





I Cuochi di Campagna:

- hanno già una loro identità acquisita: scelgono prodotti del territorio, di stagione e di qualità;
- prestano particolare attenzione a prodotti biodinamici, biologici e naturali;
- usano al massimo le loro produzioni, quando ne hanno, e quelle delle realtà locali;
- instaurano un rapporto trasparente e solidale con i loro agricoltori di fiducia;
- sviluppano così e valorizzano, nel rispetto dell'ambiente, produzioni tradizionali e varietà antiche;
- il loro lavoro non si limita alle preparazioni gastronomiche, ma si impegnano nella divulgazione del buon mangiare nel rispetto della salute attraverso momenti di formazione e informazione proponendo il viaggio e la scoperta del territorio;
- le loro preparazioni si ispirano alla tradizione gastronomica locale;
- conoscenza e competenza li portano anche a reinventare piatti antichi;
- curano l'accoglienza e il rapporto con i loro ospiti, raccontano loro delle meraviglie della propria terra;
- si ritrovano abitualmente e scambiano fra loro esperienze e competenze.

1 TAVERNA X LORO

L. go Crescimbeni, 3
Loro Piceno (MC)
Tel. 0733 509789

BIOAGRITURISMO LOCANDA RIO CHIARO

C. da Piangiano, 26 - Treia (MC)
Tel. 0733 561237 - 339 4220676
riochiaro@hotmail.com
www.riochiaro.com

AGRITURISMO PONTEROSA

Via San Nicola, 26 - Monte San Giusto (MC)
Tel. 0733 530690 - 328 0851908 - 392 9105810
www.agriturismoponterosa.it

AGRITURISMO AGRA MATER

C. da Monti, 3 - Colmurano (MC)
Tel. 347 7656096 - 339 3769357
info@agramater.com
www.agramater.com