

**ELENCO DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI
DELL'EMILIA-ROMAGNA - TREDICESIMA 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		Nocino, nosen, nozèn	PR-MO-RE-PC-FC
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 rumagnola	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 crùda	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 alimentare di Salsomaggiore	PR
45		Sale, <i>sàl</i>	RA
46	Formaggi	Formaggetta fresca, <i>furmain</i>	RE

47		Pecorino del pastore	BO-RA RN-FC
48		Pecorino dell' Appennino reggiano	RE
49		Raviggiolo	FC
50		Ribiola della Bettola, ill ribiol	PC
51		Robiola, ribiola, furmai nis	PC
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 allo zabaglione o di Canossa	RE
62		Bomba di riso, bomba 'd ris	PC
63		Borlengo, burleng, burlang	MO
64		Bortellina, burtlêina	PC
65		Bracciatello	FC
66		Bustrengo, bustrenga, bustrèng	FC-RN
67		Caffè in forchetta	FC
68		Canestrelli, canestrèli	PC
69		Cappellacci di zucca, caplazz con la zucca	FE
70		Cappelletti all'uso di Romagna, caplet	FC

71		Cappelletti, caplitt	FE
72		Cappelletto reggiano	RE
73		Cassatella	RE
74		Castagnaccio, <i>castagnaz</i>	FC
75		Castagnaccio, Pattona	PC
76		Castagnole	FC
77		Chizze reggiane, el chezzi, chezzi	RE
78		Ciabatta di S. Antonio, <i>savata ed S. Antoni</i>	RE
79		Ciaccio, ciacc	MO
80		Ciambella di Quaresima cotta nell'acqua	RE
81		Ciambella ferrarese, brazadela	FE
82		Ciambella reggiana, bresadela, busilan	RE
83		Ciambella, boslan, zambëla	PC-FC
84		Ciambelline, buslanein	PC
85		Coppo all'emiliana	RE
86		Crescenta frita, cherscènta frètta	MO
87		Crescioni, guscioni, cassoni, <i>carsôn, gussun, cursôn</i>	FC
88		Croccante, cruccant	PC-RE
89		Curzoli, strigotti, curzùl	FC
90		Dolce di San Michele, dolz ad San Michele	RA
91		Erbazzone di Reggio Emilia	RE
92		Fave dei morti, fave dolci, favette	FC
93		Focaccia con ciccioli, chisola	PC
94		Frittelle di farina di castagne, frittell ad fareina ad castagne	PC
95		Frittelle di riso, fritell ad ris	PC

96		Frittelle o sgonfietti, fritell o sgiunfaït	PC
97		Garganello, garganell	BO
98		Gnocchetti con fagioli, pisarei e fasò	PC
99		Gnocchetti di pangrattato, pisarei	PC
100		Gnocco al forno con i ciccioli, <i>gnocc, gnocc cott al fouren, gnocc con i grasso</i>	RE
101		Gnocco di patate, <i>sgranfignone, macarun s'al pateti, Gnóc</i>	PR-FC
102		Gnocco fritto, <i>gnocc frett o gnocc, al gnoc frètt, 'l gnoc</i>	MO-RE
103		Intrigoni, sfrappole emiliane, <i>intrigoun</i>	RE
104		Latte brulè, Latt brulè	PC
105		Latte in piedi, latt in pè	PC
106		Latteruolo	FC
107		Mandorlato al cioccolato di Modigliana	FC
108		Manfrigoli	FC
109		Maltagliati, puntarine, malfatti, malfattini, meltajè, maltajèd	FC
110		Mandorlini del ponte, mandurlin dal pont	FE
111		Miacetto, miacet	RN
112		Minestra imbottita, spoja lorda	FC
113		Migliaccio di Romagna, sanguinaccio, berlung, Migliaccio, e miazz	BO-FC
114		Mistuchina, mistuchen, mistòk	RA-MO
115		Mosto cotto, must cot	PC
116		Orecchioni, <i>j urciòn</i>	FC
117		Pagnotta pasquale	FC
118		Pampepato o pampapato, pampepat, pampapat	FE
119		Pane casareccio, pan casalen	PR

