

**ELENCO DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI  
DELL'EMILIA-ROMAGNA - QUINDICESIMA 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 a base di grappa e pere o mele	RN-FC
5		Liquore di prugnoli, <i>bargnolino</i> , <i>bargnulein</i>	PC
6		Liquore Zabaglione all'uovo	FE
7		Maraschino, maraschèin	RE
8		Marenata	RE
9		Nocino, nosen, nozèn	PR-MO-RE-PC-FC
10		Sorbolo, liquore nobile di sorbe, liquor ed sorbi, sorbolino, sorbolen	PR
11		Sassolino	MO
12		Vin brûlè, vino brulè, <i>brulè</i>	FC
13	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	Agnello da latte, agnel, delle razze: sarda e massese	FC
14		Bel e cot, belecot	RA
15		Bondiola	FE
16		Cappello del prete, cappel da pret	PC
17		Carne bovina di razza romagnola, Vidlò, Tor, Burela, Vaca rumagnola	FC
18		Carne della razza bovina marchigiana	RN
19		Castrato di Romagna, castrè, castròn	RA -RN FC - BO
20		Ciccioli (o cicciolata), grassei (o suprasè), ciccioli sbricioloni, grassei sbrislon, cicoli, sgrisciuli	PC-RE-RN
21		Coppa arrosto, Cupa arost	PC
22		Coppa di testa, tortella	RN

23		Coppa di montagna della Val Nure, <i>cuppa ad muntagna</i> (*)	PC
24		Culatello, culatel	PC
25		Fegatelli	RN
26		Fiocchetto	PR
27		Fiocco di culatello	PR
28		Gallo ruspante	RN
29		Lardo del Montefeltro	RN
30		Lardo, gras,	PC
31		Lonzino, capolongo	RN
32		Mariola	PC
33		Mazza fegato	RN
34		Miaccio, miaggio, migliaccio	RN
35		Pancetta arrotolata	RN
36		Pancetta canusina	RE
37		Pesto di cavallo, caval pist	PR
38		Pollo di razza Fidentina	PC-PR
39		Pollo di Romagna	FC-RN
40		Piccola di cavallo, picula 'd caval	PC
41		Porchetta, purcheta	RN
42		Prosciutto aromatizzato del Montefeltro	RN
43		Salame all'aglio, salam da l'ai	FE
44		Salame di Canossa o salame di Castelnuovo Monti	RE
45		Salame fioretino	RE
46		Salame gentile, salam gentil, <i>salâm zintil</i>	PC-FC
47		Salsiccia	RN

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

73	Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	Africanetti, biscotti Margherita, africanèt	BO
74		Amaretti	MO-FC
75		Amaretto di Spilamberto	MO
76		Anolini, anvein, amvei, anvei, anven	PC
77		Anolino, anolen	PR
78		Basotti, bassotti, tagliolini al forno, bazòt, bassòt	FC
79		Bensone, balsone, balsòn	MO
80		Biscione reggiano	RE
81		Bizulà	RN
82		Bodino di uva termarina	RE
83		Bomba allo zabaglione o di Canossa	RE
84		Bomba di polenta, bomba ed puleninta	RE
85		Bomba di riso, bomba 'd ris	PC-RE
86		Bomba di tagliatelle	RE
87		Borlengo, burleng, burlang	MO
88		Bortellina, burtlêina	PC
89		Bracciatello	FC
90		Bustrengo, bustrenga, bustrèng, bostrengo	FC-RN
91		Caffè in forchetta	FC
92		Canestrelli, canestrèli	PC
93		Cantarelle, <i>al cantarèli</i>	FC
94		Cappellacci di zucca, caplazz con la zucca	FE
95		Cappelletti all'uso di Romagna, caplet	FC

