



**“100 PROVINCE, 100 PIATTI”:  
A FICO EATALY WORLD DAL 9 AL 18 NOVEMBRE, PER LA PRIMA VOLTA  
IN UNICO LUOGO LE SPECIALITÀ DI OGNI PROVINCIA ITALIANA**

Ogni territorio italiano vanta una ricca tradizione gastronomica: sono innumerevoli i piatti e le ricette tradizionali che celebrano la ricchezza e la varietà delle cucine locali dalla Val D’Aosta fino alla Sicilia. Per “**1 ANNO DA FICO**”, il compleanno del più grande parco del cibo del mondo, dal **9 al 18 novembre** FICO Eataly World presenta “**100 province, 100 piatti**”, proponendo almeno un piatto di una nostra provincia in uno dei 45 punti di ristoro. Un “menù” di 100 ricette rappresentative, che per la prima volta permetteranno di assaggiare in un unico luogo decine di specialità in un vero e proprio **Giro d'Italia** a tavola.

**TRA LE SPECIALITÀ DI “100 PROVINCE, 100 PIATTI”:**

- Agrigento: la Spremuta di Arance di Ribera
- Alessandria: il Risotto ai tartufi
- Ancona: la Chitarrina ai moscioli di Portonovo
- Aosta: la Fonduta
- Ascoli Piceno: le Olive Ascolane
- L’Aquila: i Ceci con zafferano
- Arezzo: la Pappa al pomodoro
- Asti: gli Agnolotti nel Barbera
- Bari: la Focaccia Barese
- Bergamo: la Polenta Taragna
- Benevento: i Paccheri con ragù di agnello, caciocavallo e riduzione di taurasi
- Bologna: le Lasagne, i Tortellini, le Tagliatelle
- Brindisi: la Zuppa di pesce alla brindisina
- Barletta - Andria - Trani: il Riso Patate e Cozze
- Cagliari e Campidano: i Malloreddus alla campidanese
- Campobasso: il Timballo di cicoria al forno
- Caserta: la Mozzarella in carrozza
- Chieti: gli Arrosticini
- Cuneo: la Battuta al coltello di Fassona
- Como: la Frittata con le ortiche
- Cremona: il Cotechino bianco con crema di Parmigiano
- Catania: La fuori Norma
- Enna: Il Maialino alla giazzisa
- Forlì-Cesena: la Piadina e i Passatelli
- Fermo: i Maccheroncini di Campofilone
- Gorizia: gli Gnocchi di pane o alla goriziana con susine
- Isernia: i Cavatelli con caciocavallo di Agnone
- Lecco: La Quiche lorraine con Taleggio



- Lecce: la Puccia
- Livorno: il Caciucco
- Lucca: la Panzanella
- Macerata: i Vincisgrassi
- Messina: la Schiacciata messinese
- Matera: le Clementine del golfo di Metaponto
- Napoli: la Pizza Margherita
- Nuoro: la S'aranzada
- Palermo: l'Arancina
- Piacenza: la Mariola
- Perugia: la Porchetta e i Salumi di Norcia
- Pisa: la Ribollita
- Parma: la Punta ripiena al forno e la Bomba di Riso
- Pesaro Urbino: la Crescia e il Cristaiat
- Pavia: il Pancotto
- Ravenna: il Ragù alla romagnola, il Castrato di Romagnola, la Piada Cervese
- Reggio Emilia: lo Gnocco fritto e l'Erbazzone
- Ragusa: la Caponata barocca con uovo nero
- Rimini: la Piadina con sardoncini
- Rieti: i Rigatoni all'amatriciana
- Rovigo: il Gratin polesano
- Roma: La Cacio e pepe
- Salerno: lo Gnocchetto di patate con colatura di alici di Cetara
- Siena: i Malfatti
- Sondrio: la Bresaola
- Spezia: le Acciughe al verde
- Siracusa: il Biancomangiare con mandorle di Noto e Avola
- Sassari: gli Spaghetti con sugo di cozze di Olbia
- Taranto: il Panzerotto tarantino
- Teramo: le Pallotte cacio e ovo
- Trento: i Canederli alla trentina e la Carne salada
- Trapani: le Busiate con pesto trapanese
- Terni: i Crostini al tartufo della Valnerina
- Udine: il San Daniele
- Varese: la Zuppa di castagne e porri
- Verbania: gli Gnocchi all'ossolana
- Verona: gli Gnocchi di patate veronesi
- Viterbo: la Bruschetta della Tuscia