120		Pane di Castrocaro	FC
121		Pane di zucca, pan ad zücca	PC
122		Pane dolce con i fichi, pan dülz cun i figh	PC
123		Panzanella, <i>panzanëla</i>	FC
124		Pane schiacciato, batarö	PC
125		Pappardelle, <i>al parpadël; al parpadeli</i>	FC
126		Patacucci, patacóc, patacùc	FC
127		Pasta rasa, pastarèsa, pasta resa, pasta ragia	RE
128		Pattona	PR
129		Pasticcio di cappelletti	FC
130		Pasticcio di maccheroni alla ferrarese, al pastiz	FE
131		Passatelli, passatini, pasadein, pasadòin in bròd	FC
132		Pesche finte ripiene	FC
133		Piada coi ciccioli	FC
134		Piadina della Madonna del Fuoco	FC
135		Piadina fritta, piè fretta	FC
136		Piadina romagnola, piada romagnola, piè romagnola, pjida romagnola, pièda romagnola, pji romagnola pida romagnola	RA-FC RN-BO
137		Pinza bolognese, penza bolognese	BO
138		Polentine	RE
139		Riso con la tritura, minestra del paradiso, <i>ris cun la tràdura, ris coun la terdura, riso e tevdura</i>	RE
140		Savoiardi	RE
141		Savoiardi di Persiceto, Ciabattine di S. Antonio, savuièrd	BO
142		Sbricciolina, sbrisulina	PC
143		Scarpasot	RE

144		Sfoglia dell'Emilia-Romagna, <i>spója, spòia</i>	FC
145		Sfogliata o torta degli Ebrei, tibuia	MO
146		Solata, solada di farina bianca, suleda	RE
147		Spongata di Busseto	PR
148		Spongata di Corniglio	PR
149		Spongata, spunghèda	MO
150		Spongata di Piacenza, spungada, spungheda	PC
151		Spongata di Reggio Emilia	RE
152		Sprelle, spreli	PC
153		Stracadèint, <i>straccadèint, Straca dent</i>	FC-RE
154		Stracchino gelato, stracchein in gelato	PC
155		Stricchetti, farfallini, scrichét, fiuchét	FC
156		Strozzapreti, strozaprit	FC
157		Sulada	MO
158		Tagliatelle <i>tajadèli, tajadël, lasagni</i>	FC
159		Tagliatella bolognese	BO
160		Tagliatelle con gli stridoli, <i>tajadël cun i stridul; tajadël cun i strìgul, tajadèli cun i stridle</i>	FC
161		Tagliatelle dolci	FC
162		Tagliatelle verdi <i>tajadël verdi, tajadèli verdi</i>	FC
163		Tagliatelle verdi all'emiliana, <i>tajadeli verdi</i>	RE
164		Tardura	FC
165		Tigella modenese, tigèla modenese, crescentina modenese, cherscènta modenese	MO
166		Tirotta con cipolla, tiratta ala zivola	FE
167		Topino d'Ognissanti	FE
168		Torta d'erbe	PR

169		Torta dei preti, turta. ad prètt	PC
170		Torta di granoturco, turta ad mèlga	PC
171		Torta di mele, turta. ad pum	PC
172		Torta di pere, turta ad per.	PC
173		Torta di prugne, turta ad brùgna	PC
174		Torta di ricotta	FC
175		Torta di riso reggiana	RE
176		Torta ricciolina o torta di tagliatelle, taiadela	FE-MO
177		Tortellacci, tortelloni, turtlacc	MO
178		Tortelli alla lastra	FC
179		Tortelli d'erbeta, torte d'erbeta	PR
180		Tortelli di carnevale, frittelle ripiene, turtlitt	PC
181		Tortelli di ricotta alla piacentina, tortelli, turtei cu la cua, turtei.	PC
182		Tortelli di San Giuseppe, turtei ad San Giusèpp	PC
183		Tortelli con le ortiche	RE
184		Tortelli di mele	RE
185		Tortelli di patate	RE
186		Tortelli di ricotta	RE
187		Tortelli di verza	RE
188		Tortelli di zucca alla reggiana, <i>turtei ed zoca</i>	RE
189		Tortelli di zucca, tortei ad zücc, cappellacci di zucca, turtlòn ad sùca	PC-MO
190		Tortelli coi rosolacci, <i>turtel cun al baròsli; turtel con al ròsli</i>	FC
191		Tortelli ripieni con bietole, tortelli verdi alla reggiana, <i>turtee d'erba</i>	RE
192			
193		Tortellini di Bologna	BO