96		Cappelletti, caplitt	FE
97		Cappelletto reggiano	RE
98		Cassatella	RE
99		Castagnaccio, <i>castagnaz</i>	FC
100		Castagnaccio, Pattona	PC
101		Castagnole	FC-RN
102		Cherseinta sotto le braci, crescentina	RE
103		Chizze reggiane, el chezzi, chezzi	RE
104		Ciabatta di S. Antonio, <i>savata ed S. Antoni</i>	RE
105		Ciaccio, ciacc	MO
106		Ciambella di Quaresima cotta nell'acqua	RE
107		Ciambella ferrarese, brazadela	FE
108		Ciambella reggiana, bresadela, busilan	RE
109		Ciambella, boslan, zambëla	PC-FC
110		Ciambelline, buslanein	PC
111		Coppo all'emiliana	RE
112		Crescenta, <i>carsent</i>	BO
113		Crescenta frita, cherscènta frètta	MO
114		Crescioni, guscioni, cassoni, <i>carsôn, gussun, cursôn</i>	FC
115		Crocante, cruccant	PC-RE-FC
116		Crostoli del Montefeltro	RN
117		Curzoli, strigotti, curzùl	FC
118		Dolce di San Michele, dolz ad San Michele	RA
119		Erbazzone di Reggio Emilia	RE
120		Fave dei morti, fave dolci, favette	FC-RN

121		Focaccia con ciccioli, chisola	PC
122		Fritloc frittelle di castagne	RE
123		Frittelle di farina di castagne, frittell ad fareina ad castagne	PC
124		Frittelle di riso, fritell ad ris	PC
125		Frittelle o sgonfietti, fritell o sgiunfaitt	PC
126		Frittelle di tagliatelle, pattone	RE
127		Garganello, garganell	BO
128		Gnocchetti con fagioli, pisarei e fasò	PC
129		Gnocchetti di pangrattato, pisarei	PC
130		Gnocco al forno con i ciccioli, <i>gnocc, gnocc cott al fouren, gnocc con i grasso</i>	RE
131		Gnocco di patate, <i>sgranfignone, macarun s'al pateti, Gnóc</i>	PR-FC
132		Gnocco fritto, <i>gnocc frett o gnocc, al gnoc frètt, 'l gnoc</i>	MO-RE
133		Intrigoni, sfrappole emiliane, <i>intrigoun</i>	RE
134		Latte brulè, Latt brulé	PC
135		Latte in piedi, latt in pè	PC
136		Latteruolo	FC
137		Mandorlato al cioccolato di Modigliana	FC
138		Manfrigoli	FC
139		Maltagliati, puntarine, malfatti, malfattini, meltajè, maltajèd	FC
140		Mandorlini del ponte, mandurlin dal pont	FE
141		Miacetto, miacet	RN
142		Minestra di castagne	RE
143		Minestra imbottita, spoja lorda	FC
144		Migliaccio di Romagna, sanguinaccio, berleng, Migliaccio, e miazz	BO-FC-RN

145		Mistocchine, Mistuchina, mistuchen, mistòk, mistocchi ed fareina ed castagn, <i>al mistuchini, al mistuchên,</i>	RA-MO-RE-FC
146		Mosto cotto, must cot	PC
147		Orecchioni, <i>j urciôn</i>	FC
148		Pagnotta pasquale	FC
149		Pampepato o pampapato, pampepat, pampapat	FE
150		Pancotto, <i>pancöt, pacöt</i>	FC
151		Pan di Spagna	FC
152		Pane a lievitazione naturale	RN
153		Pane casareccio, pan casalen	PR
154		Pane di Castrocaro	FC
155		Pane di zucca, pan ad zücca	PC
156		Pane dolce con i fichi, pan dülz cun i figh	PC
157		Panzanella, <i>panzanëla</i>	FC
158		Pane schiacciato, batarö	PC
159		Pappardelle, <i>al parpadël; al parpadeli</i>	FC
160		Patacucci, patacóc, patacùc	FC
161		Pastafrolla alla maniera reggiana	RE
162		Pasta rasa, pastarèsa, pasta resa, pasta ragia	RE
163		Pattona, castagnaccio, torta di castagne	PR-RE
164		Pasticcio di cappelletti	FC
165		Pasticcio di maccheroni alla ferrarese, al pastiz	FE
166		Passatelli, passatini, pasadein, pasadòin in bròd	FC
167		Pesche finte ripiene	FC
168		Piada coi ciccioli	FC

