

ARTIGIANI DI BOTTEGA

Viaggio tra artigiani speciali, estrosi, ostinati e felici

The map highlights the following regions and their associated products:

- VALLE D'AOSTA:** I salumi della Valle d'Aosta
- PIEMONTE:** Porchetta cotta al forno a legna
- VALLE D'AOSTA:** Lardo stagionato delle Alpi
- LOMBARDIA:** Salame al Tartufo
- VENETO:** Speck
- FRILI VENEZIA GIULIA:** Prosciutto cotto in crosta di pane
- LIGURIA:** Prosciutto crudo 36 mesi da Maiale Nero
- EMILIA ROMAGNA:** Salame di Roncole Verdi
- EMILIA ROMAGNA:** Culatello Podere Bottone
- TOSCANA:** Prosciutto crudo Pratomagno
- TOSCANA:** Prosciutto crudo da "Cinta Senese DOP"
- MARCHE:** Prosciutto Amatriciano IGP
- MARCHE:** Prosciutto di Norcia IGP
- UMBRIA:** Guanciale Amatriciano
- LAZIO:** Prosciutto di Martina Franca
- ABRUZZO:** Capocollo di Martina Franca
- MOLISE:** Salame di Monteriggioni
- CAMPANIA:** Mustela Sarda
- CAMPANIA:** Bresola di Chianina
- PUGLIA:** Rigatino di Greve in Chianti
- PUGLIA:** Prosciutto di Bassiano
- BASILICATA:** Salame Nero dei Nebrodi
- BASILICATA:** Salame al Peperoncino Rosso
- PUGLIA:** Nduja di Spilinga
- CAMPANIA:** Salame al Peperoncino Rosso