194		Tortellini	MO
195		Zabajone, Zabaglione, <i>Zambajoun</i>	RE
196		Zuccherino montanaro bolognese, zucarein montanaro bolognese	BO
197		Zuppa inglese, sopinglese, zòppa iglèisa, sopinglese, zoppa inglèisa à l'arsana	FC-RE
198	Piatti composti	Agnello alla piacentina, agnel äla piasinteina	PC
199		Anguilla in umido, anguilla in ümid	PC
200		Arrosto di maiale alla reggiana	RE
201		Arrosto ripieno	RE
202		Baccalà con i porri, e' <i>bacalà con i por</i>	FC
203		Baccalà in umido, <i>bacalà in òmid</i>	FC
204		Barzigole, barzègli, bistregli	RE
205		Calzagatti, chelzagàt, papacc, paparòcc, pulenta imbrucàda Cazzagai, calzagàt, paparucci, cassambragli	MO-RE
206		Cavolfiore all'uso di Romagna	FC
207		Cavoli ripieni, cavul ripein	PC
208		Coniglio arrosto alla reggiana, <i>cunin a ròst</i>	RE
209		Coniglio in umido, coniglio ala cacciatora	FC
210		Cotenna e ceci, cudga e sisar	PC
211		Dolce e brusco, dulz e brühsc	PC
212		Fagioli in giubalunga	FC
213		Faraona alla creta, faraona al creda	PC
214		Fegatelli di maiale, figadèt	FC
215		Frittata di funghi prugnoli, fritta ad spinarò	PC
216		Funghi fritti, fonz fritt	PC
217		Gnocchi, gnocc	PC-MO

218		Insalata rustica, rustisana	PC
219		Lasche del Po in carpione, stricc' in carpiòn	PC
220		Lepre alla piacentina, levra ala piasinteina	PC
221		Lumache alla bobbiese, lümaga al bubbiese	PC
222		Maccheroni bobbiesi, maccheron bubbies	PC
223		Merluzzo in umido, marlüss in ümid	PC
224		Mezze maniche da frate ripiene, mes màneg da frà ripein	PC
225		Ovuli ripieni, ovuli ripein	PC
226		Pancetta e piselli, panzëtta e riviott	PC
227		Polenta condita, puleinta consa	PC
228		Polenta di farina di castagne, puleinta ad fareina ad castagne	PC
229		Polenta e patate, puleinta e pomdaterra	PC
230		Pollo alla cacciatora, <i>pol ala cazadôra</i>	FC
231		Polpettone di tacchino alla reggiana	RE
232		Punta di petto di vitella ripiena, picaja	RE
233		Ragù alla romagnola	FC
234		Ragù classico alla bolognese	BO
235		Riso e verza con costine, ris e verza cun custeina	PC
236		Risotto con le poveracce, <i>risót cun al pavaraz</i>	FC
237		Risotto con i codini di maiale, risott cun i cuein ad gogn	PC
238		Salsa di prezzemolo, sàlsa ad savur	PC
239		Salsa verde per bolliti	RE
240		Scàpa, mnufocc, menni	MO
241		Seppie con piselli	FC
242		Tagliatelle con ricotta e noci, taiadei cun ricotta e nus	PC

