

**ELENCO REGIONALE DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI
DELL'EMILIA-ROMAGNA - VENTITREESIMA 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>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</i> , sorbolino, <i>sorbolen</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 sbrison</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 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 fioretino*	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

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

	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
<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	Pecorino maturato in grotta	FC
	73	Raviggiolo*	FC-RN
	74	Ribiola della Bettola, <i>ill ribiol</i> *	PC
	75	Robiola, ribiola, <i>furmai nis</i>	PC
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	76	Aglione bianco piacentino	PC
	77	Albicocca Val Santerno di Imola	BO
	78	Antica varietà di fichi piacentini della cultivar: verdolino, della goccia	PC
	79	Antica varietà di mandorla piacentina della cultivar: mandorla piacentina	PC
	80	Antica varietà di nocciola piacentina della cultivar: tonda piacentina, <i>nisola dmestiga</i>	PC
	81	Antica varietà di olivo piacentino della cultivar: Lugagnano, Mazzoni	PC
	82	Antica varietà di patata piacentina della cultivar quarantina, quaantin-a	PC
	83	Antiche varietà di castagne piacentine: domestica di Gusano, Vezzolacca	PC
	84	Antiche varietà di ciliegia piacentina: flamenco, pavesi, mora o mora piacentina, mori, marasca di Villanova, prima, primissima, smirne, mora di Diolo, albanotti	PC
	85	Antiche varietà di mela ferrarese: mela Abbondanza, mela Imperatore, Durello	FE
	86	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
	87	Antiche varietà di pera piacentina: della coda torta, lauro, limone, ammazza-cavallo	PC
	88	Antiche varietà di uva da tavola piacentina: verdea, besgano bianco, besgano rosso, bianchetta di Diolo, bianchetta di Bacedasco	PC
	89	Antiche varietà di vitigni reggiani: Redga, Sgavetta, Termarina, Scarsafoglia, Spergola	RE
	90	Antiche varietà di zucca ferrarese: zucca Violina, zucca Marina, <i>zuca Viulina</i> , <i>zuca Marina</i>	FE
	91	Asparago, aspargina, <i>sparz</i> , <i>sparazena</i>	RA
	92	Cardo gigante di Romagna	FC
	93	Castagna fresca e secca di Granaglione	BO
	94	Castagna reggiana, Masangaia	RE
	95	Castagne arrosto al vino rosso, <i>balush</i> o <i>ballotte</i>	RE
	96	Cicerchia	RN
	97	Ciliegia di Cesena, delle varietà: moretta di Cesena, durona di Cesena, durella, duroncina di Cesena, ciliegia del fiore, primaticcia	FC
	98	Cocomero tipico di San Matteo Decima	BO
	99	Corniola, cornina, cornetta, cornuzza, barzizza, <i>cornèna</i> , <i>cornòzza</i>	FC
	100	Cuciaroli, cuciarole, <i>cuciarùl</i>	FC

