

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

Categoria	n°	Nome del prodotto	Prov.
Bevande analcoliche, distillati e liquori	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>bagnolino, bagnulein</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</i> , sorbolino, <i>sorbolon</i>	PR
	11	Sassolino	MO
	12	Vin brùlè, vino brulè, <i>brulè</i>	FC
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	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</i> (o <i>suprasè</i>), ciccioli sbricioloni, <i>grassei sbrislun</i> , <i>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*	PR
	30	Goletta stagionata	RN
	31	Gallo ruspante	RN
	32	Lardo del Montefeltro	RN
	33	Lardo, <i>gras</i>	PC
	34	Lonzino, capolongo	RN
	35	Mariola*	PC
	36	Mazza fegato	RN
	37	Miaccio, miaggio, migliaccio	RN
	38	Pancetta arrotolata	RN
	39	Pancetta canusina*	RE
	40	Pesto di cavallo, <i>caval pist</i>	PR
	41	Pollo di razza Fidentina	PC-PR
	42	Pollo di Romagna	FC-RN
	43	Piccola di cavallo, <i>picula 'd caval</i>	PC
	44	Porchetta, purcheta	RN
	45	Prosciutto aromatizzato del Montefeltro	RN
	46	Salame all'aglio, <i>salam da l'ai*</i>	FE
	47	Salame di Canossa o salame di Castelnuovo Monti*	RE
	48	Salame fioretino*	RE
	49	Salame gentile, salam gentil, <i>salâm zintil*</i>	PC-FC
	50	Salsiccia	RN
	51	Salsiccia gialla fina, <i>sulzezza zala bouna e fina</i>	MO

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

	52	Salsiccia matta, <i>ciàvar, suzèzza mata</i>	FC
	53	Salsicciotto alla piacentina, salame da cuocere, <i>salam da cotta</i>	PC
	54	Spalla di San Secondo, spalla cotta e spalla cruda, <i>spala cota e crùda *</i>	PR
	55	Stracotto alla piacentina, <i>'l stua</i>	PC
	56	Suino di razza mora o mora romagnola	RA-FC-RN-BO
	57	Suino pesante	Tutte
	58	Tacchini bronzato rustico o nostrano, <i>galnacc, dindo</i>	RN
	59	Tasto, tast	PC
	60	Zuccotto di Bismantova*	RE
	61	Pasta di tartufo bianco	RN
<i>Condimenti</i>	62	Sale alimentare di Salsomaggiore	PR
	63	Sale, <i>sàl</i>	RA
	64	Caciotta*	RN
<i>Formaggi</i>	65	Caciotta vaccina al caglio vegetale*	RN
	66	Caprino*	RN
	67	Cascio pecorino lievito, pecorino fresco a latte crudo*	RN
	68	Casecc*	RN
	69	Formaggetta fresca, <i>furmain *</i>	RE
	70	Pecorino*	RN
	71	Pecorino del pastore*	BO-RA-RN-FC
	72	Pecorino dell'Appennino reggiano*	RE
	73	Pecorino maturato in grotta	FC
	74	Raviggiolo*	FC-RN
	75	Ribiola della Bettola, <i>ill ribiol *</i>	PC
	76	Robiola, ribiola, <i>furmai nis</i>	PC
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	77	Aglione bianco piacentino	PC
	78	Albicocca Val Santerno di Imola	BO
	79	Antica varietà di fichi piacentini della cultivar: verdolino, della goccia	PC
	80	Antica varietà di mandorla piacentina della cultivar: mandorla piacentina	PC
	81	Antica varietà di nocciola piacentina della cultivar: tonda piacentina, <i>nisola dmestiga</i>	PC
	82	Antica varietà di olivo piacentino della cultivar: Lugagnano, Mazzoni	PC
	83	Antica varietà di patata piacentina della cultivar quarantina, quaantin-a	PC
	84	Antiche varietà di castagne piacentine: domestica di Gusano, Vezzolacca	PC
	85	Antiche varietà di ciliegia piacentina: flamengo, pavesi, mora o mora piacentina, mori, marasca di Villanova, prima, primissima, smirne, mora di Diolo, albanotti	PC
	86	Antiche varietà di mela ferrarese: mela Abbondanza, mela Imperatore, Durello	FE
	87	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
	88	Antiche varietà di pera piacentina: della coda torta, lauro, limone, ammazza-cavallo	PC
	89	Antiche varietà di uva da tavola piacentina: verdea, besgano bianco, besgano rosso, bianchetta di Diolo, bianchetta di Bacedasco	PC
	90	Antiche varietà di vitigni reggiani: Redga, Sgavetta, Termarina, Scarsafoglia, Spergola	RE
	91	Antiche varietà di zucca ferrarese: zucca Violina, zucca Marina, <i>zuca Viulina, zuca Marina</i>	FE
	92	Asparago, aspargina, <i>sparz, sparazena</i>	RA
	93	Cardo gigante di Romagna	FC
	94	Castagna fresca e secca di Granaglione	BO
	95	Castagna reggiana, Masangaia	RE
	96	Castagne arrosto al vino rosso, <i>balush o ballotte</i>	RE
	97	Cicerchia	RN