169		Piadina della Madonna del Fuoco	FC
170		Piadina fritta, piè fretta	FC
171		Pinza bolognese, penza bolognese	BO
172		Pizza di Pasqua, crescita di Pasqua	RN
173		Polentine	RE
174		Riso con la tritura, minestra del paradiso, <i>ris cun la tràdura, ris coun la terdura, riso e tevdura</i>	RE
175		Savoiardì	RE
176		Savoiardì di Persiceto, Ciabattine di S. Antonio, savuièrd	BO
177		Sbricciolina, sbrisulina	PC
178		Scarpasot	RE
179		Sforgia dell'Emilia-Romagna, <i>spója, spòia</i>	FC
180		Sfogliata o torta degli Ebrei, tibuia	MO
181		Sfrappe, fiocchetti	RN
182		Solata, solada di farina bianca, suleda	RE
183		Spongata di Busseto	PR
184		Spongata di Corniglio	PR
185		Spongata, spunghèda	MO
186		Spongata di Piacenza, spungada, spungheda	PC
187		Spongata di Reggio Emilia	RE
188		Spumini, schiumini, <i>spumén</i>	FC
189		Sprelle, spreli	PC
190		Stracadèint, <i>straccadèint, Straca dent</i>	FC-RE
191		Stracchino gelato, stracchein in gelato	PC
192		Stricchetti, farfallini, scrichét, fiuchét	FC

193		Strozzapreti, strozaprit	FC
194		Sulada	MO
195		Tagliatelle <i>tajadèli, tajadèl, lasagni</i>	FC
196		Tagliatella bolognese	BO
197		Tagliatelle con gli stridoli, <i>tajadèl cun i stridul; tajadèl cun i strigul, tajadèli cun i stridle</i>	FC
198		Tagliatelle dolci	FC
199		Tagliatelle verdi <i>tajadèl verdi, tajadèli verdi</i>	FC
200		Tagliatelle verdi all'emiliana, <i>tajadeli verdi</i>	RE
201		Tardura	FC
202		Tigella modenese, tigèla modenese, crescentina modenese, cherscènta modenese	MO
203		Tirotta con cipolla, tiratta ala zivola	FE
204		Topino d'Ognissanti	FE
205		Torta d'erbe	PR
206		Torta dei preti, turta. ad prètt	PC
207		Torta di granoturco, turta ad mèlga	PC
208		Torta di mele, turta. ad pum	PC
209		Torta di pere, turta ad per.	PC
210		Torta di prugne, turta ad brùgna	PC
211		Torta di ricotta	FC
212		Torta di riso reggiana	RE
213		Torta ricciolina o torta di tagliatelle, taiadela	FE-MO-RE
214		Torta di uva termarina	RE
215		Tortellacci, tortelloni, turtlacc	MO
216		Tortellacci di carnevale	RE

217		Tortelli alla lastra	FC
218		Tortelli d'erbetta, torte d'erbeta	PR
219		Tortelli di carnevale, frittelle ripiene, turtlitt	PC
220		Tortelli di ricotta alla piacentina, tortelli, turtei cu la cua, turtei.	PC
221		Tortelli di San Giuseppe, turtei ad San Giusèpp	PC
222		Tortelli con le ortiche	RE
223		Tortelli di mele	RE
224		Tortelli di patate	RE
225		Tortelli di ricotta	RE
226		Tortelli di verza	RE
227		Tortelli di zucca alla reggiana, <i>turtei ed zoca</i>	RE
228		Tortelli di zucca, tortei ad zücc, cappellacci di zucca, turtlòn ad sùca	PC-MO
229		Tortelli coi rosolacci, <i>turtel cun al barösl; turtel con al ròşli</i>	FC
230		Tortelli ripieni con bietole, tortelli verdi alla reggiana, <i>turtee d'erba</i>	RE
231		Tortellini di Bologna	BO
232		Tortellini	MO
233		Zabajone, Zabaglione, <i>Zambajoun</i>	RE
234		Zuccherino montanaro bolognese, zucarein montanaro bolognese	BO
235		Zuppa inglese, sopinglesa, zòppa iglèisa, sopinglesa, zoppa inglèisa à l'arsana	FC-RE
236	Piatti composti	Agnello alla piacentina, agnel äla piasinteina	PC
237		Agnello con piselli alla romagnola, <i>agnèl cun i bşarèl a la rumagnöla</i>	FC
238		Anguilla in umido, anguilla in ümid	PC
239		Arbada, polenta con cotenne e cavolo nero	RE
240		Arrosto di maiale alla reggiana	RE

