

**ELENCO DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI
DELL'EMILIA-ROMAGNA - QUATTORDICESIMA REVISIONE**

N.	Categoria del prodotto	Nome del prodotto	Prov.
1	Bevande analcoliche, distillati e liquori	Acqua d'orcio o d'orzo, l'acqua d'orz o d'orss	RE
2		Anicione, andsòn	MO
3		Anisetta, anisèta	RE
4		Liquore di prugnoli, <i>bargnolino</i> , <i>bargnulein</i>	PC
5		Liquore Zabaglione all'uovo	FE
6		Maraschino, maraschèin	RE
7		Nocino, nosen, nozèn	PR-MO-RE-PC-FC
8		Sorbolo, liquore nobile di sorbe, liquor ed sorbi, sorbolino, sorbolen	PR
9		Sassolino	MO
10	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	Agnello da latte, agnel, delle razze: sarda e massese	FC
11		Bel e cot, belecot	RA
12		Bondiola	FE
13		Cappello del prete, cappel da pret	PC
14		Carne bovina di razza romagnola, Vidlò, Tor, Burela, Vaca rumagnola	FC
15		Carne della razza bovina marchigiana	RN
16		Castrato di Romagna, castrè, castròn	RA -RN FC - BO
17		Ciccioli (o cicciolata), grassei (o suprasè), ciccioli sbricioloni, grassei sbrislón, cicoli, sgrisciuli	PC-RE-RN
18		Coppa arrosto, Cupa arost	PC
19		Coppa di testa, tortella	RN
20		Coppa di montagna della Val Nure, <i>cuppa ad muntagna(*)</i>	PC
21		Culatello, culatel	PC
22		Fegatelli	RN

23		Fiocchetto	PR
24		Fiocco di culatello	PR
25		Gallo ruspante	RN
26		Lardo del Montefeltro	RN
27		Lardo, gras,	PC
28		Lonzino, capolongo	RN
29		Mariola	PC
30		Mazza fegato	RN
31		Miaccio, miaggio, migliaccio	RN
32		Pancetta arrotolata	RN
33		Pancetta canusina	RE
34		Pesto di cavallo, caval pist	PR
35		Pollo di razza Fidentina	PC-PR
36		Pollo di Romagna	FC-RN
37		Piccola di cavallo, picula 'd caval	PC
38		Porchetta, purcheta	RN
39		Prosciutto aromatizzato del Montefeltro	RN
40		Salama da sugo	FE
41		Salama da sugo di Madonna Boschi	FE
42		Salame all'aglio, salam da l'ai	FE
43		Salame di Canossa o salame di Castelnuovo Monti	RE
44		Salame fioretino	RE
45		Salame gentile, salam gentil, <i>salâm zintil</i>	PC-FC
46		Salsiccia	RN
47		Salsiccia gialla fina, sulzezza zala bouna e fina	MO

48		Salsiccia matta, ciàvar, suzèzz mata,	FC-
49		Salsicciotto alla piacentina, salame da cuocere, salam da cotta	PC
50		Spalla di San Secondo, spalla cotta e spalla cruda, spala cota e crùda	PR
51		Stracotto alla piacentina, 'l stua	PC
52		Suino di razza mora o mora romagnola	RA-FC RN-BO
53		Suino pesante	Tutte
54		Tacchini bronzato rustico o nostrano, galnacc, dindo	RN
55		Tasto, tast	PC
56		Zuccotto di Bismantova	RE
57	Condimenti	Pasta di tartufo bianco	RN
58		Sale alimentare di Salsomaggiore	PR
59		Sale, sàl	RA
60	Formaggi	Caciotta	RN
61		Caciotta vaccina al caglio vegetale	RN
62		Caprino	RN
63		Cascio pecorino lievito, pecorino fresco a latte crudo	RN
64		Casecc	RN
65		Formaggetta fresca, <i>furmain</i>	RE
66		Pecorino	RN
67		Pecorino del pastore	BO-RA RN-FC
68		Pecorino dell'Appennino reggiano	RE
69		Raviggiolo	FC-RN
70		Ribiola della Bettola, ill ribiol	PC
71		Robiola, ribiola, furmai nis	PC
72	Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	Africanetti, biscotti Margherita, africanèt	BO

