

BEVANDE

CARNI

CASEARI

VEGETALI

PANETTERIE

PESCI

ALTRI PRODOTTI

# INDICE DEI PRODOTTI

BEVANDE

CARNI

CASEARI

VEGETALI

PANETTERIE

PESCI

ALTRI PRODOTTI

VENETO

BELLUNO

TREVISO

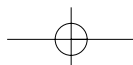
VENEZIA

PADOVA

ROVIGO

VICENZA

VERONA



# INDICE DEI PRODOTTI

## BEVANDE

• Amaro al radicchio rosso di Treviso .....	pag. 17
• Grappa veneta .....	pag. 18
• Liquore all'uovo .....	pag. 19
• Liquore barancino .....	pag. 20
• Liquore del Consiglio .....	pag. 21
• Liquore fragolino .....	pag. 22
• Maraschino .....	pag. 23
• Liquore di prugna .....	pag. 24
• Sangue morlacco .....	pag. 25
• Acqua di melissa .....	pag. 26

## CARNI (e frattaglie) fresche e loro preparazione

• Anatra germanata veneta .....	pag. 29
• Anatra mignon .....	pag. 30
• Bogoni di Badia Calavena .....	pag. 31
• Bondiola al sugo di Este .....	pag. 32
• Bondiola col lengual del padovano; bondiola di Castelgomberto; bondiola della Val Leogra .....	pag. 33
• Bresaola di cavallo .....	pag. 34
• Cacciatore di asino, cacciatore di cavallo .....	pag. 35
• Carne di musso .....	pag. 36
• Cicciole della Val Leogra .....	pag. 37
• Coeghin nostrano padovano .....	pag. 38
• Coessin del basso vicentino; coessin co la lengua del basso vicentino; coessin in onto del basso vicentino; coessin della Val Leogra; coessin co lo sgrugno .....	pag. 39
• Coniglio veneto .....	pag. 40
• Coppa di testa di Este .....	pag. 41
• Cornioi de Crespadoro .....	pag. 42
• Coscia affumicata di cavallo, speck di cavallo .....	pag. 43
• Cotechino di puledro .....	pag. 44
• Falso parsuto .....	pag. 45
• Faraona camosciata .....	pag. 46
• Faraona di Corte Padovana .....	pag. 47
• Figalet .....	pag. 48
• Galletto nano di corte padovana .....	pag. 49
• Gallina robusta lionata .....	pag. 50
• Gallina collo nudo di corte padovana .....	pag. 51
• Gallina dorata di Lonigo .....	pag. 52
• Gallina ermellinata di Rovigo .....	pag. 53
• Gallina padovana .....	pag. 54
• Gallina Polverara .....	pag. 55
• Gallina robusta maculata .....	pag. 56
• Lardo del basso vicentino, lardo in salamoia, lardo stecato con le erbe .....	pag. 57
• Lengual .....	pag. 58
• Lingua salmistrata .....	pag. 59
• Luganega da riso .....	pag. 60
• Luganega nostrana padovana; luganega trevigiana; luganeghe de Tripan; salsicce con le rape; salsiccia tipica polesana .....	pag. 61
• Luganeghe della Val Leogra; morette o barbusti della Val Leogra; mortandele .....	pag. 62
• Muset trevigiano .....	pag. 63
• Nervetti di bovino .....	pag. 64
• Oca del Mondragone .....	pag. 65
• Oca di corte padovana .....	pag. 66
• Oca in onto padovana; oca in onto dei Berici .....	pag. 67
• Pancetta col tocco del basso vicentino; panzetta co l'ossocolo del basso vicentino .....	pag. 68
• Osocol di treviso .....	pag. 69
• Parsuto de oca .....	pag. 70
• Parsuto de Montagnana .....	pag. 71
• Pastin .....	pag. 72
• Pecora alpagota .....	pag. 73
• Pendole .....	pag. 74
• Pollo combattente di corte padovana .....	pag. 75
• Pollo rustichello della pedemontana .....	pag. 76
• Porchetta trevigiana .....	pag. 77
• Prosciutto crudo dolce di Este .....	pag. 78
• Salado co l'ajo del basso vicentino .....	pag. 79
• Salado della pedemontana trevigiana .....	pag. 80
• Salado fresco del basso vicentino; salado fresco trevigiano .....	pag. 81
• Soppressa di Verona .....	pag. 82
• Salame di asino .....	pag. 83
• Salame di cavallo .....	pag. 84
• Salame di Verona .....	pag. 85

