZIA SRL

Via di Pietra Porzia, 60 Frascati (RM) Tel. 06.9464392 – 335.8085798

Prodotti: DOC Frascati

AZIENDA AGRICOLA ESPERTI FRANCO

Via Tufello 19 – Loc. Campoleone - Aprilia (LT) Tel 06-9278201 – 3394120445

Prodotti: DOC Aprilia

COLLINE ALATRENSI

Via Mole S. Maria Alatri (FR) Tel. 339.3289548 – 0775.435392

Prodotti: olio extravergine

LEONI ENZO  
Via Vasca Cappotto Sonnino (LT) Tel.0773.947062

Prodotti: olio extravergine

AZIENDA AGRICOLA APPETITI ADRIANA

Via Passo della Corte, 26 Lanuvio (RM) Tel. 06.93668007

Prodotti: Olio DOP Sabina

AZIENDA AGRICOLA CECCARELLI

Frazione Canneto - Fara Sabina (RI) Tel. 0765/34036

Prodotti: Olio DOP Sabina

OLEIFICIO SOCIALE DI CANINO

Via Montalto km 18 - Canino (VT) Tel. 0761.437089

Prodotti: Olio DOP Canino