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

98	Ciliegia di Cesena, delle varietà: moretta di Cesena, durona di Cesena, durezza, duroncina di Cesena, ciliegia del fiore, primaticcia	FC
99	Cocomero tipico di San Matteo Decima	BO
100	Corniola, cornina, cornetta, cornuzza, barzizza, <i>curnèna</i> , <i>curnòzza</i>	FC
101	Cucciaroli, cuciarole, <i>cuciarùl</i>	FC
102	Doppio concentrato di pomodoro	PC
103	Farina dolce di castagne di Granaglione, <i>farina d'castagne</i>	BO
104	Farro <i>Triticum dicoccum</i>	RN
105	Fragola di Romagna	BO-FC-RA-RN
106	Germogli di Pungitopo sott'olio	RN
107	Kiwi	FC
108	Lischi, roscano, agretto, baciccio, liscaro	FC
109	Loto di Romagna	BO-FC-RA-RN
110	Marmellata di bacche di rosa canina	RN
111	Marmellata di more	RN
112	Marrone del Montefeltro	RN
113	Marrone di Campora, <i>maron ed Campra</i>	PR
114	Mela campanina, <i>pòm campanein</i>	MO
115	Mela rosa Romana, <i>mela Rousmèna</i>	BO
116	Melone tipico di San Matteo Decima	BO
117	Patata di Montescudo	RN
118	Patata di Montese	MO
119	Pera Scipiona	FC
120	Pera Volpina	FC
121	Pesca Bella di Cesena	FC
122	Pesca buco incavato, <i>bus incavè</i>	RA-FC
123	Raperonzolo, <i>raponzal</i> , <i>raponzolo</i> , <i>raponzo</i>	FC
124	Saba dell'Emilia-Romagna, <i>sapa</i>	Tutte
125	Sapore, <i>savor</i>	RA-FC
126	Saporetto dell'Appennino reggiano, <i>savurett</i> , <i>savorèt</i>	RE
127	Stridoli, strigoli, carletti, bubbolini, tagliatelle della Madonna, silene rigonfia, <i>streidoul</i> , <i>strigli</i> , <i>strigul</i> , <i>stridual</i> , <i>stridul</i> , <i>strivul</i> , <i>strigval</i>	FC
128	Sugali, <i>sugal</i>	RA
129	Sughi d'uva reggiani, <i>sugh</i>	RE-MO
130	Susina di Vignola	MO-BO-FE
131	Susina Vaca Zebeo, <i>vacazebeo</i> , <i>vacaza zebeo</i> , <i>vacazaebeo</i> , <i>vacazza</i>	FC
132	Tartufo bianco (tuber magnatum), <i>trifula bianca</i>	PC-RN
133	Tartufo bianco pregiato	BO-FC
134	Tartufo nero di Fragno, <i>trifula</i>	PR
135	Tartufo nero estivo (tuber aestivum), <i>trifula negra</i>	PC-RN
136	Tartufo nero pregiato (tuber melanosporum vitt.)	RN
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	137 Africanetti, biscotti Margherita, <i>africanèt</i>	BO
	138 Amaretti, <i>amarett</i>	MO-FC
	139 Amaretto di Spilamberto	MO
	140 Anolini, <i>anvein</i> , <i>amvei</i> , <i>anvei</i> , <i>anven</i>	PC
	141 Anolino, <i>anolén</i>	PR
	142 Basotti, bassotti, tagliolini al forno, <i>bazòt</i> , <i>bassot</i>	FC
	143 Bensone, <i>balsone</i> , <i>balsòn</i>	MO
	144 Biscione reggiano	RE
	145 Biscotto anguilla regina	FE
	146 Bizulà	RN
	147 Bodino di uva termarina	RE
	148 Bomba allo zabaglione o di Canossa	RE

