

ALLEGATO D

ELENCO DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI
DELL'EMILIA-ROMAGNA - DODICESIMA 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, bargnulein</i>	PC
5		Liquore Zabaglione all'uovo	FE
6		Nocino, nosen, nozèn	PR-MO- RE PC
7		Sorbolo, liquore nobile di sorbe, liquor ed sorbi, sorbolino, sorbolen	PR
8		Sassolino	MO
9	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	Agnello da latte, agnel, delle razze: sarda e massese	FC
10		Bel e cot, belecot	RA
11		Bondiola	FE
12		Cappello del prete, cappel da pret	PC
13		Carne bovina di razza romagnola, Vidlò, Tor, Burela, Vaca romagnola	FC
14		Castrato di Romagna, castrè, castròn	RA -RN FC - BO
15		Ciccioli (o cicciolata), grassei (o suprasè), ciccioli sbricioloni, grassei sbrison	PC-RE
16		Coppa arrosto, Cupa arost	PC
17		Coppa di montagna della Val Nure, <i>cuppa ad muntagna(*)</i>	PC
18		Culatello, culatel	PC
19		Fiocchetto	PR
20		Fiocco di culatello	PR
21		Lardo, gras	PC
22		Mariola	PC
23		Pancetta canusina	RE
24		Pesto di cavallo, caval pist	PR
25		Pollo di razza Fidentina	PC-PR
26		Pollo di Romagna	FC-RN
27		Piccola di cavallo, picula 'd caval	PC
28		Porchetta, purcheta	RN
29		Salama da sugo	FE
30		Salama da sugo di Madonna Boschi	FE
31		Salame all'aglio, salam da l'ai	FE
32		Salame di Canossa o salame di Castelnuovo Monti	RE
33		Salame fioretino	RE
34		Salame gentile, salam gentil, <i>salâm zintil</i>	PC-FC
35		Salsiccia gialla fina, sulzezza zala bouna e fina	MO
36		Salsiccia matta, ciàvar, suzèzz mata	FC
37		Salsicciotto alla piacentina, salame da cuocere, salam da cotta	PC
38		Spalla di San Secondo, spalla cotta e spalla cruda, spala cota e cruda	PR
39		Stracotto alla piacentina, l stua	PC
40		Suino di razza mora o mora romagnola	RA-FC RN-BO

41		Suino pesante	Tutte
42		Tasto, tast	PC
43		Zuccotto di Bismantova	RE
44	Condimenti	Sale, sèl	RA
45	Formaggi	Formaggetta fresca, <i>furmain</i>	RE
46		Pecorino del pastore	BO-RA RN-FC
47		Pecorino dell'Appennino reggiano	RE
48		Raviggiolo	FC
49		Ribiola della Bettola, ill ribiol	PC
50		Robiola, ribiola, furmai nis	PC
51		Squacquerone di Romagna, squaquaron	RA-FC RN-BO
52	Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	Africanetti, biscotti Margherita, africanèt	BO
53		Amaretti	MO
54		Amaretto di Spilamberto	MO
55		Anolini, anvein, amvei, anvei, anven	PC
56		Anolino, anolen	PR
57		Basotti, bassotti, tagliolini al forno, bazòt, bassot	FC
58		Bensone, balsone, balsòn	MO
59		Biscione reggiano	RE
60		Bizulà	RN
61		Bomba di riso, bomba 'd ris	PC
62		Borlengo, burleng, burlang	MO
63		Bortellina, burtlêina	PC
64		Bracciatello	FC
65		Bustrengo, bustrenga, bustrèng	FC-RN
66		Caffè in forchetta	FC
67		Canestrelli, canestrèli	PC
68		Cappellacci di zucca, caplazz con la zucca	FE
69		Cappelletti all'uso di Romagna, caplet	FC
70		Cappelletti, caplitt	FE
71		Cappelletto reggiano	RE
72		Castagnaccio, Pattona	PC
73		Castagnole	FC
74		Chizze reggiane, el chezzi, chezzi	RE
75		Ciaccio, ciacc	MO
76		Ciambella ferrarese, brazadela	FE
77		Ciambella reggiana, bresadela, busilan	RE
78		Ciambella, boslan, zambëla	PC-FC
79		Ciambelline, buslanein	PC
80		Crescenta frita, cherscènta frètta	MO
81		Crescioni, guscioni, cassoni, <i>carsôn</i> , <i>gussun</i> , <i>cursôn</i>	FC
82		Croccante, cruccant	PC
83		Curzoli, strigotti, curzùl	FC
84		Dolce di San Michele, dolz ad San Michele	RA
85		Erbazzone di Reggio Emilia	RE
86		Fave dei morti, fave dolci, favette	FC
87		Focaccia con ciccioli, chisola	PC
88		Frittelle di farina di castagne, frittell ad fareina ad castagne	PC
89		Frittelle di riso, fritell ad ris	PC
90		Frittelle o sgonfiatti, fritell o sgiunfaitt	PC
91		Garganello, garganell	BO
92		Gnocchetti con fagioli, pisarei e fasò	PC