• Salame nostrano padovano .....	pag. 86
• Salamelle di cavallo .....	pag. 87
• Schenal .....	pag. 88
• Salsiccia equina .....	pag. 89
• Senkilam – speck di Sappada .....	pag. 90
• Sfilacci di equino; sfilacci di manzo .....	pag. 91
• Soppressa trevisana .....	pag. 92
• Soppressa co l'ossocolo; soppressa co la brasola; soppressa col toco .....	pag. 93
• Soppressa di cavallo .....	pag. 94
• Soppressa investida .....	pag. 95
• Soppressa nostrana padovana .....	pag. 96
• Speck del Cadore .....	pag. 97
• Carne de fea afumegada .....	pag. 98
• Tacchino comune bronzato .....	pag. 99
• Tacchino ermellinato di Rovigo .....	pag. 100
• Torresani di Torreglia, Torresano di Breganze .....	pag. 101
• Vitellone padano .....	pag. 102
• Anatra di corte padovana .....	pag. 103
• Salame bellunese .....	pag. 104

## FORMAGGI

• Formaggio montemagro .....	pag. 107
• Burro a latte crudo di malga .....	pag. 108
• Caciotta misto pecora .....	pag. 109
• Casatella trevigiana .....	pag. 110
• Formaggio acidino .....	pag. 111
• Formaggio agordino di malga .....	pag. 112
• Formaggio bastardo del Grappa .....	pag. 113
• Formaggio Busche .....	pag. 114
• Formaggio caciotta di Asiago .....	pag. 115
• Formaggio casato del Garda .....	pag. 116
• Formaggio casel bellunese .....	pag. 117
• Formaggio cesio .....	pag. 118
• Formaggio contrin .....	pag. 119
• Formaggio dolomiti .....	pag. 120
• Formaggio fodom .....	pag. 121
• Formaggio imbrigo .....	pag. 122
• Formaggio latteria Sappada .....	pag. 123
• Formaggio malga altopina o dei sette comuni .....	pag. 124
• Formaggio malga bellunese .....	pag. 125
• Formaggio misto pecora fresco dei berici .....	pag. 126
• Formaggio moesin di Fregona .....	pag. 127
• Formaggio morlacco .....	pag. 128
• Formaggio nevegal .....	pag. 129
• Formaggio pecorino dei berici .....	pag. 130
• Formaggio pecorino fresco di malga .....	pag. 131
• Formaggio piave .....	pag. 132
• Formaggio renaz .....	pag. 133
• Formaggio schiz .....	pag. 134
• Formaggio tosella .....	pag. 135
• Formaggio zigher .....	pag. 136
• Formaggio zumelle .....	pag. 137
• Furmai nustran .....	pag. 138
• Formaggio nostrano veronese .....	pag. 139

## PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

• Aglio bianco polesano .....	pag. 143
• Aglio del medio Adige fresco .....	pag. 144
• Asparago bianco del Sile .....	pag. 145
• Asparago bianco di Bibione .....	pag. 146
• Asparago d'Arcole .....	pag. 147
• Asparago di Bassano .....	pag. 148
• Asparago di Giarè .....	pag. 149
• Asparago di Padova .....	pag. 150
• Asparago di Palazzetto .....	pag. 151
• Asparago di Rivoli .....	pag. 152
• Asparago verde amaro montine .....	pag. 153
• Barbabietola rossa di Chioggia .....	pag. 154
• Bietola di Bassano .....	pag. 155
• Bisi de Lumignan .....	pag. 156
• Bisi di Peseuggia .....	pag. 157
• Broccolo di Bassano .....	pag. 158
• Broccolo fiolaro di Creazzo .....	pag. 159
• Carciofo violetto di S. Erasmo .....	pag. 160
• Carota di Chioggia .....	pag. 161
• Castagne del Baldo .....	pag. 162
• Castagne e marroni dei Colli Euganei .....	pag. 163
• Cicoria catalogna gigante di Chioggia .....	pag. 164
• Ciliegia dei colli Asolani .....	pag. 165
• Ciliegie delle Colline Veronesi .....	pag. 166
• Ciliegie dei Colli Euganei .....	pag. 167
• Ciliegie durone di Cazzano .....	pag. 168
• Cipolla bianca di Chioggia .....	pag. 169

• Cipolla rosa di Bassano.....	pag. 170
• Composte delle valli dell'Agno e del Chiampo .....	pag. 171
• Craut - verde agre .....	pag. 172
• Crauti delle Bregonze .....	pag. 173
• Cren .....	pag. 174
• Culati di Valdagno .....	pag. 175
• Durona del Chiampo .....	pag. 176
• Fagiolino meraviglia di Venezia .....	pag. 177
• Fagiolo borlotto nano di Levada .....	pag. 178
• Fagiolo di Posina .....	pag. 179
• Farina di mais biancoperla.....	pag. 180
• Farina di mais Marano .....	pag. 181
• Fasola posetana .....	pag. 182
• Fragola di Verona .....	pag. 183
• Funghi coltivati del Montello.....	pag. 184
• Funghi di Costozza .....	pag. 185
• Germoglio di radicchio bianco nostrano di Bassano .....	pag. 186
• Giuggiola dei colli Euganei .....	pag. 187
• Giuggiolo del Cavallino.....	pag. 188
• Insalata di Lusìa .....	pag. 189
• Kiwi di Treviso .....	pag. 190
• Kiwi di Verona .....	pag. 191
• Kodinze .....	pag. 192
• Kodinzon .....	pag. 193
• Mamma bianca di Bassano .....	pag. 194
• Marinelle sotto spirito .....	pag. 195
• Marrone di San Mauro .....	pag. 196
• Marrone feltrino .....	pag. 197
• Marroni del Combai .....	pag. 198
• Marroni del Monfenera .....	pag. 199
• Marroni della Valrovina .....	pag. 200
• Mela del medio Adige .....	pag. 201
• Mela di Monfumo .....	pag. 202
• Mela di Verona.....	pag. 203
• Melone del Delta polesano.....	pag. 204
• Melone precoce veronese .....	pag. 205
• Mostarda vicentina .....	pag. 206
• Nettare di Verona.....	pag. 207
• Noce dei grandi fiumi .....	pag. 208
• Noce di Feltre.....	pag. 209
• Patata americana di Anguillara e Stroppare.....	pag. 210
• Patata americana di Zero Branco .....	pag. 211
• Patata cornetta .....	pag. 212
• Patata del Montello .....	pag. 213
• Patata del quartier del Piave.....	pag. 214
• Patata di Chioggia .....	pag. 215
• Patata di Montagnana .....	pag. 216
• Patata di Posina .....	pag. 217
• Patata dorata dei terreni rossi del Guà .....	pag. 218
• Patata di Rotzo .....	pag. 219
• Peperone di Zero Branco .....	pag. 220
• Pera del medio Adige .....	pag. 221
• Pere del veneziano .....	pag. 222
• Pere del veronese .....	pag. 223
• Pesca bianca di Venezia .....	pag. 224
• Pesche di Povegliano.....	pag. 225
• Pesca di Verona .....	pag. 226
• Pisello di Borso del Grappa .....	pag. 227
• Pomodoro del Cavallino.....	pag. 228
• Radicchio bianco fior di Maserà.....	pag. 229
• Radicchio bianco o variegato di Lusìa .....	pag. 230
• Radicchio rosso di Chioggia.....	pag. 231
• Radicchio rosso di Verona .....	pag. 232
• Radicchio variegato bianco di Bassano .....	pag. 233
• Radicio verdon da cortel; cicoria a gumolo .....	pag. 234
• Riso del Delta del Po .....	pag. 235
• Riso di Grumolo delle Abbadesse .....	pag. 236
• Scarola o insalata d'inverno di Bassano .....	pag. 237
• Sedano di Rubbio .....	pag. 238
• Sedano verde di Chioggia .....	pag. 239
• Sedano rapa di Ronco all'Adige.....	pag. 240
• Susina gialla di Lio piccolo.....	pag. 241
• Tartufo della montagna veronese.....	pag. 242
• Tartufo nero dei Berici .....	pag. 243
• Zucca marina di Chioggia .....	pag. 244
• Fagiolo gialeto .....	pag. 245
• Cavolo dell'Adige .....	pag. 246
• Farina per polenta di mais sponcio .....	pag. 247

