

Si garantiscono le prime 300 prenotazioni. I carnet prenotati dovranno essere ritirati entro le ore 12,30.

Quota di partecipazione:
€ 15,00 a persona.
Soci Slow Food: € 12,00.

Orario: 11.00/16.00

1 TRIS DI CROSTINI

Frantoio Sociale del Compitese
Pieve di Compito

2 SALUMI LOCALI

Macelleria Celli Franco & C.
Massa Macinaia

3 VINO DELLE COLLINE LUCCHESI

Az. Agr. Angela Nelli
Arsina

4 TORDELLI LUCCHESI

Trattoria Il Buongustaio
Lunata

5 ZUPPA ALLA FRANTOIANA

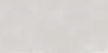
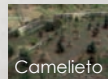
Comitato Paesano Sagra
della Zuppa di Aquilea

6 FAGIOLI CANNELLINI DI SAN GINESE CON PANCETTA AL FORNO

Az. Agr. Giovanni Giovannoni
S. Ginese di Compito
Coop. L'Unitaria - Porcari

Gli oli extravergini del Compitese che accompagnano i piatti sono offerti da **Az. Agr. Biologica "Alle Camelie", Frantoio Sociale del Compitese e Frantoio Sociale La Visona;** il pane dal **Panificio Benvenuti Capannori**

Frantoio
capo di Vico



Slow Food[®]
Compitese e Orti Lucchesi



Frantoio la Visona

7

6



Torre



Chiesa

5

4

2

3

7

VINO DELLE COLLINE LUCCHESI

Podere Tre Cipressi
Gragnano

8

PECORINO al LATTE CRUDO del Compitese e MIELE BIOLOGICO del Compitese

Az. Agr. Giorgi Sauro, Lorianò e Marco
Castelvecchio di Compito
Apicoltura Stefania Costanza
San Filippo

1

9

TORTA DI VERDURA E BUCCELLATO

Panificio Benvenuti
Capannori

10

VINO DI MONTECARLO

Az. Agr. Elena Carmignani
Montecarlo

11

NECCI DI VILLA BASILICA con la Ricotta a latte crudo del Compitese

Frantoio Sociale La Visona
Az. Agr. Daniela Gullfieri
Az. agr. Giorgi Sauro, Lorianò e Marco
Castelvecchio di Compito



Centro Culturale
del Compitese

Cassa

Punto Informazioni

Arrivo Navette