93		Gnocchetti di pangrattato, pisarei	PC
94		Gnocco al forno con i ciccioli, <i>gnocc, gnocc cott al fouren, gnocc con i grasso</i>	RE
95		Gnocco di patate, <i>sgranfignone</i>	PR
96		Gnocco fritto, <i>gnocc frett o gnocc, al gnoc frètt, 'l gnoc</i>	MO-RE
97		Intrigoni, sfrappole emiliane, <i>intrigoun</i>	RE
98		Latte brulè, Latt brulè	PC
99		Latte in piedi, latt in pè	PC
100		Latteruolo	FC
101		Mandorlato al cioccolato di Modigliana	FC
102		Manfrigoli	FC
103		Maltagliati, puntarine, malfatti, malfattini, meltajè, maltajèd	FC
104		Mandorlini del ponte, mandurlin dal pont	FE
105		Miacetto, miacet	RN
106		Minestra imbottita, spoja lorda	FC
107		Migliaccio di Romagna, sanguinaccio, berleng, Migliaccio, e miazz	BO-FC
108		Mistuchina, mistuchen, mistòk	RA-MO
109		Mosto cotto, must cot	PC
110		Orecchioni, <i>j urciòn</i>	FC
111		Pagnotta pasquale	FC
112		Pampepato o pampapato, pampepat, pampapat	FE
113		Pane casareccio, pan casalen	PR
114		Pane di Castrocaro	FC
115		Pane di zucca, pan ad zücca	PC
116		Pane dolce con i fichi, pan dülz cun i figh	PC
117		Pane schiacciato, batarö	PC
118		Patacucci, patacóc, patacùc	FC
119		Pasta rasa, pastarèsa, pasta resa, pasta ragia	RE
120		Pattona	PR
121		Pasticcio di cappelletti	FC
122		Pasticcio di maccheroni alla ferrarese, al pastiz	FE
123		Passatelli, passatini, pasadein, pasadòin in bròd	FC
124		Pesche finte ripiene	FC
125		Piada coi ciccioli	FC
126		Piadina della Madonna del Fuoco	FC
127		Piadina fritta, piè fretta	FC
128		Piadina romagnola, piada romagnola, piè romagnola, pjida romagnola, pièda romagnola, pji romagnola pida romagnola	RA-FC RN-BO
129		Pinza bolognese, penza bolognese	BO
130		Riso con la tritura, minestra del paradiso, <i>ris cun la tràdura, ris coun la terdura, riso e tevdura</i>	RE
131		Savoardi di Persiceto, Ciabattine di S. Antonio, savuièrd	BO
132		Sbricciolina, sbrisulina	PC
133		Sfoglia dell'Emilia-Romagna, <i>spója, spòia</i>	FC
134		Sfogliata o torta degli Ebrei, tibuia	MO
135		Spongata di Busseto	PR
136		Spongata di Corniglio	PR
137		Spongata, spunghèda	MO
138		Spongata di Piacenza, spungada, spungheda	PC
139		Spongata di Reggio Emilia	RE
140		Sprelle, spreli	PC
141		Straccadenti, Stracadént	FC
142		Stracchino gelato, stracchein in gelato	PC