**PANETTERIE**

• Amaretoni .....	pag. 251
• Banana comune; cornetti; mantovana; libanesi; ciopa vicentina; montasù .....	pag. 252
• Bigoi .....	pag. 253

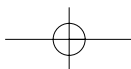
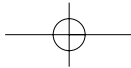
• Biscotti baicoli.....	pag. 254
• Biscotti bussolai; sagagiardi; biscotti pazientin; forti bassanesi.....	pag. 255
• Capezzoli di Venere .....	pag. 256
• Carfoign, frittelle veneziane, frittelle di Verona .....	pag. 257
• Casunziei, ravioli con radicchio rosso di Verona .....	pag. 258
• Colomba pasquale di Verona .....	pag. 259
• Dolce polentina; smegiassa; dolce bissoletta; San Martino; esse Adriese .....	pag. 260
• Dolce del santo; pan del santo .....	pag. 261
• Nadalin; pandoro di Verona .....	pag. 262
• Fave alla veneziana .....	pag. 263
• Frittelle con l'erba amara .....	pag. 264
• Fugassa padovana; fugassa veneta .....	pag. 265
• Galani e crostoi .....	pag. 266
• Gargati; subioti all'ortica .....	pag. 267
• Gelato artigianale del Cadore .....	pag. 268
• Gnocco smalzao .....	pag. 269
• Gnocco di Verona .....	pag. 270
• Il riccio.....	pag. 271
• Lasagne da fornai; tajadele al tardivo .....	pag. 272
• Mandorlato di cologna veneta .....	pag. 273
• Merletti santantonio .....	pag. 274
• Pandoli di Schio; treccia d'oro di Tiene; pan co l'ua; pan con la suca; pan de le feste; pane di mais .....	pag. 275
• Pagnotta del doge.....	pag. 276
• Pan biscotto del Veneto .....	pag. 277
• Pasta frolla della Lessinia .....	pag. 278
• Rufiolo di Costeggiola .....	pag. 279
• Savoiard di Verona.....	pag. 280
• Schizzotto .....	pag. 281
• Sfogliatine di Villafranca .....	pag. 282
• Torrone di San Martino di Lupari.....	pag. 283
• Torta figassa; torta pazientino; torta sgrisolona; torta ciosota; torta nicolotta; torta ortigara; torta fregolotta; torta zonclada .....	pag. 284
• Torta pinza-putana.....	pag. 285
• Tortellini di Valeggio sul Mincio .....	pag. 286
• Zaletti; zaletto di giuggiole .....	pag. 287
• Pevarin.....	pag. 288

