

I PRODOTTI TIPICI:

- Salumi (prosciutti e insaccati).
- Porchetta.
- Formaggi (pecorini, caciotte, ricotta).
- Carni (agnello, maiale, vitello, selvaggina).
- Farro.
- Lenticchie di Castelluccio.
- Tartufo nero.
- Olio d'oliva extravergine D.O.P.
- Vini D.O.C.g.
(Montefalco Sagrantino e Torgiano Rosso riserva).
- Vini D.O.C.
(Orvieto, Montefalco, Torgiano).
- Vini D.O.C. dei Colli:
Amerini, Altotiberini, Martani.
Perugini, del Trasimeno.
- Cioccolato.

I PIATTI LOCALI TRADIZIONALI:

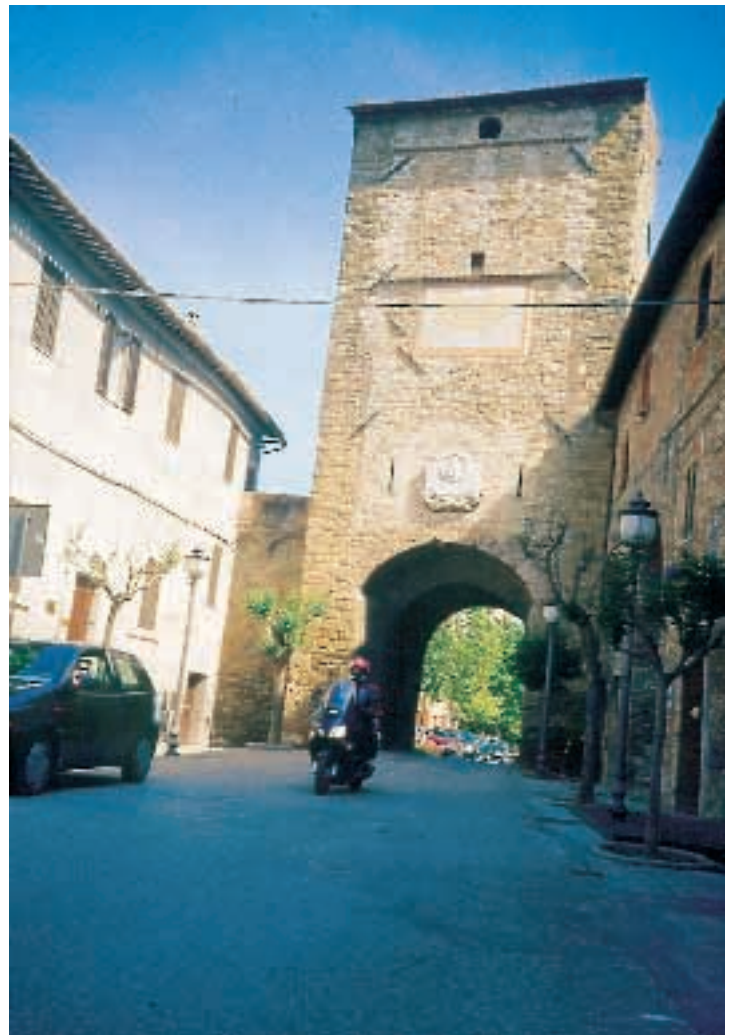
- Perugia: Ravioli all'ortica, Tagliatelle alle regaglie, Strangozzi al sugo d'oca, Filetto ai porcini o al tartufo, Agnello di Colfiorito, Torello alla perugina, Lumache.
- Spoleto: Strangozzi tartufati, Trote al tartufo.
- Todi: Palombacci alla todina, Pan nociato.
- Gubbio: Risotto con tartufi, Maccheroni alle noci.
- Terni: Palombe alla leccarda, Faraone alla leccarda, Mazzafegati, Trote del Nera, Trote di Piediluco, Pampepati.
- Orvieto: Agnolotti di borragine con asparagi, Lasagne ai porri, Lombata d'agnello.
- Amelia: Pappardelle al cinghiale, Palomba alla leccarda, Costolette d'agnello, Fichi secchi Girotti.

I PRODOTTI ARTIGIANALI:

- Gubbio: Ceramiche.
- Città di Castello: Produzione tessile.
- Assisi: Produzione tessile.

I PIATTI REGIONALI TRADIZIONALI:

- **Primi piatti:**
Ciriole, Impastoiata, Risotto alla norcina.
- **Secondi piatti:**
Beccacce alla norcina, Cardi al grifo, Lepre alle olive, Palombacci allo spiedo, Porchetta al finocchio, Frittata al tartufo, Regina in porchetta, Pizza al formaggio.
- **Dolci:** Brustengolo, Rocciata di Assisi, Torta d'Orvieto, Zuccherini di Bettona, Pizza dolce pasquale.



BEVAGNA
Porta



EDIVEGA
EDITORIA MULTIMEDIALE

l'articolo è visibile sul sito www.edivega.com

EDIVEGA S.A.S. 43/b, via Umberto Maddalena - 37138 VERONA