

Per i tavoli oltre le 6 persone i piatti saranno proposti dall'oste

*Titoli di coda*

*Mastra macelleria Alebardi, Salumificio Aliprandi, Azienda Agricola Maroni, Il pollo ruspante per le carni di manzo, cavallo, maiale, pecora e animali di cortile Azienda agricola Berlinghetto, Mastra norcineria Alebardi, Roberto Migliorati per i salumi, cotechini ecc. ecc. Azienda agricola Val Persane, Salvadori Amerigo, Azienda agricola Prestello, Azienda agricola Frassi, Azienda agricola Il Bagnolo, Azienda agricola Beltrami Mauro per i formaggi I mitici Fernando e Andrea Soardi per il pesce Azienda agricola Calina per le verdure Franco Ghidetti, Azienda agricola Spirubì per le farine Forneria Treccani, Forneria Aliprandi. Pastificio Mancini, Pastificio Felicetti. Azienda agricola Poggioriotto per olio e.v.o. Riserva San Massimo per il riso.*

*Arianna e Stefano al servizio*

*Resi e Lorna ai fornelli*

*Daniela logistica e quanto serve*

*Silvia per la grafica e consulenza artistica*

*Daniela e Nicola gli angeli custodi*

*Voi tutti che venite a trovarci.*

