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

ALLEGATO A

Categoria	n°	Nome del prodotto	Prov.
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Acqua d'orcio o d'orzo, <i>l'acqua d'orz o d'orss</i>	RE
	2	Anicione, <i>andsòn</i>	MO
	3	Anisetta, <i>anisèta</i>	RE
	4	Macerato di pere in grappa	RN-FC
	5	Liquore di prugnoli, <i>bargnolino, bargnulein</i>	PC
	6	Liquore Zabaglione all'uovo	FE
	7	Maraschino, <i>maraschèin</i>	RE
	8	Marenata	RE
	9	Nocino, <i>nosen, nozèn</i>	PR-MO-RE-PC-FC
	10	Sorbolo, liquore nobile di sorbe, <i>liquor ed sorbi, sorbolino, sorbolen</i>	PR
	11	Sassolino	MO
	12	Vin brùlè, vino brulè, <i>brulè</i>	FC
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	13	Agnello da latte, agnel, delle razze: sarda e massese	FC
	14	Bel e cot, belecot	RA
	15	Bondiola*	FE
	16	Cappello del prete, <i>cappel da pret*</i>	PC
	17	Carne bovina di razza romagnola, <i>vidlò, tor, burela, vaca rumagnola</i>	FC
	18	Carne della razza bovina marchigiana	RN
	19	Castrato di Romagna, <i>castrè, castròn</i>	RA-RN-FC-BO
	20	Ciccioli (o cicciolata), <i>grassei (o suprasè)</i> , ciccioli sbricioloni, <i>grassei sbrison, cicoli, sgrisciuli*</i>	PC-RE-RN
	21	Coppa arrosto, <i>cupa arost</i>	PC
	22	Coppa di testa, tortella*	RN
	23	Coppa di montagna della Val Nure, <i>cuppa ad muntagna</i>	PC
	24	Coshet, violino coscia di pecora	RE
	25	Cotechino piccolo, <i>cudghein piccinein</i>	PC
	26	Culatello, <i>culatel*</i>	PC
	27	Fegatelli	RN
	28	Fiocchetto	PR
	29	Fiocco di culatello*	PR
	30	Gallo ruspante	RN
	31	Lardo del Montefeltro	RN
	32	Lardo, <i>gras</i>	PC
	33	Lonzino, capolongo	RN
	34	Mariola*	PC
	35	Mazza fegato	RN
	36	Miaccio, miaggio, migliaccio	RN
	37	Pancetta arrotolata	RN
	38	Pancetta canusina*	RE
	39	Pesto di cavallo, <i>caval pist</i>	PR
	40	Pollo di razza Fidentina	PC-PR
	41	Pollo di Romagna	FC-RN
	42	Piccola di cavallo, <i>picula 'd caval</i>	PC
	43	Porchetta, purcheta	RN
	44	Prosciutto aromatizzato del Montefeltro	RN
	45	Salame all'aglio, <i>salam da l'ai*</i>	FE
	46	Salame di Canossa o salame di Castelnuovo Monti*	RE
	47	Salame fiorentino*	RE
	48	Salame gentile, salam gentil, <i>salâm zintil*</i>	PC-FC
	49	Salsiccia	RN
	50	Salsiccia gialla fina, <i>sulzezza zala bouna e fina</i>	MO
	51	Salsiccia matta, <i>ciàvar, suzèzza mata</i>	FC
	52	Salsicciotto alla piacentina, salame da cuocere, <i>salam da cotta</i>	PC
	53	Spalla di San Secondo, spalla cotta e spalla cruda, <i>spala cota e crùda*</i>	PR
	54	Stracotto alla piacentina, <i>'l stua</i>	PC
	55	Suino di razza mora o mora romagnola	RA-FC-RN-BO
	56	Suino pesante	Tutte
	57	Tacchini bronzato rustico o nostrano, <i>galnacc, dindo</i>	RN
	58	Tasto, tast	PC
	59	Zuccotto di Bismantova*	RE

