**I protagonisti di Leguminosa 2018**

***i legumi***

1. Ceci
2. Cece bianco
3. Cece delle colline caiatine
4. Cece del Matese
5. Cece di Cicerale
6. Cece di Teano
7. Cece di Villalba
8. Cece nero della Murgia carsica
9. Cece nero di Cassano
10. Cece nero liscio
11. Cece nero rugoso
12. Cece nero San Felice
13. Cece piccino
14. Ceci del Cilento
15. Cece rosso
16. Cicerchie
17. Cicerchia dei Campi Flegrei
18. Cicerchia di Serra de' Conti
19. Ciccimmaretati
20. Fagioli
21. Fagiolo antico
22. Fagiolo antico di San Quirino
23. Fagiolo bianco della Regina di Montano Antilia
24. Fagiolo bonapietra
25. Fagiolo canario di Schito
26. Fagiolo cannellino
27. Fagiolo cannellino dall'occhio rosso di Atina
28. Fagiolo cannellino dente di morto di Acerra
29. Fagiolo cannellino di Atina Dop
30. Fagiolo cera di Alife
31. Fagiolo cerato
32. Fagiolo cosaruciaru di Scicli
33. Fagiolo della regina di Gorga
34. Fagiolo di Controne
35. Fagiolo di Mandia "tabbacuogno"
36. Fagiolo di Sorana
37. Fagiolo giacobino
38. Fagiolo lenzariello
39. Fagiolo nero
40. Fagiolo occhio di tigre
41. Fagiolo rosso del Matese
42. Fagiolo rosso di Lucca e altri legumi lucchesi
43. Fagiolo rosso di Massanello
44. Fagiolo rosso di Suessuola
45. Fagiolo rosso scritto del Pantano di Pignola
46. Fagiolo tondino bianco di Atina
47. Fagiolo verdolino
48. Fagiolo yin yang
49. Fagioli del Friuli Venezia Giulia
50. Fagioli di Sarconi Igp
51. Fagiolina del Trasimeno
52. Fave
53. Fava baiana dei Campi Flegrei
54. Fave di Carpino
55. Fave di Miliscola
56. Fava larga di Leonforte
57. Fava napoletana
58. Lenticchie
59. Lenticchia di Villalba
60. Lenticchia grande
61. Lenticchia mignon
62. Lenticchia nera
63. Lenticchia piccola San Felice
64. Lenticchia rossa
65. Lupino gigante di Vairano
66. Piattella canavesana di Cortereggio
67. Piselli
68. Pisello centogiorni
69. Pisello di Santa Croce
70. Roveja di Civita di Cascia

***e inoltre… i trasformati:***

1. Biscotti con farina di ceci
2. Biscotti con farine di lupini
3. Ceci cotti
4. Ceci neri trasformati
5. Ceci del Matese trasformati
6. Fagioli cotti
7. Farina di ceci
8. Mostaccioli con farina di ceci
9. Pasta con 20% di farina di legumi
10. Pasta del fagiolo antico di San Quirino
11. Prodotti a base di fava di Carpino
12. "Sementino" snack di legumi
13. Zuppa Slow Beans
14. Zuppe miste legumi e grano

**I protagonisti di Leguminosa 2018**

***i produttori***

1. Belisario Domenico Basilicata
2. Bianconi Giovanni Basilicata
3. I Formaggi di Mosè Basilicata
4. Masseria del maresciallo Basilicata
5. Agrimell Campania
6. Antica Trochlea Campania
7. Associazione "Compagnia del fagiolo" Campania
8. Casale Denazzano Campania
9. Condotta Slow Food Campi Flegrei Campania
10. Corbella Campania
11. D'Angiolillo Raffaele Campania
12. Del Sesto Francesco Campania
13. Egizio Vincenzo Campania
14. Ermma Campania
15. Ferrante Angelo Campania
16. Graziosi Marcello Campania
17. Il Torchio Campania
18. KM 0 Flegreo Campania
19. La Perzana Campania
20. La Sbecciatrice Campania
21. Masseria della Contessa Campania
22. Masserie Masella Campania
23. Morrone Agricola Campania
24. Officina Vesuviana Campania
25. Orti di Schito di Salvatore Di Ruocco Campania
26. Petrilli Campania
27. Produttori del Falconero Campania
28. Riccio Carmela Campania
29. San Cassiano Campania
30. San Felice Campania
31. Sodano Bruno Campania
32. Sole di Cajani Campania
33. Sorelle Izzo Campania
34. Valle Chiarelle Campania
35. Terra Balletta Campania
36. Terra Felix Società Cooperativa Campania
37. Di Cerbo Campania
38. Azienda agricola Raffaele Grasso Campania
39. Fiorenza Beatrice Campania
40. Gaudiciello Campania
41. Ianniciello Maria Campania
42. Migliaccio Nicola Giovanni Campania
43. Verticelli Campania
44. Pro Loco Volturara Campania
45. Arnese e Rossimel Friuli Venezia Giulia
46. Di Palma Basilio Lazio
47. La Bona Usanza Scarl Marche
48. Piattella Canavesana di Cortereggio Piemonte
49. La Valle nel Parco Puglia
50. Massaro Maria Puglia
51. Cannarozzi Francesco Puglia
52. Iannone Anna Puglia
53. Calafato Filippo Sicilia
54. Produttori fagiolo cosaruciaru di Scicli Sicilia
55. Podere Pereto Toscana
56. L'Unitaria Cooperativa Toscana
57. Terre di Cocomo Toscana
58. Ceccarelli Paolo Umbria
59. De Carolis Adelino Umbria

***e inoltre… i trasformatori:***

1. ADR (biscotti) Campania
2. Campania Experience 7 (associazione) Campania
3. Di Iorio Pasquale (olio) Campania
4. Mastrofornaio (pane e biscotti) Campania
5. Natura Naturans (cura della persona) Umbria