241		Arrosto ripieno	RE
242		Baccalà alla romagnola, <i>bacalà a la rumagnòla</i>	FC
243		Baccalà con i porri, <i>e' bacalà con i por</i>	FC
244		Baccalà in umido, <i>bacalà in òmid</i>	FC
245		Barzigole, barzègli, bistregli	RE
246		Calzagatti, chelzagàt, papacc, paparòcc, pulenta imbrucàda Cazzagai, calzagàtt, paparucci, cassambragli	MO-RE
247		Cavolfiore all'uso di Romagna	FC
248		Cavoli ripieni, cavul ripein	PC
249		Cipolle comodate	RE
250		Cipolle intiere con salsa	RE
251		Cipolle ripiene di magro	RE
252		Coniglio arrosto alla reggiana, <i>cunin a ròst</i>	RE
253		Coniglio in umido, coniglio ala cacciatora	FC
254		Cotenna e ceci, cudga e sisar	PC
255		Dolce e brusco, dulz e brühsc	PC
256		Fagioli in giubalunga	FC
257		Faraona alla creta, faraona al creda	PC
258		Fegatelli di maiale, figadèt,	FC-RN
259		Frittata di funghi prugnoli, fritta ad spinarò	PC
260		Funghi fritti, fonz fritt	PC
261		Gnocchi, gnocc	PC-MO
262		Imbalsadura, minestrina di piselli, pancetta e pomodoro	RE
263		Insalata rustica, rustisana	PC
264		Lasche del Po in carpione, stricc' in carpion	PC

265		Lepre alla piacentina, levra ala piasinteina	PC
266		Lesso di carni, <i>Less</i>	RE
267		Lumache alla bobbiese, lümaga al bobbiese	PC
268		Maccheroni bobbiesi, maccheron bubbies	PC
269		Merluzzo in umido, marlüss in ümid	PC
270		Mezze maniche da frate ripiene, mes mànag da frà ripein	PC
271		Minestra con punte di aspargi, <i>sparseina</i>	RE
272		Ossobuco, <i>òs bus</i>	FC
273		Ovuli ripieni, ovuli ripein	PC
274		Pancetta e piselli, panzëtta e riviott	PC
275		Pesce gatto in umido, Pèesc gat	RE
276		Pan cott, zuppa di pane	RE
277		Polenta condita, puleinta consa	PC
278		Polenta di farina di castagne, puleinta ad fareina ad castagne	PC-RE
279		Polenta pasticciata	RE
280		Polenta e patate, puleinta e pomdaterra	PC
281		Pollo alla cacciatora, <i>pol ala cazadôra</i>	FC
282		Polpettone di tacchino alla reggiana	RE
283		Punta di petto di vitella ripiena, picaja	RE
284		Radicchi con la pancetta	RE
285		Ragù alla romagnola	FC
286		Ragù classico alla bolognese	BO
287		Riso e verza con costine, ris e verza cun custeina	PC
288		Risotto con le poveracce, <i>risót cun al pavaraz</i>	FC
289		Risotto con i codini di maiale, risott cun i cuein ad gogn	PC

290		Salsa di prezzemolo, sàlsa ad savur	PC
291		Salsa verde per bolliti	RE
292		Scàpa, mnufocc, menni	MO
293		Seppie con piselli	FC
294		Spinaci alla romagnola, spinaci con l'uvetta, <i>spinèz a la rumagnöla</i>	FC
295		Tagliatelle con ricotta e noci, taiadei cun ricotta e nus	PC
296		Tinche all'emiliana	RE
297		Torta di patate, turta d'patat	PC
298		Torta di riso alla bobbiese, turta ad ris ala bobbiese	PC
299		Trippa, <i>trèpa</i>	FC
300		Trote come si preparano a Succiso	RE
301		Tortelli di farina di castagne, tortei ad fareina ad castagne	PC
302		Trippa alla reggiana, <i>busecca, buzèca</i>	RE
303		Trippa di manzo alla piacentina, trippa ad manz ala piasinteina	PC
304		Valigini, valisei, verzot	RE
305		Zigulledda, <i>ziguleda</i>	RE
306		Verzolini, varzulein	PC
307		Zucchini ripieni, zücchein ripein	PC
308		Zuppa di ceci, sùppa ad sisar	PC
309		Zuppa di pesci, sùppa ad pèss	PC
310	Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	Acquadelle marinate	FE
311		Alici marinate, sardun marined	RN
312		Anguilla marinata di Comacchio	FE
313		Brodetto di vongole	RN