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

ALLEGATO A

<i>Condimenti</i>	60	Pasta di tartufo bianco	RN
	61	Sale alimentare di Salsomaggiore	PR
	62	Sale, <i>sàl</i>	RA
<i>Formaggi</i>	63	Caciotta*	RN
	64	Caciotta vaccina al caglio vegetale*	RN
	65	Caprino*	RN
	66	Cascio pecorino lievito, pecorino fresco a latte crudo*	RN
	67	Casecc*	RN
	68	Formaggetta fresca, <i>furmain</i> *	RE
	69	Pecorino*	RN
	70	Pecorino del pastore*	BO-RA-RN-FC
	71	Pecorino dell'Appennino reggiano*	RE
	72	Raviggiolo*	FC-RN
	73	Ribiola della Bettola, <i>ill ribiol</i> *	PC
	74	Robiola, ribiola, <i>furmai nis</i>	PC
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	75	Aglione bianco piacentino	PC
	76	Albicocca Val Santerno di Imola	BO
	77	Antica varietà di fichi piacentini della cultivar: verdolino, della goccia	PC
	78	Antica varietà di mandorla piacentina della cultivar: mandorla piacentina	PC
	79	Antica varietà di nocciola piacentina della cultivar: tonda piacentina, <i>nisola dmestiga</i>	PC
	80	Antica varietà di olivo piacentino della cultivar: Lugagnano, Mazzoni	PC
	81	Antica varietà di patata piacentina della cultivar quarantina, quantin-a	PC
	82	Antiche varietà di castagne piacentine: domestica di Gusano, Vezzolacca	PC
	83	Antiche varietà di ciliegia piacentina: flamengo, pavesi, mora o mora piacentina, mori, marasca di Villanova, prima, primissima, smirne, mora di Diolo, albanotti	PC
	84	Antiche varietà di mela piacentina: verdone, calera o carraia o della carrara, fior d'acacia, <i>pum salam</i> o mela salame, rugginosa, brusca o <i>pum brusc</i> , carla o <i>pum cherla</i> , rosa o <i>pum rosa</i>	PC
	85	Antiche varietà di pera piacentina: della coda torta, lauro, limone, ammazza-cavallo	PC
	86	Antiche varietà di uva da tavola piacentina: verdea, besgano bianco, besgano rosso, bianchetta di Diolo, bianchetta di Bacedasco	PC
	87	Antiche varietà di vitigni reggiani: Redga - Sgavetta - Termarina - Scarsafoglia - Spergola	RE
	88	Asparago, aspargina, <i>sparz</i> , <i>sparazena</i>	RA
	89	Cardo gigante di Romagna	FC
	90	Castagna fresca e secca di Granaglione	BO
	91	Castagna reggiana, Masangaia	RE
	92	Castagne arrosto al vino rosso, <i>balush</i> o <i>ballotte</i>	RE
	93	Cicerchia	RN
	94	Ciliegia di Cesena, delle varietà: moretta di Cesena, durona di Cesena, durella, duroncina di Cesena, ciliegia del fiore, primaticcia	FC
	95	Cocomero tipico di San Matteo Decima	BO
	96	Corniola, cornina, cornetta, cornuzza, barzizza, <i>curnèna</i> , <i>curnòzza</i>	FC
	97	Cucciaroli, cuciarole, <i>cuciarùl</i>	FC
	98	Doppio concentrato di pomodoro	PC
	99	Farina dolce di castagne di Granaglione, <i>farina d'castagne</i>	BO
	100	Farro <i>Triticum dicoccum</i>	RN
	101	Fragola di Romagna	BO-FC-RA-RN
	102	Germogli di Pungitopo sott'olio	RN
	103	Kiwi	FC
	104	Lischi, roscano, agretto, baciccio, liscaro	FC
	105	Loto di Romagna	BO-FC-RA-RN
106	Marmellata di bacche di rosa canina	RN	
107	Marmellata di more	RN	
108	Marrone del Montefeltro	RN	
109	Marrone di Campora, <i>maron ed Campra</i>	PR	
110	Mela campanina, <i>pòm campanein</i>	MO	
111	Mela rosa Romana, <i>mela Rousmèna</i>	BO	
112	Melone tipico di San Matteo Decima	BO	
113	Patata di Montescudo	RN	
114	Patata di Montese	MO	
115	Pera Scipiona	FC	
116	Pera Volpina	FC	
117	Pesca Bella di Cesena	FC	
118	Pesca buco incavato, <i>bus incavè</i>	RA-FC	
119	Raperonzolo, <i>raponzal</i> , <i>raponzolo</i> , <i>raponzo</i>	FC	