73		Amaretti	MO
74		Amaretto di Spilamberto	MO
75		Anolini, anvein, amvei, anvei, anven	PC
76		Anolino, anolen	PR
77		Basotti, bassotti, tagliolini al forno, bazòt, bassot	FC
78		Bensone, balsone, balsòn	MO
79		Biscione reggiano	RE
80		Bizulà	RN
81		Bodino di uva termarina	RE
82		Bomba allo zabaglione o di Canossa	RE
83		Bomba di polenta, bomba ed puleninta	RE
84		Bomba di riso, bomba 'd ris	PC-RE
85		Bomba di tagliatelle	RE
86		Borlengo, burleng, burlang	MO
87		Bortellina, burtlèina	PC
88		Bracciatello	FC
89		Bustrengo, bustrenga, bustrèng, bostrengo	FC-RN
90		Caffè in forchetta	FC
91		Canestrelli, canestrèli	PC
92		Cappellacci di zucca, caplazz con la zucca	FE
93		Cappelletti all'uso di Romagna, caplet	FC
94		Cappelletti, caplitt	FE
95		Cappelletto reggiano	RE
96		Cassatella	RE
97		Castagnaccio, <i>castagnaz</i>	FC

98		Castagnaccio, Pattona	PC
99		Castagnole	FC-RN
100		Chizze reggiane, el chezzi, chezzi	RE
101		Ciabatta di S. Antonio, <i>savata ed S. Antoni</i>	RE
102		Ciaccio, ciacc	MO
103		Ciambella di Quaresima cotta nell'acqua	RE
104		Ciambella ferrarese, brazadela	FE
105		Ciambella reggiana, bresadela, busilan	RE
106		Ciambella, boslan, zambèla	PC-FC
107		Ciambelline, buslanein	PC
108		Coppo all'emiliana	RE
109		Crescenta frita, cherscènta frètta	MO
110		Crescioni, guscioni, cassoni, <i>carsôn, gussun, cursôn</i>	FC
111		Croccante, cruccant	PC-RE
112		Crostoli del Montefeltro	RN
113		Curzoli, strigotti, curzùl	FC
114		Dolce di San Michele, dolz ad San Michele	RA
115		Erbazzone di Reggio Emilia	RE
116		Fave dei morti, fave dolci, favette	FC-RN
117		Focaccia con ciccioli, chisola	PC
118		Fritloc frittelle di castagne	RE
119		Frittelle di farina di castagne, frittell ad fareina ad castagne	PC
120		Frittelle di riso, fritell ad ris	PC
121		Frittelle o sgonfietti, fritell o sgiunfaitt	PC
122		Garganello, garganell	BO

123		Gnocchetti con fagioli, pisarei e fasò	PC
124		Gnocchetti di pangrattato, pisarei	PC
125		Gnocco al forno con i ciccioli, <i>gnocc, gnocc cott al fouren, gnocc con i grasso</i>	RE
126		Gnocco di patate, <i>sgranfignone, macarun s'al pateti, Gnóc</i>	PR-FC
127		Gnocco fritto, <i>gnocc frett o gnocc, al gnoc frètt, 'l gnoc</i>	MO-RE
128		Intrigoni, sfrappole emiliane, <i>intrigoun</i>	RE
129		Latte brulè, Latt brulè	PC
130		Latte in piedi, latt in pè	PC
131		Latteruolo	FC
132		Mandorlato al cioccolato di Modigliana	FC
133		Manfrigoli	FC
134		Maltagliati, puntarine, malfatti, malfattini, meltajè, maltajèd	FC
135		Mandorlini del ponte, mandurlin dal pont	FE
136		Miacetto, miacet	RN
137		Minestra di castagne	RE
138		Minestra imbottita, spoja lorda	FC
139		Migliaccio di Romagna, sanguinaccio, berleng, Migliaccio, e miaz	BO-FC-RN
140		Mistuchina, mistuchen, mistòk, mistocchi ed fareina ed castagn	RA-MO-RE
141		Mosto cotto, must cot	PC
142		Orecchioni, <i>j urciòn</i>	FC
143		Pagnotta pasquale	FC
144		Pampepato o pampapato, pampepat, pampapat	FE
145		Pane a lievitazione naturale	RN
146		Pane casareccio, pan casalen	PR
147		Pane di Castrocaro	FC