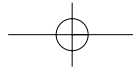
**PESCI**

• Anguilla del Delta del Po; anguilla o bisato delle valli da pesca venete .....	pag. 291
• Anguilla del Livenza .....	pag. 292
• Branzino o spigola delle valli da pesca venete .....	pag. 293
• Cefali delle valli da pesca venete .....	pag. 294
• Cozza di Scardovari .....	pag. 295
• Gambero di fiume della Venezia orientale .....	pag. 296
• Latterini marinati del Delta del Po .....	pag. 297
• Moeche e masanete .....	pag. 298
• Moscardino di Caorle .....	pag. 299
• Pesce azzurro del Delta del Po .....	pag. 300
• Sardine e alici marinate del Delta del Po .....	pag. 301
• Schilla della laguna di Venezia.....	pag. 302
• Trota fario valli vicentine .....	pag. 303
• Trota iridea del Sile .....	pag. 304
• Trota iridea della Valle del Chiampo .....	pag. 305
• Vongola verace del Polesine.....	pag. 306
• Anguilla marinata del Delta Veneto .....	pag. 307

**ALTRI PRODOTTI**

• Cacio capra .....	pag. 311
• Formaggio a latte crudo intero di Posina .....	pag. 312
• Formaggio straccon .....	pag. 313
• Miele dei colli Euganei .....	pag. 314
• Miele del Delta del Po .....	pag. 315
• Miele del Grappa .....	pag. 316
• Miele del Montello .....	pag. 317
• Miele della collina e pianura veronese .....	pag. 318
• Miele della montagna veronese .....	pag. 319
• Miele di barena .....	pag. 320
• Miele delle dolomiti bellunesi .....	pag. 321
• Mieli dell'altopiano di Asiago.....	pag. 322
• Ricotta affumicata; ricotta affumicata della Val Leogra.....	pag. 323
• Ricotta da sacchetto della Val Leogra .....	pag. 324
• Ricotta fioreta delle vallate vicentine .....	pag. 325
• Ricotta pecorina dei Berici; ricotta pecorina stufata dei Berici .....	pag. 326
• Ricotta schotte.....	pag. 327





BEVANDE

CARNI

CASEARI

VEGETALI

PANETTERIE

PESCI

ALTRI PRODOTTI

# INDICE PER PROVINCE

VENETO

BELLUNO

PADOVA

ROVIGO

TREVISO

VENEZIA

VERONA

VICENZA

VENETO

BELLUNO

TREVISO

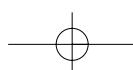
VENEZIA

PADOVA

ROVIGO

VICENZA

VERONA



# INDICE PER PROVINCE

## REGIONE VENETO

Torta Sgriesolona  
 Anguilla o bisato valli da pesca venete  
 Bigoi  
 Branzino o Spigola valli da pesca venete  
 Carne di Coniglio Veneto  
 Cefali valli da pesca venete  
 Coessin co lo sgrugno  
 Ermellinata di Rovigo  
 Faraona camosciata  
 Fugassa Veneta  
 Germanata Veneta  
 Grappa Veneta  
 Liquore Cremauovo.rtf  
 Mignon  
 Orata valli da pesca venete  
 Pan biscotto  
 Pan co la suca  
 Pan co l'ua  
 Pepoi  
 Robusta Lionata  
 Robusta Maculata  
 Salame di asino  
 Subioti all'ortica  
 Tacchino Comune Bronzato  
 Tacchino Ermellinato di Rovigo  
 Torta Pinza-Putana  
 Vitellone padano