ELENCO REGIONALE DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI
DELL'EMILIA-ROMAGNA - VENTIDUESIMA REVISIONE

ALLEGATO A

	120	Saba dell'Emilia-Romagna, <i>sapa</i>	Tutte
	121	Sapore, <i>savor</i>	RA-FC
	122	Saporetto dell'Appennino reggiano, <i>savurett, savorèt</i>	RE
	123	Stridoli, strigoli, carletti, bubbolini, tagliatelle della Madonna, silene rigonfia, <i>stredoul, strigli, strigul, stridual, stridul, strivul, strigval</i>	FC
	124	Sugali, <i>sugal</i>	RA
	125	Sughi d'uva reggiani, <i>sugh</i>	RE-MO
	126	Susina di Vignola	MO-BO-FE
	127	Susina Vaca Zebeo, <i>vacazebeo, vacaza zebeo, vacazaebeo, vacazza</i>	FC
	128	Tartufo bianco (tuber magnatum), <i>trifula bianca</i>	PC-RN
	129	Tartufo bianco pregiato	BO-FC
	130	Tartufo nero di Fragno, <i>trifula</i>	PR
	131	Tartufo nero estivo (tuber aestivum), <i>trifula negra</i>	PC-RN
	132	Tartufo nero pregiato (tuber melanosporum vitt.)	RN
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	133	Africanetti, biscotti Margherita, <i>africanèt</i>	BO
	134	Amaretti, <i>amarett</i>	MO-FC
	135	Amaretto di Spilamberto	MO
	136	Anolini, <i>anvein, amvei, anvei, anven</i>	PC
	137	Anolino, <i>anolen</i>	PR
	138	Basotti, bassotti, tagliolini al forno, <i>bazòt, bassot</i>	FC
	139	Bensone, <i>balsone, balsòn</i>	MO
	140	Biscione reggiano	RE
	141	Bizulà	RN
	142	Bodino di uva termarina	RE
	143	Bomba allo zabaglione o di Canossa	RE
	144	Bomba di polenta, <i>bomba ed puleninta</i>	RE
	145	Bomba di riso, <i>bomba 'd ris</i>	PC-RE
	146	Bomba di tagliatelle	RE
	147	Borlengo, <i>burleng, burlang</i>	MO
	148	Bortellina, <i>burtléina</i>	PC
	149	Bracciatello	FC
	150	Bustrengo, <i>bustrenga, bustrèng, bostrengo</i>	FC-RN
	151	Caffè in forchetta	FC
	152	Canestrelli, <i>canestrèli</i>	PC
	153	Cantarelle, <i>al cantarèli</i>	FC
	154	Cappelletti all'uso di Romagna, <i>caplet</i>	FC
	155	Cappelletti, <i>caplitt</i>	FE
	156	Cappelletto reggiano	RE
	157	Cassatella	RE
	158	Castagnaccio, <i>castagnaz</i>	FC
	159	Castagnaccio, pattona	PC
	160	Castagnole	FC-RN
	161	Cherseinta sotto le braci, crescentina	RE
	162	Chisolino, <i>chisolèin, chissò</i>	PC
	163	Chizze reggiane, <i>el chezzi, chezzi</i>	RE
	164	Ciabatta di S. Antonio, <i>savata ed S. Antoni</i>	RE
	165	Ciaccio, <i>ciacc</i>	MO
	166	Ciambella di Quaresima cotta nell'acqua	RE
	167	Ciambella ferrarese, <i>brazadela</i>	FE
	168	Ciambella reggiana, <i>bresadela, busilan</i>	RE
	169	Ciambella, <i>boslan, zambéla</i>	PC-FC
	170	Ciambelline, <i>buslanein</i>	PC
	171	Coppo all'emiliana	RE
	172	Crescenta, <i>carsent</i>	BO
	173	Crescenta frita, <i>cherscènta frètta</i>	MO
	174	Crescioni, guscioni, cassoni, <i>carsòn, gussun, cursòn</i>	FC
	175	Croccante, <i>cruccant</i>	PC-RE-FC
	176	Crostoli del Montefeltro	RN
	177	Curzoli, strigotti, <i>curzùl</i>	FC
	178	Dolce di San Michele, <i>dolz ad San Michele</i>	RA
179	Erbazzone di Reggio Emilia	RE	
180	Fave dei morti, fave dolci, favette	FC-RN	
181	Focaccia con ciccioli, <i>chisola</i>	PC	
182	Fritloc frittelle di castagne	RE	
183	Frittelle di farina di castagne, <i>frittell ad fareina ad castagne</i>	PC	
184	Frittelle di riso, <i>fritell ad ris</i>	PC	