148		Pane di zucca, pan ad zùcca	PC
149		Pane dolce con i fichi, pan dülz cun i figh	PC
150		Panzanella, <i>panzanëla</i>	FC
151		Pane schiacciato, batarö	PC
152		Pappardelle, <i>al parpadël; al parpadeli</i>	FC
153		Patacucci, patacóc, patacùc	FC
154		Pasta rasa, pastarèsa, pasta resa, pasta ragia	RE
155		Pattona, castagnaccio, torta di castagne	PR-RE
156		Pasticcio di cappelletti	FC
157		Pasticcio di maccheroni alla ferrarese, al pastiz	FE
158		Passatelli, passatini, pasadein, pasadòin in bròd	FC
159		Pesche finte ripiene	FC
160		Piada coi ciccioli	FC
161		Piadina della Madonna del Fuoco	FC
162		Piadina frita, piè fretta	FC
163		Piadina romagnola, piada romagnola, piè romagnola, pjida romagnola, pièda romagnola, pji romagnola pida romagnola	RA-FC RN-BO
164		Pinza bolognese, penza bolognese	BO
165		Pizza di Pasqua, crescita di Pasqua	RN
166		Polentine	RE
167		Riso con la tritura, minestra del paradiso, <i>ris cun la tràdura, ris coun la terdura, riso e tevdura</i>	RE
168		Savoiardi	RE
169		Savoiardi di Persiceto, Ciabattine di S. Antonio, savuièrd	BO
170		Sbricciolina, sbrisulina	PC
171		Scarpasot	RE

172		Sfoggia dell'Emilia-Romagna, <i>spója</i> , <i>spòia</i>	FC
173		Sfogliata o torta degli Ebrei, tibuia	MO
174		Sfrappe, fiocchetti	RN
175		Solata, solada di farina bianca, suleda	RE
176		Spongata di Busseto	PR
177		Spongata di Corniglio	PR
178		Spongata, spunghèda	MO
179		Spongata di Piacenza, spungada, spungheda	PC
180		Spongata di Reggio Emilia	RE
181		Sprelle, spreli	PC
182		Stracadèint, <i>straccadèint</i> , <i>Straca dent</i>	FC-RE
183		Stracchino gelato, stracchein in gelato	PC
184		Stricchetti, farfallini, scrichét, fiuchét	FC
185		Strozzapreti, strozaprit	FC
186		Sulada	MO
187		Tagliatelle <i>tajadèli</i> , <i>tajadèl</i> , <i>lasagni</i>	FC
188		Tagliatella bolognese	BO
189		Tagliatelle con gli stridoli, <i>tajadèl cun i stridul</i> ; <i>tajadèl cun i strigul</i> , <i>tajadèli cun i stridle</i>	FC
190		Tagliatelle dolci	FC
191		Tagliatelle verdi <i>tajadèl verdi</i> , <i>tajadèli verdi</i>	FC
192		Tagliatelle verdi all'emiliana, <i>tajadeli verdi</i>	RE
193		Tardura	FC
194		Tigella modenese, tigèla modenese, crescentina modenese, cherscènta modenese	MO
195		Tirotta con cipolla, tiratta ala zivola	FE
196		Topino d'Ognissanti	FE

197		Torta d'erbe	PR
198		Torta dei preti, turta. ad prètt	PC
199		Torta di granoturco, turta ad mèlga	PC
200		Torta di mele, turta. ad pum	PC
201		Torta di pere, turta ad per.	PC
202		Torta di prugne, turta ad brügna	PC
203		Torta di ricotta	FC
204		Torta di riso reggiana	RE
205		Torta ricciolina o torta di tagliatelle, taiadela	FE-MO
206		Torta di uva termarina	RE
207		Tortellacci, tortelloni, turtlacc	MO
208		Tortellacci di carnevale	RE
209		Tortelli alla lastra	FC
210		Tortelli d'erbeta, torte d'erbeta	PR
211		Tortelli di carnevale, frittelle ripiene, turtlitt	PC
212		Tortelli di ricotta alla piacentina, tortelli, turtei cu la cua, turtei.	PC
213		Tortelli di San Giuseppe, turtei ad San Giusèpp	PC
214		Tortelli con le ortiche	RE
215		Tortelli di mele	RE
216		Tortelli di patate	RE
217		Tortelli di ricotta	RE
218		Tortelli di verza	RE
219		Tortelli di zucca alla reggiana, <i>turtei ed zoca</i>	RE
220		Tortelli di zucca, tortei ad zücc, cappellacci di zucca, turtlòn ad sùca	PC-MO
221		Tortelli coi rosolacci, <i>turtel cun al baröslì; turtel con al ròşli</i>	FC