## BELLUNO

Carfogn  
 Carne de Fea Afumegada  
 Carne di Pecora Alpagota  
 Casuziei  
 Craut  
 Fagiolo giale  
 farina per polenta di mais sponcio  
 Formaggio Agordino di malga  
 Formaggio Busche  
 Formaggio Casel Bellunese  
 Formaggio Cesio  
 Formaggio Contrin  
 Formaggio Dolomiti  
 Formaggio Fodom  
 Formaggio Latteria di Sappada  
 Formaggio Malga Bellunese  
 Formaggio Montemagro  
 Formaggio Nevegal  
 Formaggio Renaz  
 Formaggio Schiz  
 Formaggio Zigher  
 Formaggio Zumelle  
 Furmai Nustran  
 Gelato artigianale del Cadore  
 Kodinze  
 Kodinzon  
 Lasagne da Fornel  
 Liquore Barancino  
 Luganeghe de Tripan  
 Miele Dolomiti Bellunesi  
 Morrone Feltrino  
 Noce di Feltre  
 Pan de le feste  
 pastin  
 Pendole  
 Ricotta affumicata  
 Ricotta 'Schotte'  
 salame bellunese  
 Speck del Cadore  
 Speck di Sappada

## VICENZA

Formaggio di Malga dell' Altopiano dei Sette Comuni  
 Formaggio tosellina

Asparago di Bassano  
 Bietola di Bassano  
 Bisi de Lumignan  
 Bondiola di Castelgomberto  
 Bondola della Val Leogra  
 Broccolo di Bassano  
 Broccolo fiolaro  
 Burro di Malga  
 Caciocapra  
 Ciccicoli della Val Leogra  
 Ciopa  
 Cipolla Rosa di Bassano  
 Coessin (Cotechino) della Val Leogra  
 Coessin coa lengua del Basso Vicentino  
 Coessin del Basso Vicentino  
 Coessin in Onto del Basso Vicentino  
 Composte delle Valli dell'Agno e del Chiampo  
 Cornioi di Crespadoro  
 Crauti delle Bregonze  
 Culàti di Valdagno  
 Dorata di Lonigo  
 Durona del Chiampo  
 Fagiolo di Bassano  
 Fagiolo di Posina Scalda  
 Farina di Mais Marano  
 Fasola Posenata  
 Formaggio Acidino, fiordicapa con-senza erbette  
 Formaggio Caciotta di Asiago  
 Formaggio di Posina  
 Formaggio Misto Pecora fresco dei Berici  
 Formaggio Pecorino dei Berici  
 Formaggio Pecorino Fresco di Malga  
 Forti Bassanesi  
 Frittelle con l'Erba Amara  
 Funghi di Costozza  
 Gargati  
 Germoglio di Radicchio Bianco Nostrano di Bassano  
 Lardo del Basso Vicentino  
 Lardo in Salamoia  
 Lardo Steccato con le Erbe  
 Luganeghe della Val Leogra  
 Marinelle sotto spirito  
 Marroni della Valrovina  
 Mieli dell'altopiano di Asiago  
 Morete della Val Leogra  
 Mortandele  
 Mostarda vicentina  
 Oco in Onto dei Berici  
 Pandoli  
 Panealmis  
 Panzéta co l'Ossocolo del Basso Vicentino  
 Panzéta col Toco del Basso Vic.  
 Patata Cornetta  
 Patata di Posina  
 Patata di Rotzo  
 Radicchio Variiegato Bianco di Bassano  
 Ravioli con il radicchio  
 Ricotta Affumicata della Val Leogra  
 Ricotta da sacheto-Val Leogra  
 Ricotta Fioreta delle Vallate Vicentine  
 Ricotta Pecorina dei Berici  
 Ricotta Pecorina Stufata dei Berici  
 Riso di Grumolo  
 Salado co l'Ajo del Basso Vicentino  
 Salado Fresco ai Ferri del Basso Vicentino  
 Salsiccia con le Rape  
 Scarola o insalata d'inverno di Bassano  
 Sedano di Rubio  
 Sopressa co la Brazola del Basso Vicentino  
 Sopressa co l'Ossocolo del Basso Vicentino  
 Sopressa col Toco del Basso Vicentino - Bresolara  
 Sopressa Vicentina  
 Tartufo Nero dei Berici  
 Torresano di Breganze