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

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

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

155	Canestrelli, <i>canestrèli</i>	PC
156	Cantarelle, <i>al cantarèli</i>	FC
157	Cappelletti all'uso di Romagna, <i>caplet</i>	FC
158	Cappelletti, <i>caplitt</i>	FE
159	Cappelletto reggiano	RE
160	Cassatella	RE
161	Castagnaccio, <i>castagnaz</i>	FC
162	Castagnaccio, pattona	PC
163	Castagnole	FC-RN
164	Cherseinta sotto le braci, crescentina	RE
165	Chisolino, <i>chisolèin, chissò</i>	PC
166	Chizze reggiane, <i>el chezzi, chezzi</i>	RE
167	Ciabatta di S. Antonio, <i>savata ed S. Antoni</i>	RE
168	Ciaccio, <i>ciacc</i>	MO
169	Ciambella di Quaresima cotta nell'acqua	RE
170	Ciambella ferrarese, <i>brazadela</i>	FE
171	Ciambella reggiana, <i>bresadela, busilan</i>	RE
172	Ciambella, <i>boslan, zambèla</i>	PC-FC
173	Ciambelline, <i>buslanein</i>	PC
174	Coppo all'emiliana	RE
175	Crescenta, <i>carsent</i>	BO
176	Crescenta fritta, <i>cherscènta frètta</i>	MO
177	Crescioni, guscioni, cassoni, <i>carsòn, gussun, cursòn</i>	FC
178	Crocante, <i>cruccant</i>	PC-RE-FC
179	Crostoli del Montefeltro	RN
180	Curzoli, strigotti, <i>curzùl</i>	FC
181	Dolce di San Michele, <i>dolz ad San Michele</i>	RA
182	Erbazzone di Reggio Emilia	RE
183	Fave dei morti, fave dolci, favette	FC-RN
184	Focaccia con ciccioli, <i>chisola</i>	PC
185	Fritloc frittelle di castagne	RE
186	Frittelle di farina di castagne, <i>fritell ad fareina ad castagne</i>	PC
187	Frittelle di riso, <i>fritell ad ris</i>	PC
188	Frittelle o sgonfietti, <i>fritell o sgiunfaitt</i>	PC
189	Frittelle di tagliatelle, pattone	RE
190	Garganelli, <i>garganell</i> , maccheroni al pettine	MO-FC
191	Gialletti, gialetti, <i>zalet, piadòt</i>	FC
192	Gnocchetti con fagioli, <i>pisarei e fasò</i>	PC
193	Gnocchetti di pangrattato, <i>pisarei</i>	PC
194	Gnocchi, <i>gnocc</i>	PC-MO
195	Gnocco al forno con i ciccioli, <i>gnocc, gnocc cott al fourèn, gnocc con i grasso</i>	RE
196	Gnocco di patate, gnocchi di patate, <i>sgranfignone, macarun s'al pateti, Gnóc</i>	PR-FC
197	Gnocco fritto, <i>gnocc frett o gnocc, al gnoc frètt, 'l gnoc</i>	MO-RE
198	Gramigna gialla	RE
199	Gramigna paglia e fieno	RE
200	Gramigna verde	RE
201	Intrigoni, sfrappole emiliane, <i>intrigoun</i>	RE
202	Latte alla Portoghese	FC
203	Latte brulé, <i>Latt brulé</i>	PC-FC
204	Latte in piedi, <i>latt in pè</i>	PC
205	Latteruolo	FC
206	Maccheroni alla Bobbiese	PC
207	Mandorlato al cioccolato di Modigliana	FC
208	Manfrigoli	FC
209	Maltagliati, puntarine, malfatti, malfattini, <i>meltajè, maltajèd</i>	FC