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

149	Bomba di polenta, <i>bomba ed puleninta</i>	RE
150	Bomba di riso, <i>bomba 'd ris</i>	PC-RE
151	Bomba di tagliatelle	RE
152	Borlengo, <i>burleng, burlang</i>	MO
153	Bortellina, <i>burtlêina</i>	PC
154	Bracciatello	FC
155	Bustrengo, <i>bustrenga, bustrèng, bostrengo</i>	FC-RN
156	Caffè in forchetta	FC
157	Canestrelli, <i>canestrèli</i>	PC
158	Cantarelle, <i>al cantarèli</i>	FC
159	Cappelletti all'uso di Romagna, <i>caplet</i>	FC
160	Cappelletti, <i>caplitt</i>	FE
161	Cappelletto reggiano	RE
162	Cassatella	RE
163	Castagnaccio, <i>castagnaz</i>	FC
164	Castagnaccio, pattona	PC
165	Castagnole	FC-RN
166	Cherseinta sotto le braci, crescentina	RE
167	Chisolino, <i>chisolèin, chissò</i>	PC
168	Chizze reggiane, <i>el chezzi, chezzi</i>	RE
169	Ciabatta di S. Antonio, <i>savata ed S. Antoni</i>	RE
170	Ciaccio, <i>ciacc</i>	MO
171	Ciambella di Quaresima cotta nell'acqua	RE
172	Ciambella ferrarese, <i>brazadela</i>	FE
173	Ciambella reggiana, <i>bresadela, busilan</i>	RE
174	Ciambella, <i>boslan, zambèla</i>	PC-FC
175	Ciambelline, <i>buslanein</i>	PC
176	Coppo all'emiliana	RE
177	Crescenta, <i>carsent</i>	BO
178	Crescenta frita, <i>cherscènta frètta</i>	MO
179	Crescioni, guscioni, cassoni, <i>carsôn, gussun, cursôn</i>	FC
180	Croccante, <i>cruccant</i>	PC-RE-FC
181	Crostoli del Montefeltro	RN
182	Curzoli, strigotti, <i>curzùl</i>	FC
183	Dolce di San Michele, <i>dolz ad San Michele</i>	RA
184	Erbazzone di Reggio Emilia	RE
185	Fave dei morti, fave dolci, favette	FC-RN
186	Focaccia con ciccioli, <i>chisola</i>	PC
187	Fritloc frittelle di castagne	RE
188	Frittelle di farina di castagne, <i>fritell ad fareina ad castagne</i>	PC
189	Frittelle di riso, <i>fritell ad ris</i>	PC
190	Frittelle o sgonfietti, <i>fritell o sgiunfaitt</i>	PC
191	Frittelle di tagliatelle, pattone	RE
192	Garganelli, <i>garganell</i> , maccheroni al pettine	MO-FC
193	Gialletti, gialetti, <i>zalet, piadòt</i>	FC
194	Gnocchetti con fagioli, <i>pisarei e fasò</i>	PC
195	Gnocchetti di pangrattato, <i>pisarei</i>	PC
196	Gnocchi, <i>gnocc</i>	PC-MO
197	Gnocco al forno con i ciccioli, <i>gnocc, gnocc cott al fouren, gnocc con i grasso</i>	RE
198	Gnocco di patate, gnocchi di patate, <i>sgranfignone, macarun s'al pateti, Gnóc</i>	PR-FC
199	Gnocco fritto, <i>gnocc frett o gnocc, al gnoc frètt, 'l gnoc</i>	MO-RE
200	Gramigna gialla	RE
201	Gramigna paglia e fieno	RE
202	Gramigna verde	RE

