

I VINCITORI DEL PREMIO 2024

Il Paniere d'Italia
gusto per la tradizione

PREMIO 2024

Il Paniere d'Italia
gusto per la tradizione

Il **Made in Italy** della tradizione e della biodiversità nasce nei territori minori, normalmente non inseriti nei precorsi primari del turismo.

Si tratta di attività che meritano di essere valorizzate perché rappresentano **esempi di impegno per la sostenibilità**, per la tutela del patrimonio culturale ed enogastronomico, per la **promozione delle Comunità e dei Territori**.

Anche quest'anno i **Vincitori del VII Premio Paniere d'Italia** assegnato a **produttori di tipicità enogastronomiche della migliore tradizione italiana, più votati dai turisti viaggiatori, partecipano al V Campus Future Respect** promosso da ConsumerLab in collaborazione con Markonet.

Approfondimenti su **Paniereditalia.it**

PREMIO 2024

Il Paniere d'Italia
gusto per la tradizione

Categoria OLIO	Olio di pistacchio - BioBronte 'A Ricchigia Srl - Bronte (CT)
Categoria PANE	Pergamena di pane Guttiau alla cipolla - CHERCHI Srl - Alghero (SS)
Categoria PASTICCERIA	Biscottini ai Marshmallow - Biscottificio Belli Srl - Calenzano (FI)
Categoria RICERCATEZZE	Ceci Neri della Toscana - A.G.R. Srl - Grotte di Castro (VT)
Categoria SALUMI	Salame la Sbriciolona - Salumificio Artigianale Gombitelli di Triglia M. & T. Snc - Camaiore (LU)
Categoria VINI	Vino Bianco BIBE - CantinAmena - Società Agricola Mingotti Srl - Campoleone di Lanuvio (RM)
Categoria LIQUORI	Amaro Cardus - Azienda agricola Patea - Brancaleone (RC)
Categoria BIRRE	Regina del Bosco - Birrifico Turris - Borgo Val di Taro (PR)
Categoria FORMAGGI	Ricotta Marzotica - Masseria Cinque Santi eredi - Cucugliato di Anna Candelieri & figli Ss - Vernole (LE)