143		Stricchetti, farfallini, scrichét, fiuchét	FC
144		Strozzapreti, strozaprit	FC
145		Sulada	MO
146		Tagliatella bolognese	BO
147		Tagliatelle dolci	FC
148		Tagliatelle verdi all'emiliana, <i>tajadeli verdi</i>	RE
149		Tardura	FC
150		Tigella modenese, tigèla modenese, crescentina modenese, cherscènta modenese	MO
151		Tirotta con cipolla, tiratta ala zivola	FE
152		Topino d'Ognissanti	FE
153		Torta d'erbe	PR
154		Torta dei preti, turta. ad prètt	PC
155		Torta di granoturco, turta ad mèlga	PC
156		Torta di mele, turta. ad pum	PC
157		Torta di pere, turta ad per.	PC
158		Torta di prugne, turta ad brügnà	PC
159		Torta di ricotta	FC
160		Torta di riso reggiana	RE
161		Torta ricciolina o torta di tagliatelle, taiadela	FE-MO
162		Tortellacci, tortelloni, turtlacc	MO
163		Tortelli alla lastra	FC
164		Tortelli d'erbeta, torte d'erbeta	PR
165		Tortelli di carnevale, frittelle ripiene, turtlitt	PC
166		Tortelli di ricotta alla piacentina, tortelli, turtei cu la cua, turtei.	PC
167		Tortelli di San Giuseppe, turtei ad San Giusèpp	PC
168		Tortelli con le ortiche	RE
169		Tortelli di mele	RE
170		Tortelli di patate	RE
171		Tortelli di ricotta	RE
172		Tortelli di verza	RE
173		Tortelli di zucca alla reggiana, <i>turtei ed zoca</i>	RE
174		Tortelli di zucca, tortei ad zücc, cappellacci di zucca, turtlòn ad sùca	PC-MO
175		Tortelli ripieni con bietole, tortelli verdi alla reggiana, <i>turtee d'erba</i>	RE
176		Tortellini di Bologna	BO
177		Tortellini	MO
178		Zuccherino montanaro bolognese, zucarein montanaro bolognese	BO
179		Zuppa inglese, sopinglese	FC
180	Piatti composti	Agnello alla piacentina, agnel àla piasinteina	PC
181		Anguilla in umido, anguilla in ümid	PC
182		Baccalà con i porri, <i>e' bacalà con i por</i>	FC
183		Barzigole, barzègli, bistregli	RE
184		Calzagatti, chelzagàt, papacc, paparòcc, pulenta imbrucàda Cazzagai, calzagàtt, paparucci, cassambragli	MO-RE
185		Cavolfiore all'uso di Romagna	FC
186		Cavoli ripieni, cavul ripein	PC
187		Coniglio arrosto alla reggiana, <i>cunìn a ròst</i>	RE
188		Coniglio in umido, coniglio ala cacciatore	FC
189		Cotenna e ceci, cudga e sisar	PC
190		Dolce e brusco, dulz e brühsc	PC
191		Fagioli in giubalunga	FC
192		Faraona alla creta, faraona al creda	PC

193		Fegatelli di maiale, figadèt	FC
194		Frittata di funghi prugnoli, fritta ad spinarò	PC
195		Funghi fritti, fonz fritt	PC
196		Gnocchi, gnocc	PC-MO
197		Insalata rustica, rustisana	PC
198		Lasche del Po in carpione, stricc' in carpiòn	PC
199		Lepre alla piacentina, levra ala piasinteina	PC
200		Lumache alla bobbiese, lümaga al bubbiese	PC
201		Maccheroni bobbiesi, maccheron bubbies	PC
202		Merluzzo in umido, marlüss in ümid	PC
203		Mezze maniche da frate ripiene, mes mànag da frà ripein	PC
204		Ovuli ripieni, ovuli ripein	PC
205		Pancetta e piselli, panzètta e riviott	PC
206		Polenta condita, puleinta consa	PC
207		Polenta di farina di castagne, puleinta ad fareina ad castagne	PC
208		Polenta e patate, puleinta e pomdaterra	PC
209		Pollo alla cacciatora, <i>pol ala cazadôra</i>	FC
210		Polpettone di tacchino alla reggiana	RE
211		Punta di petto di vitella ripiena, picaja	RE
212		Ragù classico alla bolognese	BO
213		Riso e verza con costine, ris e verza cun custeina	PC
214		Risotto con i codini di maiale, risott cun i cuein ad gogn	PC
215		Salsa di prezzemolo, sàlsa ad savur	PC
216		Scàpa, mnufocc, menni	MO
217		Seppie con piselli	FC
218		Tagliatelle con ricotta e noci, taiadei cun ricotta e nus	PC
219		Torta di patate, turta d'patat	PC
220		Torta di riso alla bobbiese, turta ad ris ala bubbiese	PC
221		Tortelli di farina di castagne, tortei ad fareina ad castagne	PC
222		Trippa alla reggiana, <i>busecca, buzèca</i>	RE
223		Trippa di manzo alla piacentina, trippa ad manz ala piasinteina	PC
224		Valigini, valisei, verzot	RE
225		Verzolini, varzulein	PC
226		Zucchini ripieni, zücchein ripein	PC
227		Zuppa di ceci, süppa ad sisar	PC
228		Zuppa di pesci, süppa ad pëss	PC
229	Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	Acquadelle marinate	FE
230		Alici marinate, sardun marined	RN
231		Anguilla marinata di Comacchio	FE
232		Brodetto di vongole	RN
233		Cozze gratinate	RN
234		Saraghina, papalina, saraghina sora al test	FC-RN
235		Saraghina maturata nel sale	FC
236	Prodotti di origine animale	Miele del crinale dell'Appennino emiliano-romagnolo	Tutte
237		Miele di erba medica della pianura emiliano-romagnola	Tutte
238		Miele di tiglio, mel tiglio	RA
239		Ricotta vaccina fresca tradizionale dell'Emilia-Romagna, puina, puvina	PR-RE MO-