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

203	Intrigoni, sfrappole emiliane, <i>intrigoun</i>	RE
204	Latte alla Portoghese	FC
205	Latte brulè, <i>Latt brulè</i>	PC-FC
206	Latte in piedi, <i>latt in pè</i>	PC
207	Latteruolo	FC
208	Maccheroni alla Bobbiese	PC
209	Mandorlato al cioccolato di Modigliana	FC
210	Manfrigoli	FC
211	Maltagliati, puntarine, malfatti, malfattini, <i>meltajè, maltajèd</i>	FC
212	Mandorlini del ponte, <i>mandurlin dal pont</i>	FE
213	Mezze maniche da frate ripiene, <i>mes mànag da frà ripein</i>	PC
214	Miacetto, <i>miacet</i>	RN
215	Minestra di castagne	RE
216	Minestra imbottita, <i>spoja lorda</i>	FC
217	Migliaccio di Romagna, sanguinaccio, <i>berleng</i> , migliaccio, e <i>miazz</i>	BO-FC-RN
218	Miseria	PR
219	Mistocchine, mistuchina, <i>mistuchen, mistòk, mistocchi ed fareina ed castagn</i> , <i>al mistuchini</i> , <i>al mistuchèn</i>	RA-MO-RE-FC
220	Mosto cotto, <i>must cot</i>	PC
221	Offelle di marmellata	FC
222	Orecchioni, <i>j urciòn</i>	FC
223	Pagnotta di San Martino, <i>pagnota ad San Martèn</i>	FC
224	Pagnotta pasquale	FC
225	Pagnotta pasquale di Monte Colombo, <i>pagnota ad Pasqua ad Mount Clomb</i>	RN
226	Pancotto, <i>pancöt, pacöt</i>	FC
227	Pan di Spagna	FC
228	Pane a lievitazione naturale	RN
229	Pane casareccio, <i>pan casalen</i>	PR
230	Pane di Castrocara	FC
231	Pane di zucca, <i>pan ad zücca</i>	PC
232	Pane dolce con i fichi, <i>pan dülz cun i figh</i>	PC
233	Panzanella, <i>panzanëla</i>	FC
234	Pane schiacciato, <i>batarö</i>	PC
235	Pappardelle, <i>al parpadël, al parpadeli</i>	FC
236	Patacucci, <i>patacóc, patacùc</i>	FC
237	Pasta Margherita	FC
238	Pastafrolla alla maniera reggiana	RE
239	Pasta rasa, <i>pastarèsa, pasta resa, pasta ragia</i>	RE
240	Pattona, castagnaccio, torta di castagne	PR-RE
241	Pasticcio di cappelletti	FC
242	Pasticcio di maccheroni alla ferrarese, <i>al pastiz</i>	FE
243	Passatelli, passatini, <i>pasadein, pasadòin in bròd</i>	FC
244	Pesche finte ripiene	FC
245	Piada coi ciccioli	FC
246	Piadina della Madonna del Fuoco	FC
247	Piadina frita, <i>piè fretta</i>	FC
248	Pinza bolognese, <i>penza bolognese</i>	BO
249	Pizza di Pasqua, crescia di Pasqua	RN
250	Polentine	RE
251	Riso con la tritura, minestra del paradiso, <i>ris cun la tràdura, ris coun la terdura, riso e tevdura</i>	RE
252	Savoiardi	RE
253	Savoiardi di Persiceto, Ciabattine di S. Antonio, <i>savuièrd</i>	BO
254	Sbricciolina, sbrisulina	PC
255	Scarpasot	RE