222		Tortelli ripieni con bietole, tortelli verdi alla reggiana, <i>turtee d'erba</i>	RE
223		Tortellini di Bologna	BO
224		Tortellini	MO
225		Zabajone, Zabaglione, <i>Zambajoun</i>	RE
226		Zuccherino montanaro bolognese, zucarein montanaro bolognese	BO
227		Zuppa inglese, sopinglese, zòppa iglèisa, sopinglese, zoppa inglèisa à l'arsana	FC-RE
228	Piatti composti	Agnello alla piacentina, agnel àla piasinteina	PC
229		Anguilla in umido, anguilla in ùmid	PC
230		Arrosto di maiale alla reggiana	RE
231		Arrosto ripieno	RE
232		Baccalà con i porri, <i>e' bacalà con i por</i>	FC
233		Baccalà in umido, <i>bacalà in òmid</i>	FC
234		Barzigole, barzègli, bistregli	RE
235		Calzagatti, chelzagàt, papacc, paparòcc, pulenta imbrucàda Cazzagai, calzagàtt, paparucci, cassambragli	MO-RE
236		Cavolfiore all'uso di Romagna	FC
237		Cavoli ripieni, cavul ripein	PC
238		Coniglio arrosto alla reggiana, <i>cunin a ròst</i>	RE
239		Coniglio in umido, coniglio ala cacciatora	FC
240		Cotenna e ceci, cudga e sisar	PC
241		Dolce e brusco, dulz e brühsc	PC
242		Fagioli in giubalunga	FC
243		Faraona alla creta, faraona al creda	PC
244		Fegatelli di maiale, figadèt,	FC-RN
245		Frittata di funghi prugnoli, fritta ad spinarò	PC

246		Funghi fritti, fonz fritt	PC
247		Gnocchi, gnocc	PC-MO
248		Insalata rustica, rustisana	PC
249		Lasche del Po in carpione, stricc' in carpiòn	PC
250		Lepre alla piacentina, levra ala piasinteina	PC
251		Lesso di carni, <i>Less</i>	RE
252		Lumache alla bobbiese, lümaga al bubbiese	PC
253		Maccheroni bobbiesi, maccheron bubbies	PC
254		Merluzzo in umido, marlüss in ümid	PC
255		Mezze maniche da frate ripiene, mes mànag da frà ripein	PC
256		Ovuli ripieni, ovuli ripein	PC
257		Pancetta e piselli, panzëtta e riviott	PC
258		Pesce gatto in umido, Pèesc gat	RE
259		Polenta condita, puleinta consa	PC
260		Polenta di farina di castagne, puleinta ad fareina ad castagne	PC-RE
261		Polenta pasticciata	RE
262		Polenta e patate, puleinta e pomdaterra	PC
263		Pollo alla cacciatora, <i>pol ala cazadôra</i>	FC
264		Polpettone di tacchino alla reggiana	RE
265		Punta di petto di vitella ripiena, picaja	RE
266		Radicchi con la pancetta	RE
267		Ragù alla romagnola	FC
268		Ragù classico alla bolognese	BO
269		Riso e verza con costine, ris e verza cun custeina	PC
270		Risotto con le poveracce, <i>risót cun al pavaraz</i>	FC

271		Risotto con i codini di maiale, risott cun i cuein ad gogn	PC
272		Salsa di prezzemolo, sàlsa ad savur	PC
273		Salsa verde per bolliti	RE
274		Scàpa, mnufocc, menni	MO
275		Seppie con piselli	FC
276		Tagliatelle con ricotta e noci, taiadei cun ricotta e nus	PC
277		Torta di patate, turta d'patat	PC
278		Torta di riso alla bobbiese, turta ad ris ala bobbiese	PC
279		Trippa, <i>trèpa</i>	FC
280		Tortelli di farina di castagne, tortei ad fareina ad castagne	PC
281		Trippa alla reggiana, <i>busecca</i> , <i>buzèca</i>	RE
282		Trippa di manzo alla piacentina, trippa ad manz ala piasintaina	PC
283		Valigini, valisei, verzot	RE
284		Zigulleda, <i>ziguleda</i>	RE
285		Verzolini, varzulein	PC
286		Zucchini ripieni, zücchein ripein	PC
287		Zuppa di ceci, süppa ad sisar	PC
288		Zuppa di pesci, süppa ad pëss	PC
289	Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	Acquadelle marinate	FE
290		Alici marinate, sardun marined	RN
291		Anguilla marinata di Comacchio	FE
292		Brodetto di vongole	RN
293		Cozze gratinate	RN
294		Saraghina, papalina, saraghina sora al test	FC-RN
295		Saraghina maturata nel sale	FC