314		Cozze gratinate	RN
315		Saraghina, papalina, saraghina sora al test	FC-RN
316		Saraghina maturata nel sale	FC
317	Prodotti di origine animale	Miele del Montefeltro	RN
318		Miele del crinale dell'Appennino emiliano-romagnolo	Tutte
319		Miele di erba medica della pianura emiliano-romagnola	Tutte
320		Miele di tiglio, mel tiglio	RA
321		Ricotta	RN
322		Ricotta vaccina fresca tradizionale dell'Emilia-Romagna, puina, puvina	PR-RE MO-BO-PC
323	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Aglio bianco piacentino	PC
324		Albicocca Val Santerno di Imola	BO
325		Antica varietà di fichi piacentini della cultivar: verdolino, della goccia.	PC
326		Antica varietà di mandorla piacentina della cultivar: mandorla piacentina	PC
327		Antica varietà di nocciola piacentina della cultivar: tonda piacentina, nisola dmestiga	PC
328		Antica varietà di olivo piacentino della cultivar: Lugagnano, Mazzoni	PC
329		Antica varietà di patata piacentina della cultivar quarantina, quaanti-na	PC
330		Antiche varietà di castagne piacentine: domestica di Gusano, Vezzolacca	PC
331		Antiche varietà di ciliegia piacentina: flamengo, pavesi, mora o mora piacentina, mori, marasca di Villanova, prima, primissima, smirne, mora di Diolo, albanotti	PC
332		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
333		Antiche varietà di pera piacentina: della coda torta, lauro, limone, ammazza-cavallo,	PC
334		Antiche varietà di uva da tavola piacentina: verdea, besgano bianco, besgano rosso, bianchetta di Diolo,	PC

		bianchetta di Bacedasco	
335		Antiche varietà di vitigni reggiani: Redga - Sgavetta - Termarina - Scarsafoglia - Spergola	RE
336		Asparago, aspargina, sparz, sparazena	RA
337		Cardo Gigante di Romagna	FC
338		Castagna fresca e secca di Granaglione	BO
339		Castagna reggiana, Masangaia	RE
340		Castagne arrosto al vino rosso, <i>balush o ballotte</i>	RE
341		Cicerchia	RN
342		Ciliegia di Cesena, delle varietà: moretta di Cesena, durona di Cesena, durella, duroncina di Cesena, ciliegia del fiore, primaticcia, corniola	FC
343		Cocomero tipico di San Matteo Decima	BO
344		Cuciaroli, cuciarole, cuciarùl	FC
345		Doppio concentrato di pomodoro	PC
346		Farina dolce di castagne di Granaglione, farina d'castagne	BO
347		Farro <i>Triticum dicoccum</i>	RN
348		Fragola di Romagna	BO-FC RA-RN
349		Germogli di Pungitopo sott'olio	RN
350		Kiwi	FC
351		Lischi, roscano, agretto, baciccio, liscaro	FC
352		Loto di Romagna	BO-FC RA-RN
353		Marmellata di bacche di rosa canina	RN
354		Marmellata di more	RN
355		Marrone del Montefeltro	RN
356		Marrone di Campora, maron ed Campra	PR

357		Mela campanina, pòm campanein	MO
358		Melone tipico di San Matteo Decima	BO
359		Patata di Montescudo	RN
360		Patata di Montese	MO
361		Pera Scipiona	FC
362		Pera Volpina	FC
363		Pesca Bella di Cesena	FC
364		Pesca buco incavato, <i>bus incavè</i>	RA-FC
365		Raperonzolo, raponzal, raponzolo, raponzo	FC
366		Saba dell'Emilia-Romagna, sapa	Tutte
367		Sapore, savor	RA-FC
368		Saporetto dell'Appennino reggiano, savurett, savorèt	RE
369		Stridoli, strigoli, carletti, bubbolini, tagliatelle della Madonna, silene rigonfia, streidoul, strigli, strigul, stridual, stridul, strivul, strigval	FC
370		Sugali, sugal	RA
371		Sughi d'uva reggiani, sugh	RE-MO
372		Susina di Vignola	MO-BO FE
373		Susina Vaca Zebeo, vacazebeo, vacaza zebeo, vacazaebeo, vacazza	FC
374		Tartufo bianco ( <i>tuber magnatum</i> ), trifula bianca	PC-RN
375		Tartufo bianco pregiato	BO-FC
376		Tartufo nero di Fragno, trifola	PR
377		Tartufo nero estivo ( <i>tuber aestivum</i> ), trifula negra	PC-RN
378		Tartufo nero pregiato ( <i>tuber melanosporum</i> vitt.)	RN