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

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

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

	307	Tortelli di zucca alla reggiana, <i>turtei ed zoca</i>	RE
	308	Tortelli di zucca, <i>tortei ad zücc</i> , cappellacci di zucca, <i>turtlòn ad sùca</i>	PC-MO
	309	Tortelli coi rosolacci, <i>turtel cun al baröslì; turtel con al ròşli</i>	FC
	310	Tortelli ripieni con bietole, tortelli verdi alla reggiana, <i>turtee d'erba</i>	RE
	311	Tortellini di Bologna	BO
	312	Tortellini	MO
	313	Zabajone, zabaglione, <i>zambajoun</i>	RE
	314	Zampanella, <i>zâmpanèla</i>	BO
	315	Zuccherino montanaro bolognese, <i>zucarein montanaro bolognese</i>	BO
	316	Zuppa inglese, <i>sopinglese, sòpa inglese, zòppa inglèisa, sopinglese</i>	FC-RE
Prodotti della gastronomia	317	Agnello alla piacentina, <i>agnel äla piasinteina</i>	PC
	318	Agnello con piselli alla romagnola, <i>agnèl cun i bşarèl a la rumagnöla</i>	FC
	319	Anguilla in umido, <i>anguilla in ümid</i>	PC
	320	Arbada, polenta con cotenne e cavolo nero	RE
	321	Arrosto di maiale alla reggiana	RE
	322	Arrosto ripieno	RE
	323	Baccalà alla romagnola, <i>bacalà a la rumagnöla</i>	FC
	324	Baccalà con i porri, <i>e' bacalà con i por</i>	FC
	325	Baccalà in gratella, <i>bacalà a rost</i>	FC
	326	Baccalà in umido, <i>bacalà in òmid</i>	FC
	327	Barzigole, <i>barzègli, bistregli</i>	RE
	328	Calzagatti, <i>chelzagàt, papacc, paparòcc, pulenta imbrucàda, cazzagai, calzagàtt, paparucci, cassambragli</i>	MO-RE
	329	Cardi in umido	FC
	330	Cavolfiore all'uso di Romagna	FC
	331	Cavoli ripieni, <i>cavul ripein</i>	PC
	332	Cipolle comodate	RE
	333	Cipolle intiere con salsa	RE
	334	Cipolle ripiene di magro	RE
	335	Coniglio arrosto alla reggiana, <i>cunìn a ròst</i>	RE
	336	Coniglio in umido, coniglio alla cacciatore	FC
	337	Cotenna e ceci, <i>cudga e sisar</i>	PC
	338	Dolce e brusco, <i>dulz e brühsc</i>	PC
	339	Fagioli in giubalunga	FC
	340	Faraona alla creta, <i>faraona al creda</i>	PC
	341	Fegatelli di maiale, <i>figadèt</i>	FC-RN
	342	Frittata di funghi prugnoli, <i>fritta ad spinarò</i>	PC
	343	Funghi fritti, <i>fonz fritt</i>	PC
	344	Imbalsadura, minestrina di piselli, pancetta e pomodoro	RE
	345	Insalata rustica, <i>rustisana</i>	PC
	346	Lasche del Po in carpione, <i>stricc' in carpiòn</i>	PC
	347	Lepre alla piacentina, <i>levra ala piasinteina</i>	PC
	348	Lesso di carni, <i>less</i>	RE
	349	Lumache alla bobbiese, <i>lùmaga al bubbiese</i>	PC
	350	Lumache fritte	FC
	351	Lumache in umido	FC
	352	Merluzzo in umido, <i>marlüss in ümid</i>	PC
	353	Minestra con punte di aspargi, <i>sparseina</i>	RE
	354	Ossobuco, <i>òs bus</i>	FC
	355	Ovuli ripieni, <i>ovuli ripein</i>	PC
	356	Pancetta e piselli, <i>panzètta e riviott</i>	PC
	357	Pesce gatto in umido, <i>Pèesc gat</i>	RE
	358	Pan cott, zuppa di pane	RE
	359	Polenta condita, <i>puleinta consa</i>	PC
	360	Polenta di farina di castagne, <i>puleinta ad fareina ad castagne</i>	PC-RE