ELENCO REGIONALE DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI
DELL'EMILIA-ROMAGNA - VENTIDUESIMA REVISIONE

ALLEGATO A

185	Frittelle o sgonfietti, <i>fritell o sgiunfaïtt</i>	PC
186	Frittelle di tagliatelle, pattone	RE
187	Garganelli, <i>garganell</i> , maccheroni al pettine	MO-FC
188	Gialletti, gialetti, <i>zalet, piadòt</i>	FC
189	Gnocchetti con fagioli, <i>pisarei e fasò</i>	PC
190	Gnocchetti di pangrattato, <i>pisarei</i>	PC
191	Gnocchi, <i>gnocc</i>	PC-MO
192	Gnocco al forno con i ciccioli, <i>gnocc, gnocc cott al fouren, gnocc con i grasso</i>	RE
193	Gnocco di patate, gnocchi di patate, <i>sgranfignone, macarun s'al pateti, Gnóc</i>	PR-FC
194	Gnocco fritto, <i>gnocc frett o gnocc, al gnoc frètt, 'l gnoc</i>	MO-RE
195	Gramigna gialla	RE
196	Gramigna paglia e fieno	RE
197	Gramigna verde	RE
198	Intrigoni, sfrappole emiliane, <i>intrigoun</i>	RE
199	Latte alla Portoghese	FC
200	Latte brulè, <i>Latt brulè</i>	PC-FC
201	Latte in piedi, <i>latt in pè</i>	PC
202	Latteruolo	FC
203	Maccheroni alla Bobbiese	PC
204	Mandorlato al cioccolato di Modigliana	FC
205	Manfrigoli	FC
206	Maltagliati, puntarine, malfatti, malfattini, <i>meltajè, maltajèd</i>	FC
207	Mandorlini del ponte, <i>mandurlin dal pont</i>	FE
208	Mezze maniche da frate ripiene, <i>mes mànag da frà ripein</i>	PC
209	Miacetto, <i>miacet</i>	RN
210	Minestra di castagne	RE
211	Minestra imbottita, <i>spoja lorda</i>	FC
212	Migliaccio di Romagna, sanguinaccio, <i>berleng</i> , migliaccio, e <i>miazz</i>	BO-FC-RN
213	Mistocchine, mistuchina, <i>mistuchen, mistòk, mistocchi ed fareina ed castagn</i> , al <i>mistuchini</i> , al <i>mistuchèn</i>	RA-MO-RE-FC
214	Mosto cotto, <i>must cot</i>	PC
215	Offelle di marmellata	FC
216	Orecchioni, <i>j urciòn</i>	FC
217	Pagnotta di San Martino, <i>pagnota ad San Martèn</i>	FC
218	Pagnotta pasquale	FC
219	Pagnotta pasquale di Monte Colombo, <i>pagnota ad Pasqua ad Mount Clomb</i>	RN
220	Pancotto, <i>pancòt, pacòt</i>	FC
221	Pan di Spagna	FC
222	Pane a lievitazione naturale	RN
223	Pane casareccio, <i>pan casalen</i>	PR
224	Pane di Castrocaro	FC
225	Pane di zucca, <i>pan ad zùcca</i>	PC
226	Pane dolce con i fichi, <i>pan dülz cun i figh</i>	PC
227	Panzanella, <i>panzanèla</i>	FC
228	Pane schiacciato, <i>atarö</i>	PC
229	Pappardelle, al <i>parpadèl</i> , al <i>parpadeli</i>	FC
230	Patacucci, <i>patacóc, patacùc</i>	FC
231	Pasta Margherita	FC
232	Pastafrolla alla maniera reggiana	RE
233	Pasta rasa, <i>pastarèsa, pasta resa, pasta ragia</i>	RE
234	Pattona, castagnaccio, torta di castagne	PR-RE
235	Pasticcio di cappelletti	FC
236	Pasticcio di maccheroni alla ferrarese, al <i>pastiz</i>	FE
237	Passatelli, passatini, <i>pasadein, pasadòin in bròd</i>	FC
238	Pesche finte ripiene	FC
239	Piada coi ciccioli	FC
240	Piadina della Madonna del Fuoco	FC
241	Piadina frita, <i>piè fretta</i>	FC
242	Pinza bolognese, <i>penza bolognese</i>	BO
243	Pizza di Pasqua, crescita di Pasqua	RN
244	Polentine	RE
245	Riso con la tritura, minestra del paradiso, <i>ris cun la tràdura, ris coun la terdura, riso e tevdura</i>	RE
246	Savoardi	RE
247	Savoardi di Persiceto, Ciabattine di S. Antonio, <i>savuièrd</i>	BO
248	Sbricciolina, sbrisulina	PC