296	Prodotti di origine animale	Miele del Montefeltro	RN
297		Miele del crinale dell'Appennino emiliano-romagnolo	Tutte
298		Miele di erba medica della pianura emiliano-romagnola	Tutte
299		Miele di tiglio, mel tiglio	RA
300		Ricotta	RN
301		Ricotta vaccina fresca tradizionale dell'Emilia-Romagna, puina, puvina	PR-RE MO-BO-PC
302	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Aglione bianco piacentino	PC
303		Albicocca Val Santerno di Imola	BO
304		Antica varietà di fichi piacentini della cultivar: verdolino, della goccia.	PC
305		Antica varietà di mandorla piacentina della cultivar: mandorla piacentina	PC
306		Antica varietà di nocciola piacentina della cultivar: tonda piacentina, nisola d'mestiga	PC
307		Antica varietà di olivo piacentino della cultivar: Lugagnano, Mazzoni	PC
308		Antica varietà di patata piacentina della cultivar quarantina, quaanti-na	PC
309		Antiche varietà di castagne piacentine: domestica di Gusano, Vezzolacca	PC
310		Antiche varietà di ciliegia piacentina: flamengo, pavesi, mora o mora piacentina, mori, marasca di Villanova, prima, primissima, smirne, mora di Diolo, albanotti	PC
311		Antiche varietà di mela piacentina: verdone, calera o carraia o della carrara, fior d'acacia, pum salam o mela salame, rugginosa, brusca o pum brusc, carla o pum cherla, rosa o pum rosa	PC
312		Antiche varietà di pera piacentina: della coda torta, lauro, limone, ammazzacavallo,	PC
313		Antiche varietà di uva da tavola piacentina: verdea, besgano bianco, besgano rosso, bianchetta di Diolo, bianchetta di Bacedasco	PC
314		Antiche varietà di vitigni reggiani: Redga - Sgavetta - Termarina - Scarsafoglia - Spergola	RE
315		Asparago, asparagina, sparz, sparazena	RA
316		Cardo Gigante di Romagna	FC

317		Castagna fresca e secca di Granaglione	BO
318		Castagna reggiana, Masangaia	RE
319		Castagne arrosto al vino rosso, <i>balush o ballotte</i>	RE
320		Cicerchia	RN
321		Ciliegia di Cesena, delle varietà: moretta di Cesena, durona di Cesena, durrella, duroncina di Cesena, ciliegia del fiore, primaticcia, corniola	FC
322		Cocomero tipico di San Matteo Decima	BO
323		Cucciaroli, cuciarole, cuciarùl	FC
324		Doppio concentrato di pomodoro	PC
325		Farina dolce di castagne di Granaglione, farina d'castagne	BO
326		Farro <i>Triticum dicoccum</i>	RN
327		Fragola di Romagna	BO-FC RA-RN
328		Germogli di Pungitopo sott'olio	RN
329		Kiwi	FC
330		Lischi, roscano, agretto, baciccio, liscaro	FC
331		Loto di Romagna	BO-FC RA-RN
332		Marmellata di bacche di rosa canina	RN
333		Marmellata di more	RN
334		Marrone del Montefeltro	RN
335		Marrone di Campora, maron ed Campra	PR
336		Mela campanina, pòm campanein	MO
337		Melone tipico di San Matteo Decima	BO
338		Patata di Montescudo	RN
339		Patata di Montese	MO
340		Pera Scipiona	FC
341		Pera Volpina	FC

342		Pesca Bella di Cesena	FC
343		Raperonzolo, raponzal, raponzolo, raponzo	FC
344		Saba dell'Emilia-Romagna, sapa	Tutte
345		Sapore, savor	RA-FC
346		Saporetto dell'Appennino reggiano, savurett, savorèt	RE
347		Stridoli, strigoli, carletti, bubbolini, tagliatelle della Madonna, silene rigonfia, streidoul, strigli, strigul, stridual, stridul, strivul, strigval	FC
348		Sugali, sugal	RA
349		Sughi d'uva reggiani, sugh	RE-MO
350		Susina di Vignola	MO-BO FE
351		Susina Vaca Zebeo, vacazebeo, vacaza zebeo, vacazaebeo, vacazza	FC
352		Tartufo bianco (tuber magnatum), trifula bianca	PC-RN
353		Tartufo bianco pregiato	BO-FC
354		Tartufo nero di Fragno, trifola	PR
355		Tartufo nero estivo (tuber aestivum), trifula negra	PC-RN
356		Tartufo nero pregiato (tuber melanosporum vitt.)	RN