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

	361	Polenta pasticciata	RE
	362	Polenta e patate, <i>puleinta e pomdaterra</i>	PC
	363	Pollo alla cacciatora, <i>pol ala cazadôra</i>	FC
	364	Polpettone di tacchino alla reggiana	RE
	365	Punta di petto di vitella ripiena, <i>picaia</i>	RE
	366	Radicchi con la pancetta	RE
	367	Ragù alla romagnola, <i>ragù ala rumagnola</i>	FC
	368	Ragù classico alla bolognese	BO
	369	Riso e verza con costine, <i>ris e verza cun custeina</i>	PC
	370	Risotto con le poveracce, <i>risôt cun al pavaraz</i>	FC
	371	Risotto con i codini di maiale, <i>risott cun i cuein ad gogn</i>	PC
	372	Salsa di prezzemolo, <i>sâlsa ad savur</i>	PC
	373	Salsa verde per bolliti	RE
	374	Scâpa, <i>mnufocc</i> , menni	MO
	375	Seppie con piselli	FC
	376	Spaghetti con le poveracce	FC
	377	Spinaci alla romagnola, spinaci con l'uvetta, <i>spinêz a la rumagnôla</i>	FC
	378	Tinche all'emiliana	RE
	379	Torta di patate, <i>turta d'patat</i>	PC
	380	Torta di riso alla bobbiese, <i>turta ad ris ala bubbiese</i>	PC
	381	Trippa, <i>trêpa</i>	FC
	382	Trote come si preparano a Succiso	RE
	383	Trippa alla reggiana, <i>busecca, buzêca</i>	RE
	384	Trippa di manzo alla piacentina, <i>trippa ad manz ala piasinteina</i>	PC
	385	Valigini, <i>valisei, verzot</i>	RE
	386	Zigulleda, <i>ziguleda</i>	RE
	387	Verzolini, <i>varzulein</i>	PC
	388	Zucchini ripieni, <i>zûcchein ripein</i>	PC
	389	Zuppa di ceci, <i>sûppa ad sisar</i>	PC
	390	Zuppa di pesci, <i>sûppa ad pëss</i>	PC
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	391	Miele del Montefeltro	RN
	392	Miele del crinale dell'Appennino emiliano-romagnolo	Tutte
	393	Miele di erba medica della pianura emiliano-romagnola	Tutte
	394	Miele di tiglio, <i>mel tiglio</i>	RA
	395	Ricotta*	RN
	396	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>	397	Acquadelle marinate	FE
	398	Alici marinate, <i>sardun marined</i>	RN
	399	Anguilla affumicata	FE
	400	Anguilla marinata di Comacchio	FE
	401	Brodetto di vongole	RN
	402	Cozze gratinate	RN
	403	Saraghina, <i>saraghêna, papalina, saraghina sora al test</i>	FC-RN
	404	Saraghina maturata nel sale	FC
	405	Zuppa di poveracce, zuppa di vongole, <i>sôpa'd pavaraz</i>	FC

*Deroga alle norme igienico-sanitarie