ELENCO REGIONALE DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI
DELL'EMILIA-ROMAGNA - VENTIDUESIMA REVISIONE

ALLEGATO A

249	Scarpasot	RE
250	Sfoglia dell'Emilia-Romagna, <i>spója, spòia</i>	FC
251	Sfogliata o torta degli Ebrei, <i>tibuia</i>	MO
252	Sfrappe, fiocchetti, sfrappole, chiacchiere delle suore, <i>sfrapli, al frap, fiuchét, ciacri dal sori</i>	RN-FC
253	Solata, solada di farina bianca, <i>suleda</i>	RE
254	Spianata, schiacciata, <i>s-ciazéda, spianeta, scaciata, scacigna</i>	FC
255	Spongata di Busseto	PR
256	Spongata di Corniglio	PR
257	Spongata, <i>spunghèda</i>	MO
258	Spongata di Piacenza, <i>spungada, spungheda</i>	PC
259	Spongata di Reggio Emilia	RE
260	Spumini, schiumini, <i>spumén</i>	FC
261	Sprelle, <i>spreli</i>	PC
262	Straccadenti, <i>Stracadéint, straccadèint, Straca dent</i>	FC-RE
263	Stracchino gelato, <i>stracchein in gelato</i>	PC
264	Stricchetti, farfallini, <i>scrichét, fiuchét</i>	FC
265	Strozzapreti, <i>strozaprit</i>	FC
266	Sulada	MO
267	Tagliatelle, <i>tjadèli, tajadèl, lasagni</i>	FC
268	Tagliatella bolognese	BO
269	Tagliatelle con ricotta e noci, <i>taiadei cun ricotta e nus</i>	PC
270	Tagliatelle con gli stridoli, <i>tjadèl cun i stridul, tajadèl cun i strigul, tajadèli cun i stridle</i>	FC
271	Tagliatelle dolci	FC
272	Tagliatelle verdi, <i>tjadèl verdi, tajadèli verdi</i>	FC
273	Tagliatelle verdi all'emiliana, <i>tajadeli verdi</i>	RE
274	Tardura	FC
275	Tigella modenese, <i>tigèla modenese, crescentina modenese, cherscènta modenese</i>	MO
276	Tirotta con cipolla, <i>tiratta ala zivola</i>	FE
277	Topino d'Ognissanti	FE
278	Torta d'erbe	PR
279	Torta dei preti, <i>turta ad prètt</i>	PC
280	Torta di granoturco, <i>turta ad mèlga</i>	PC
281	Torta di mele, <i>turta ad pum</i>	PC
282	Torta di pere, <i>turta ad per</i>	PC
283	Torta di prugne, <i>turta ad brùgna</i>	PC
284	Torta di ricotta	FC
285	Torta di riso reggiana	RE
286	Torta ricciolina o torta di tagliatelle, <i>taiadela</i>	FE-MO-RE-FC
287	Torta di uva termarina	RE
288	Tortellacci, tortelloni, <i>turtlacc</i>	MO
289	Tortellacci di carnevale	RE
290	Tortelli alla lastra	FC
291	Tortelli d'erbetta, <i>torte d'erbeta</i>	PR
292	Tortelli di carnevale, frittelle ripiene, <i>turtlitt</i>	PC
293	Tortelli di farina di castagne, <i>tortei ad fareina ad castagne</i>	PC
294	Tortelli di ricotta alla piacentina, tortelli, <i>turtei cu la cua, turtei</i>	PC
295	Tortelli di San Giuseppe, <i>turtei ad San Giusèpp</i>	PC
296	Tortelli con le ortiche	RE
297	Tortelli di mele	RE
298	Tortelli di patate	RE
299	Tortelli di ricotta	RE
300	Tortelli di verza	RE
301	Tortelli di zucca alla reggiana, <i>turtei ed zoca</i>	RE
302	Tortelli di zucca, <i>tortei ad zücc</i> , cappellacci di zucca, <i>turtlòn ad sùca</i>	PC-MO
303	Tortelli coi rosolacci, <i>turtel cun al baròsli; turtel con al ròsli</i>	FC
304	Tortelli ripieni con bietole, tortelli verdi alla reggiana, <i>turtee d'erba</i>	RE
305	Tortellini di Bologna	BO
306	Tortellini	MO
307	Zabajone, zabaglione, <i>zambajoun</i>	RE
308	Zampanella, <i>zàmpanèla</i>	BO
309	Zuccherino montanaro bolognese, <i>zucarein montanaro bolognese</i>	BO
310	Zuppa inglese, <i>sopinglesa, sòpa inglesa, zòppa inglèisa, sopinglesa</i>	FC-RE