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

210	Mandorlini del ponte, <i>mandurlin dal pont</i>	FE
211	Mezze maniche da frate ripiene, <i>mes mànag da frà ripein</i>	PC
212	Miacetto, <i>miacet</i>	RN
213	Minestra di castagne	RE
214	Minestra imbottita, <i>spoja lorda</i>	FC
215	Migliaccio di Romagna, sanguinaccio, <i>berleng</i> , migliaccio, e <i>miazz</i>	BO-FC-RN
216	Miseria	PR
217	Mistocchine, mistuchina, <i>mistuchen, mistòk, mistocchi ed fareina ed castagn</i> , al <i>mistuchini</i> , al <i>mistuchèn</i>	RA-MO-RE-FC
218	Mosto cotto, <i>must cot</i>	PC
219	Offelle di marmellata	FC
220	Orecchioni, <i>j urciòn</i>	FC
221	Pagnotta di San Martino, <i>pagnota ad San Martèn</i>	FC
222	Pagnotta pasquale	FC
223	Pagnotta pasquale di Monte Colombo, <i>pagnota ad Pasqua ad Mount Clomb</i>	RN
224	Pancotto, <i>pancöt, pacöt</i>	FC
225	Pan di Spagna	FC
226	Pane a lievitazione naturale	RN
227	Pane casareccio, <i>pan casalen</i>	PR
228	Pane di Castrocaro	FC
229	Pane di zucca, <i>pan ad zùcca</i>	PC
230	Pane dolce con i fichi, <i>pan dülz cun i figh</i>	PC
231	Panzanella, <i>panzanëla</i>	FC
232	Pane schiacciato, <i>batarö</i>	PC
233	Pappardelle, al <i>parpadël</i> , al <i>parpadeli</i>	FC
234	Patacucci, <i>patacóc, patacùc</i>	FC
235	Pasta Margherita	FC
236	Pastafrolla alla maniera reggiana	RE
237	Pasta rasa, <i>pastarèsa, pasta resa, pasta ragia</i>	RE
238	Pattona, castagnaccio, torta di castagne	PR-RE
239	Pasticcio di cappelletti	FC
240	Pasticcio di maccheroni alla ferrarese, al <i>pastiz</i>	FE
241	Passatelli, passatini, <i>pasadein, pasadòin in bròd</i>	FC
242	Pesche finte ripiene	FC
243	Piada coi ciccioli	FC
244	Piadina della Madonna del Fuoco	FC
245	Piadina frita, <i>piè fretta</i>	FC
246	Pinza bolognese, <i>penza bolognese</i>	BO
247	Pizza di Pasqua, crescia di Pasqua	RN
248	Polentine	RE
249	Riso con la tritura, minestra del paradiso, <i>ris cun la tràdura, ris coun la terdura, riso e tevdura</i>	RE
250	Savoiard	RE
251	Savoiard di Persiceto, Ciabattine di S. Antonio, <i>savuièrd</i>	BO
252	Sbricciolina, sbrisulina	PC
253	Scarpasot	RE
254	Sfoglia dell'Emilia-Romagna, <i>spója, spòia</i>	FC
255	Sfogliata o torta degli Ebrei, <i>tibuia</i>	MO
256	Sfrappe, fiocchetti, sfrappole, chiacchiere delle suore, <i>sfrapli, al frap, fiuchét, ciacri dal sori</i>	RN-FC
257	Solata, solada di farina bianca, <i>suleda</i>	RE
258	Spianata, schiacciata, <i>s-ciazèda, spianeta, scaciata, scacigna</i>	FC
259	Spongata di Busseto	PR
260	Spongata di Corniglio	PR
261	Spongata, <i>spunghèda</i>	MO

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

262	Spongata di Piacenza, <i>spungada, spungheda</i>	PC
263	Spongata di Reggio Emilia	RE
264	Spumini, schiumini, <i>spumén</i>	FC
265	Sprelle, <i>spreli</i>	PC
266	Straccadenti, <i>Stracadéint, straccadèint, Straca dent</i>	FC-RE
267	Stracchino gelato, <i>stracchein in gelato</i>	PC
268	Stricchetti, farfallini, <i>scrichét, fiuchét</i>	FC
269	Strozzapreti, <i>strozaprit</i>	FC
270	Sulada	MO
271	Tagliatelle, <i>tajadèli, tajadèl, lasagni</i>	FC
272	Tagliatella bolognese	BO
273	Tagliatelle con ricotta e noci, <i>taiadei cun ricotta e nus</i>	PC
274	Tagliatelle con gli stridoli, <i>tajadèl cun i stridul, tajadèl cun i strigul, tajadèli cun i stridle</i>	FC
275	Tagliatelle dolci	FC
276	Tagliatelle verdi, <i>tajadèl verdi, tajadèli verdi</i>	FC
277	Tagliatelle verdi all'emiliana, <i>tajadeli verdi</i>	RE
278	Tardura	FC
279	Tigella modenese, <i>tigèla modenese, crescentina modenese, cherscènta modenese</i>	MO
280	Tirotta con cipolla, <i>tiratta ala zivola</i>	FE
281	Topino d'Ognissanti	FE
282	Torta d'erbe	PR
283	Torta dei preti, <i>turta ad prètt</i>	PC
284	Torta di granoturco, <i>turta ad mèlga</i>	PC
285	Torta di mele, <i>turta ad pum</i>	PC
286	Torta di pere, <i>turta ad per</i>	PC
287	Torta di prugne, <i>turta ad brùgna</i>	PC
288	Torta di ricotta	FC
289	Torta di riso reggiana	RE
290	Torta ricciolina o torta di tagliatelle, <i>taiadela</i>	FE-MO-RE-FC
291	Torta di uva termarina	RE
292	Tortellacci, tortelloni, <i>turtlacc</i>	MO
293	Tortellacci di carnevale	RE
294	Tortelli alla lastra	FC
295	Tortelli d'erbetta, <i>torte d'erbeta</i>	PR
296	Tortelli di carnevale, frittelle ripiene, <i>turtlitt</i>	PC
297	Tortelli di farina di castagne, <i>tortei ad fareina ad castagne</i>	PC
298	Tortelli di ricotta alla piacentina, tortelli, <i>turtei cu la cua, turtei</i>	PC
299	Tortelli di San Giuseppe, <i>turtei ad San Giusèpp</i>	PC
300	Tortelli con le ortiche	RE
301	Tortelli di mele	RE
302	Tortelli di patate	RE
303	Tortelli di ricotta	RE
304	Tortelli di verza	RE
305	Tortelli di zucca alla reggiana, <i>turtei ed zoca</i>	RE
306	Tortelli di zucca, <i>tortei ad zücc, cappellacci di zucca, turtlòn ad sùca</i>	PC-MO
307	Tortelli coi rosolacci, <i>turtel cun al baröslì; turtel con al ròšli</i>	FC
308	Tortelli ripieni con bietole, tortelli verdi alla reggiana, <i>turtee d'erba</i>	RE
309	Tortellini di Bologna	BO
310	Tortellini	MO
311	Zabajone, zabaglione, <i>zambajoun</i>	RE
312	Zampanella, <i>zàmpanèla</i>	BO
313	Zuccherino montanaro bolognese, <i>zucarein montanaro bolognese</i>	BO
314	Zuppa inglese, <i>sopinglese, sòpa inglese, zòppa inglèisa, sopinglese</i>	FC-RE