Torta Ortigara  
 Treccia di Thiene  
 Trota Fario Valli Vicentine  
 Trota Iridea Valle Chiampo

## TREVISO

Ciliegie dei Colli Asolani  
 Asparago bianco del Sile  
 Bibanesi  
 Casatella Trevigiana  
 Fagiolo Borlotto Nano di Levada  
 Figalet gls  
 Formaggio Inbriago  
 Formaggio Moesin di Fregona  
 Funghi coltivati del Montello  
 Kiwi di Treviso  
 Lengual  
 Liquore al Radicchio di TV  
 Liquore del Cansiglio  
 Luganega da riso  
 Luganega Trevigiana  
 Marroni del Combai  
 Marroni del Monfenera  
 Mela di Monfumo  
 Miele del Montello  
 Muset pedemontana trevigiana  
 Oca del Mondragon  
 Osocol  
 Patata americana Zero Branco  
 Patata del Montello  
 Patata del Quartier del Piave  
 Peperone di Zero Branco  
 Pesche di Povegliano e Villorba  
 Pisello di Borso del Grappa  
 Pollo rustichello della pedemontana  
 Porchetta Trevigiana  
 RadicioVerdon  
 Salado della pedemontana trevigiana  
 Salado fresco trevigiano  
 Schenal gls  
 Sopressa investida  
 Sopressa Trevigiana  
 Tajadee De Treviso Al Tardivo  
 Torta Fregolotta  
 Torta Zonclada  
 Trota Iridea del Sile

## VERONA

VR-Asparago d'Arcole  
 Asparago di Rivoli  
 Bogoni di Badia Calavena  
 Capezzoli di Venere  
 Castagne del Baldo  
 Ciliegia delle Colline Veronesi  
 Ciliegie durone di Cazzano  
 Colomba Pasquale di Verona  
 Dolce Nadalin  
 Formaggio Casato del Garda  
 Formaggio stracon  
 Fragola di Verona  
 Frittelle di Verona  
 Gnocco di Verona  
 Gnocco smalzao  
 Kiwi di Verona  
 Liq. Acqua di Melissa  
 Mandorlato di Cologna Veneta  
 Marrone di San Mauro  
 Marrone di San Zeno  
 Mela di Verona  
 Melone precoce veronese  
 Miele della montagna veronese  
 Miele della pianura veronese  
 Nettarina di Verona  
 Nostrano Veronese  
 Pandoro di Verona

Pere del veronese  
 Pesca di Verona-Radicchio Rosso di Verona  
 Rufiolo di Costeggiola  
 Salame di Verona  
 Savoiaardi di Verona  
 Sedano-rapa di Ronco all'Adige  
 Sfogliatine di Villafranca  
 Sopressa di Verona  
 Tartufi della montagna veronese  
 Tortafrolla o Pastafrolla della Lessinia  
 Tortellini di Valeggio