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

ALLEGATO A

Prodotti della gastronomia	311	Agnello alla piacentina, <i>agnel äla piasinteina</i>	PC
	312	Agnello con piselli alla romagnola, <i>agnël cun i bșarël a la rumagnöla</i>	FC
	313	Anguilla in umido, <i>anguilla in ümid</i>	PC
	314	Arbada, polenta con cotenne e cavolo nero	RE
	315	Arrosto di maiale alla reggiana	RE
	316	Arrosto ripieno	RE
	317	Baccalà alla romagnola, <i>bacalà a la rumagnöla</i>	FC
	318	Baccalà con i porri, e' <i>bacalà con i por</i>	FC
	319	Baccalà in gratella, <i>bacalà a rost</i>	FC
	320	Baccalà in umido, <i>bacalà in ömid</i>	FC
	321	Barzigole, <i>barzègli, bistregli</i>	RE
	322	Calzagatti, <i>chelzagât, papacc, paparòcc, pulenta imbrucàda, cazzagai, calzagàtt, paparucci, cassambragli</i>	MO-RE
	323	Cardi in umido	FC
	324	Cavolfiore all'uso di Romagna	FC
	325	Cavoli ripieni, <i>cavul ripein</i>	PC
	326	Cipolle comodate	RE
	327	Cipolle intiere con salsa	RE
	328	Cipolle ripiene di magro	RE
	329	Coniglio arrosto alla reggiana, <i>cunin a ròst</i>	RE
	330	Coniglio in umido, coniglio alla cacciatore	FC
	331	Cotenna e ceci, <i>cudga e sisar</i>	PC
	332	Dolce e brusco, <i>dulz e brühsc</i>	PC
	333	Fagioli in giubalunga	FC
	334	Faraona alla creta, <i>faraona al creda</i>	PC
	335	Fegatelli di maiale, <i>figadèt</i>	FC-RN
	336	Frittata di funghi prugnoli, <i>fritta ad spinarò</i>	PC
	337	Funghi fritti, <i>fonz fritt</i>	PC
	338	Imbalsadura, minestrina di piselli, pancetta e pomodoro	RE
	339	Insalata rustica, <i>rustisana</i>	PC
	340	Lasche del Po in carpione, <i>stricc' in carpion</i>	PC
	341	Lepre alla piacentina, <i>levra ala piasinteina</i>	PC
	342	Lesso di carni, <i>less</i>	RE
	343	Lumache alla bobbiese, <i>lümaga al bobbiese</i>	PC
	344	Lumache fritte	FC
	345	Lumache in umido	FC
	346	Merluzzo in umido, <i>marlüss in ümid</i>	PC
	347	Minestra con punte di aspargi, <i>sparseina</i>	RE
348	Ossobuco, <i>òs bus</i>	FC	
349	Ovuli ripieni, <i>ovuli ripein</i>	PC	
350	Pancetta e piselli, <i>panzëtta e riviott</i>	PC	
351	Pesce gatto in umido, <i>Pèesc gat</i>	RE	
352	Pan cott, zuppa di pane	RE	
353	Polenta condita, <i>puleinta consa</i>	PC	
354	Polenta di farina di castagne, <i>puleinta ad fareina ad castagne</i>	PC-RE	
355	Polenta pasticciata	RE	