243		Torta di patate, turta d'patat	PC
244		Torta di riso alla bobbiese, turta ad ris ala bobbiese	PC
245		Trippa, <i>trèpa</i>	FC
246		Tortelli di farina di castagne, tortei ad fareina ad castagne	PC
247		Trippa alla reggiana, <i>busecca</i> , <i>buzèca</i>	RE
248		Trippa di manzo alla piacentina, trippa ad manz ala piasinteina	PC
249		Valigini, valisei, verzot	RE
250		Zigullea, <i>ziguleda</i>	RE
251		Verzolini, varzulein	PC
252		Zucchini ripieni, zücchein ripein	PC
253		Zuppa di ceci, süppa ad sisar	PC
254		Zuppa di pesci, süppa ad pëss	PC
255	Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	Acquadelle marinate	FE
256		Alici marinate, sardun marined	RN
257		Anguilla marinata di Comacchio	FE
258		Brodetto di vongole	RN
259		Cozze gratinate	RN
260		Saraghina, papalina, saraghina sora al test	FC-RN
261		Saraghina maturata nel sale	FC
262	Prodotti di origine animale	Miele del crinale dell'Appennino emiliano-romagnolo	Tutte
263		Miele di erba medica della pianura emiliano-romagnola	Tutte
264		Miele di tiglio, mel tiglio	RA
265		Ricotta vaccina fresca tradizionale dell'Emilia-Romagna, puina, puvina	PR-RE MO-BO-PC
266	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Aglione bianco piacentino	PC

267		Albicocca Val Santerno di Imola	BO
268		Antica varietà di fichi piacentini della cultivar: verdolino, della goccia.	PC
269		Antica varietà di mandorla piacentina della cultivar: mandorla piacentina	PC
270		Antica varietà di nocciola piacentina della cultivar: tonda piacentina, nisola dimestiga	PC
271		Antica varietà di olivo piacentino della cultivar: Lugagnano, Mazzoni	PC
272		Antica varietà di patata piacentina della cultivar quarantina, quaanti-na	PC
273		Antiche varietà di castagne piacentine: domestica di Gusano, Vezzolacca	PC
274		Antiche varietà di ciliegia piacentina: flamengo, pavesi, mora o mora piacentina, mori, marasca di Villanova, prima, primissima, smirne, mora di Diolo, albanotti	PC
275		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
276		Antiche varietà di pera piacentina: della coda torta, lauro, limone, ammazza-cavallo,	PC
277		Antiche varietà di uva da tavola piacentina: verdea, besgano bianco, besgano rosso, bianchetta di Diolo, bianchetta di Bacedasco	PC
278		Asparago, aspargina, sparz, sparazena	RA
279		Cardo Gigante di Romagna	FC
280		Castagna fresca e secca di Granaglione	BO
281		Ciliegia di Cesena, delle varietà: moretta di Cesena, durona di Cesena, durella, duroncina di Cesena, ciliegia del fiore, primaticcia, corniola	FC
282		Cocomero tipico di San Matteo Decima	BO
283		Cucciaroli, cuciarole, cuciarùl	FC
284		Doppio concentrato di pomodoro	PC
285		Farina dolce di castagne di Granaglione, farina d'castagne	BO

286		Fragola di Romagna	BO-FC RA-RN
287		Kiwi	FC
288		Lischi, roscano, agretto, baciccio, liscaro	FC
289		Loto di Romagna	BO-FC RA-RN
290		Marrone di Campora, maron ed Campra	PR
291		Mela campanina, pòm campanein	MO
292		Melone tipico di San Matteo Decima	BO
293		Patata di Montescudo	RN
294		Patata di Montese	MO
295		Pera Scipiona	FC
296		Pera Volpina	FC
297		Pesca Bella di Cesena	FC
298		Raperonzolo, raponzal, raponzolo, raponzo	FC
299		Saba dell'Emilia-Romagna, sapa	Tutte
300		Sapore, savor	RA-FC
301		Saporetto dell'Appennino reggiano, savurett, savorèt	RE
302		Stridoli, strigoli, carletti, bubbolini, tagliatelle della Madonna, silene rigonfia, streidoul, strigli, strigul, stridual, stridul, strìvul, strìgval	FC
303		Sugali, sugal	RA
304		Sughi d'uva reggiani, sugh	RE-MO
305		Susina di Vignola	MO-BO FE
306		Susina Vaca Zebeo, vacazebeo, vacaza zebeo, vacazaebeco, vacazza	FC
307		Tartufo bianco (tuber magnatum), trifula bianca	PC
308		Tartufo bianco pregiato	BO-FC
309		Tartufo nero di Fragno, trifola	PR
310		Tartufo nero estivo (tuber aestivum), trifula negra	PC