#### PADOVA

Aglione Medio Adige  
 Amaretoni  
 Anatra di corte padovana  
 Asparago di Padova  
 Banana comune  
 Biscotti Pazientini  
 Bondiola al sugo  
 Bondiola col lengual  
 Bresaola di cavallo  
 Cacciatore d'Asino  
 Cacciatore di cavallo  
 Carne di Musso  
 Castagne e marroni  
 Ciliegia dei colli Euganei  
 Coeghin  
 Coppa di testa  
 Cornetti  
 Coscia affumicata di cavallo  
 Cotechino di puledro  
 Cren  
 Dolce del Santo - Santantonio  
 Dolce Polentina  
 Falso parsuto  
 Faraona di corte padovana  
 Fugassa padovana  
 Gallina collo nudo di corte padovana  
 Gallina Padovana  
 Gallina Polverera  
 Giuggiola dei Colli Euganei  
 Il riccio  
 Lingua salmistrata  
 Liquore Maraschino  
 Liquore Sangue Morlacco  
 Luganega padovana  
 Mantovana  
 Merletti Santantonio  
 Miele dei Colli Euganei  
 Montasù  
 Nervetti di Bovino  
 Oca di corte padovana  
 Oca in onto  
 Pan del Santo  
 Parsuto de oca  
 Patata Americana di Anguillara e Stroppare  
 Patata di Montagnana  
 Pevarini  
 Pollo combattente di corte padovana  
 Prosciutto crudo dolce di Este  
 Prosciutto di montagnana  
 Radicchio bianco Fior di Maserà  
 Salame di cavallo  
 PD-Salame nostrano padovano  
 Salamelle di cavallo  
 Salsicce equine  
 Schizzotto  
 Sfilacci di equino  
 Sfilacci di manzo  
 Smegiassa  
 Sopressa di cavallo  
 Sopressa Nostrana Padovana  
 Speck di cavallo  
 Torresani di Torreglia

Torrone di S. Martino di Lupari  
 Torta figassa  
 Torta Pazientina  
 Zaleto con giuggiole

#### VENEZIA

Asparago di Bibione  
 Asparago di Giare  
 Asparago di Palazzetto  
 Asparago verde amaro montine  
 Barbabietola rossa di Chioggia  
 Biscotti Baicoli  
 Biscotti Bussolai  
 Biso di Peseggia  
 Carciofo Violetto di S\_Erasmo  
 Carota di Chioggia  
 Cicoria catalogna gigante di Chioggia  
 Cipolla bianca di Choggia  
 Dolce Bissioletta  
 Fagiolino meraviglia di Venezia  
 Fave alla Veneziana  
 Frittela Veneziana  
 Gambero  
 Giuggiole del Cavallino  
 Miele di barena  
 Moleche & masaneta  
 Moscardino di Caorle  
 Patata di Choggia  
 Pere del veneziano  
 Pesca Bianca di Venezia  
 Pevarin  
 Pomodoro del Cavallino  
 Radicchio Rosso di Chioggia  
 Roscano o Barba di frate  
 Sagagiardi  
 San Martino  
 Schille della Laguna Veneta  
 Sedano verde di Chioggia  
 Susina gialla di Lio piccolo  
 Torta Ciosota  
 Torta Nicolotta  
 Zucca marina di Chioggia

#### ROVIGO

Aglione Bianco Polesano  
 Anguilla del Delta del Po  
 Anguilla marinata del delta del po  
 Cefalo del Polesine  
 Cozza di Scardovari  
 Esse Adriese  
 Insalata di Lusìa  
 Latterini marinati del Delta del po  
 Liq. Fragolino  
 Melone del Delta Polesano  
 Miele del delta del Po  
 Pagnotta del Doge  
 Pesce Azzurro del Delta del Po  
 Riso del Delta del Po  
 Salsiccia Tipica Polesana  
 Sardine e alici marinate Delta del po  
 Vongola Verace del Polesine

TREVISO BELLUNO VICENZA  
 Formaggio Bastardo del Grappa  
 Formaggio Morlacco

TREVISO VICENZA BELLUNO  
 Miele del Grappa

PADOVA ROVIGO  
 Mela Medio Adige  
 Pera del Medio Adige

PADOVA ROVIGO VENEZIA  
 Caciotta misto pecora

PADOVA TREVISO VENEZIA  
 Liquore alla Prugna

PADOVA TREVISO VICENZA  
 Farina di Mais Biancoperla

PADOVA VICENZA VERONA  
 Patata Dorata dei Terreni Rossi del Guà

ROVIGO PADOVA  
 Radicchio bianco di Lusìa

VENEZIA PADOVA TREVISO  
 Zaletti

VENEZIA TREVISO  
 Anguilla del Livenza  
 Galani e Crostoli

VERONA ROVIGO PADOVA  
 Cavolo dell'Adige