356	Polenta e patate, <i>puleinta e pomdaterra</i>	PC	
357	Pollo alla cacciatore, <i>pol ala cazadôra</i>	FC	
358	Polpettone di tacchino alla reggiana	RE	
359	Punta di petto di vitella ripiena, <i>picaja</i>	RE	
360	Radicchi con la pancetta	RE	
361	Ragù alla romagnola, <i>ragù ala rumagnola</i>	FC	
362	Ragù classico alla bolognese	BO	
363	Riso e verza con costine, <i>ris e verza cun custeina</i>	PC	
364	Risotto con le poveracce, <i>risót cun al pavaraz</i>	FC	
365	Risotto con i codini di maiale, <i>risott cun i cuein ad gogn</i>	PC	
366	Salsa di prezzemolo, <i>sâlsa ad savur</i>	PC	
367	Salsa verde per bolliti	RE	
368	Scàpa, <i>mnufocc</i> , menni	MO	
369	Seppie con piselli	FC	
370	Spaghetti con le poveracce	FC	
371	Spinaci alla romagnola, spinaci con l'uvetta, <i>spinèz a la rumagnöla</i>	FC	
372	Tinche all'emiliana	RE	
373	Torta di patate, <i>turta d'patat</i>	PC	
374	Torta di riso alla bobbiese, <i>turta ad ris ala bobbiese</i>	PC	
375	Trippa, <i>trèpa</i>	FC	

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

ALLEGATO A

	376	Trote come si preparano a Succiso	RE
	377	Trippa alla reggiana, <i>busecca, buzèca</i>	RE
	378	Trippa di manzo alla piacentina, <i>trippa ad manz ala piasinteina</i>	PC
	379	Valigini, <i>valisei, verzot</i>	RE
	380	Zigulleda, <i>ziguleda</i>	RE
	381	Verzolini, <i>varzulein</i>	PC
	382	Zucchini ripieni, <i>zucchein ripein</i>	PC
	383	Zuppa di ceci, <i>sùppa ad sisar</i>	PC
	384	Zuppa di pesci, <i>sùppa ad pèss</i>	PC
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	385	Miele del Montefeltro	RN
	386	Miele del crinale dell'Appennino emiliano-romagnolo	Tutte
	387	Miele di erba medica della pianura emiliano-romagnola	Tutte
	388	Miele di tiglio, <i>mel tiglio</i>	RA
	389	Ricotta*	RN
	390	Ricotta vaccina fresca tradizionale dell'Emilia-Romagna, <i>puina, puvina *</i>	PR-RE-MO-BO-PC
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	391	Acquadelle marinate	FE
	392	Alici marinate, <i>sardun marined</i>	RN
	393	Anguilla marinata di Comacchio	FE
	394	Brodetto di vongole	RN
	395	Cozze gratinate	RN
	396	Saraghina, <i>saraghèna, papalina, saraghina sora al test</i>	FC-RN
	397	Saraghina maturata nel sale	FC
	398	Zuppa di poveracce, zuppa di vongole, <i>sòpa'd pavaraz</i>	FC

*Deroga alle norme igienico-sanitarie