			BO-PC
240	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Aglione bianco piacentino	PC
241		Albicocca Val Santerno di Imola	BO
242		Antica varietà di fichi piacentini della cultivar: verdolino, della goccia.	PC
243		Antica varietà di mandorla piacentina della cultivar: mandorla piacentina	PC
244		Antica varietà di nocciola piacentina della cultivar: tonda piacentina, nisola dmestiga	PC
245		Antica varietà di olivo piacentino della cultivar: Lugagnano, Mazzoni	PC
246		Antica varietà di patata piacentina della cultivar quarantina, quanta-na	PC
247		Antiche varietà di castagne piacentine: domestica di Gusano, Vezzolacca	PC
248		Antiche varietà di ciliegia piacentina: flamengo, pavesi, mora o mora piacentina, mori, marasca di Villanova, prima, primissima, smirne, mora di Diolo, albanotti	PC
249		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
250		Antiche varietà di pera piacentina: della coda torta, lauro, limone, ammazza-cavallo, bianchetta, butirro (o burro), san giovanni, gnocco autunnale, sporcaccione (per sburdacion), senza grana, signore (per sciur), turco, spadone	PC
251		Antiche varietà di uva da tavola piacentina: verdea, besgano bianco, besgano rosso, bianchetta di Diolo, bianchetta di Bacedasco	PC
252		Asparago, aspargina, sparz, sparazena	RA
253		Cardo Gigante di Romagna	FC
254		Castagna fresca e secca di Granaglione	BO
255		Ciliegia di Cesena, delle varietà: moretta di Cesena, durona di Cesena, durella, duroncina di Cesena, ciliegia del fiore, primaticcia, corniola	FC
256		Ciliegia di Vignola	MO-BO
257		Cocomero tipico di San Matteo Decima	BO
258		Cuciaroli, cuciarole, cuciarùl	FC
259		Doppio concentrato di pomodoro	PC
260		Farina dolce di castagne di Granaglione, farina d'castagne	BO
261		Fragola di Romagna	BO-FC RA-RN
262		Kiwi	FC
263		Lischi, roscano, agretto, baciccio, liscaro	FC
264		Loto di Romagna	BO-FC RA-RN
265		Marrone di Campora, maron ed Campra	PR
266		Mela campanina, pòm campanein	MO
267		Melone tipico di San Matteo Decima	BO
268		Patata di Montescudo	RN
269		Patata di Montese	MO
270		Pera Scipiona	FC
271		Pera Volpina	FC
272		Pesca Bella di Cesena	FC
273		Raperonzolo, raponzal, raponzolo, raponzo	FC

274		Saba dell'Emilia-Romagna, sapa	Tutte
275		Sapore, savor	RA-FC
276		Saporetto dell'Appennino reggiano, savurett, savorèt	RE
277		Stridoli, strigoli, carletti, bubbolini, tagliatelle della Madonna, silene rigonfia, streidoul, strigli, strigul, strìdual, stridul, strìvul, strìgval	FC
278		Sugali, sugal	RA
279		Sughi d'uva reggiani, sugh	RE-MO
280		Susina di Vignola	MO-BO FE
281		Susina Vaca Zebeo, vacazebeo, vacaza zebeo, vacazaebeo, vacazza	FC
282		Tartufo bianco (tuber magnatum), trifula bianca	PC
283		Tartufo bianco pregiato	BO-FC
284		Tartufo nero di Fragno, trifola	PR
285		Tartufo nero estivo (tuber aestivum), trifula negra	PC

(*) La zona di elaborazione interessa alcuni Comuni della Provincia di Piacenza al di sopra dei 900 metri s.l.m.