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

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

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

	369	Risotto con i codini di maiale, <i>risott cun i cuein ad gogn</i>	PC
	370	Salsa di prezzemolo, <i>sälsa ad savur</i>	PC
	371	Salsa verde per bolliti	RE
	372	Scàpa, <i>mnufocc</i> , menni	MO
	373	Seppie con piselli	FC
	374	Spaghetti con le poveracce	FC
	375	Spinaci alla romagnola, spinaci con l'uvetta, <i>spinèz a la rumagnöla</i>	FC
	376	Tinche all'emiliana	RE
	377	Torta di patate, <i>turta d'patat</i>	PC
	378	Torta di riso alla bobbiese, <i>turta ad ris ala bobbiese</i>	PC
	379	Trippa, <i>trèpa</i>	FC
	380	Trote come si preparano a Succiso	RE
	381	Trippa alla reggiana, <i>busecca, buzèca</i>	RE
	382	Trippa di manzo alla piacentina, <i>trippa ad manz ala piasinteina</i>	PC
	383	Valigini, <i>valisei, verzot</i>	RE
	384	Zigulleda, <i>ziguleda</i>	RE
	385	Verzolini, <i>varzulein</i>	PC
	386	Zucchini ripieni, <i>zücchein ripein</i>	PC
	387	Zuppa di ceci, <i>süppa ad sisar</i>	PC
	388	Zuppa di pesci, <i>süppa ad pëss</i>	PC
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	389	Miele del Montefeltro	RN
	390	Miele del crinale dell'Appennino emiliano-romagnolo	Tutte
	391	Miele di erba medica della pianura emiliano-romagnola	Tutte
	392	Miele di tiglio, <i>mel tiglio</i>	RA
	393	Ricotta*	RN
	394	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>	395	Acquadelle marinate	FE
	396	Alici marinate, <i>sardun marined</i>	RN
	397	Anguilla marinata di Comacchio	FE
	398	Brodetto di vongole	RN
	399	Cozze gratinate	RN
	400	Saraghina, <i>saraghéna, papalina, saraghina sora al test</i>	FC-RN
	401	Saraghina maturata nel sale	FC
402	Zuppa di poveracce, zuppa di vongole, <i>sòpa'd pavaraz</i>	FC	

*Deroga alle norme igienico-sanitarie