



ASP Messina
Dip.Prevenzione UOC-SIAN



PROGRAMMA REGIONALE F.E.D.
(Formazione, Educazione e Dieta
Mediterranea)



I PRODOTTI INDICATI FANNO PARTE DELLA NOSTRA TERRITORIALITA' E BIODIVERSITA':

Arancia rossa di Sicilia, clementine, limone Interdonato

- Uva di Marsala e di Lipari
- Sorba, mela dell'Etna
- Pera e fagioli di Ucria
- Pesca gialla di Leonforte
- Albicocche sicule
- Fichidindia
- Broccoletti, melanzana, zucca gialla
- Pomodori Pachino e datterini, carciofo viola di Sicilia (Cerda)
- Capperi di Salina
- Mandorla di Avola
- Pistacchio di Bronte
- Nocciole e suino nero dei Nebrodi
- Cipolla di Giarratana

- Fave verdi larghe siciliane,
- Lenticchie giganti di Villalba,
- Ceci neri e cicerchie di Leonforte
- Latte di capra e d'asina ragusana
- Tuma e provola dei Nebrodi
- Carni rosse di mucca modicana
- Pasta reale (Tortorici e Mistretta)
- Cannolo e cassata palermitani
- Pignolata messinese
- Olio EVO: varietà santagatese, ogliarola messinese, giarraffa...
- Miele di ape nera sicula
- Gambero rosso di Mazara
- Pesce azzurro