

ALLEGATO C

ELENCO DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI
DELL'EMILIA-ROMAGNA - VENTESIMA REVISIONE

| N. | Categoria del prodotto | Nome del prodotto | Prov. |
|-----|--|---|----------------|
| 1. | Bevande analcoliche, distillati e liquori | 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, nosen, nozèn | PR-MO-RE-PC-FC |
| 10. | | Sorbolo, liquore nobile di sorbe, liquor ed sorbi, sorbolino, sorbolen | PR |
| 11. | | Sassolino | MO |
| 12. | | Vin brûlè, vino brulè, <i>brulè</i> | FC |
| 13. | Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione | Agnello da latte, agnel, delle razze: sarda e massese | FC |
| 14. | | Bel e cot, <i>belecot</i> | RA |
| 15. | | Bondiola* | FE |
| 16. | | Cappello del prete, <i>cappel da pret*</i> | PC |
| 17. | | Carne bovina di razza romagnola, Vidlò, Tor, Burela, Vaca romagnola | 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), ciccioli sbricoloni, grassei sbrislon, cicoli, sgrisciuli*</i> | PC-RE-RN |
| 21. | | Coppa arrosto, <i>Cupa arost</i> | PC |

| | | | |
|-----|--|--|-------|
| 22. | | Coppa di testa, <i>tortella*</i> | RN |
| 23. | | Coppa di montagna della Val Nure, <i>cuppa ad muntagna</i> | PC |
| 24. | | Coshet, violino coscia di pecora | RE |
| 25. | | Cotechino piccolo | 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, gras, | 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, caval pist | 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 |
| 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 |
| 60. | Condimenti | Pasta di tartufo bianco | RN |
| 61. | | Sale alimentare di Salsomaggiore | PR |
| 62. | | Sale, <i>sâl</i> | RA |
| 63. | Formaggi | 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. | | Ravignolo* | FC-RN |
| 73. | | Ribiola della Bettola, <i>ill ribiol*</i> | PC |
| 74. | | Robiola, ribiola, <i>furmai nis</i> | PC |
| 75. | Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria | Africanetti, biscotti Margherita, <i>africanèt</i> | BO |
| 76. | | Amaretti, <i>amarett</i> | MO-FC |
| 77. | | Amaretto di Spilamberto | MO |
| 78. | | Anolini, <i>anvein, amvei, anvei, anven</i> | PC |
| 79. | | Anolino, <i>anolen</i> | PR |
| 80. | | Basotti, bassotti, tagliolini al forno, <i>bazòt, bassot</i> | FC |
| 81. | | Bensone, <i>balsone, balsòn</i> | MO |
| 82. | | Biscione reggiano | RE |
| 83. | | Bizulà | RN |
| 84. | | Bodino di uva termarina | RE |
| 85. | | Bomba allo zabaglione o di Canossa | RE |
| 86. | | Bomba di polenta, <i>bomba ed puleinta</i> | RE |
| 87. | | Bomba di riso, <i>bomba 'd ris</i> | PC-RE |
| 88. | | Bomba di tagliatelle | RE |
| 89. | | Borlengo, <i>burleng, burlang</i> | MO |
| 90. | | Bortellina, <i>burtlêina</i> | PC |
| 91. | | Bracciatello | FC |
| 92. | | Bustrengo, <i>bustrenga, bustrèng, bostrengo</i> | FC-RN |
| 93. | | Caffè in forchetta | FC |

| | | | |
|------|--|---|----------|
| 94. | | Canestrelli, <i>canestrèli</i> | PC |
| 95. | | Cantarelle, <i>al cantarèli</i> | FC |
| 96. | | Cappelletti all'uso di Romagna, <i>caplet</i> | FC |
| 97. | | Cappelletti, <i>caplitt</i> | FE |
| 98. | | Cappelletto reggiano | RE |
| 99. | | Cassatella | RE |
| 100. | | Castagnaccio, <i>castagnaz</i> | FC |
| 101. | | Castagnaccio, Pattona | PC |
| 102. | | Castagnole | FC-RN |
| 103. | | Cherseinta sotto le braci, crescentina | RE |
| 104. | | Chisolini, <i>chisolèn, chissò</i> | PC |
| 105. | | Chizze reggiane, <i>el chezzi, chezzi</i> | RE |
| 106. | | Ciabatta di S. Antonio, <i>savata ed S. Antoni</i> | RE |
| 107. | | Ciaccio, <i>ciacc</i> | MO |
| 108. | | Ciambella di Quaresima cotta nell'acqua | RE |
| 109. | | Ciambella ferrarese, <i>brazadela</i> | FE |
| 110. | | Ciambella reggiana, <i>bresadela, busilan</i> | RE |
| 111. | | Ciambella, <i>boslan, zambèla</i> | PC-FC |
| 112. | | Ciambelline, <i>buslanein</i> | PC |
| 113. | | Coppo all'emiliana | RE |
| 114. | | Crescenta, <i>carsent</i> | BO |
| 115. | | Crescenta frita, <i>cherscènta frètta</i> | MO |
| 116. | | Crescioni, guscioni, cassoni, <i>carsôn, gussun, cursôn</i> | FC |
| 117. | | Croccante, cruccant | PC-RE-FC |

| | | | |
|------|--|--|-------|
| 118. | | Crostoli del Montefeltro | RN |
| 119. | | Curzoli, strigotti, <i>curzùl</i> | FC |
| 120. | | Dolce di San Michele, <i>dolz ad San Michele</i> | RA |
| 121. | | Erbazzone di Reggio Emilia | RE |
| 122. | | Fave dei morti, fave dolci, favette | FC-RN |
| 123. | | Focaccia con ciccioli, <i>chisola</i> | PC |
| 124. | | Fritloc frittelle di castagne | RE |
| 125. | | Frittelle di farina di castagne, <i>frittell ad fareina ad castagne</i> | PC |
| 126. | | Frittelle di riso, <i>fritell ad ris</i> | PC |
| 127. | | Frittelle o sgonfietti, <i>fritell o sgiunfaidd</i> | PC |
| 128. | | Frittelle di tagliatelle, pattone | RE |
| 129. | | Garganelli, garganell, maccheroni al pettine, | BO-FC |
| 130. | | Gialletti, gialetti, <i>zalet, piadòt</i> | FC |
| 131. | | Gnocchetti con fagioli, <i>pisarei e fasò</i> | PC |
| 132. | | Gnocchetti di pangrattato, <i>pisarei</i> | PC |
| 133. | | Gnocco al forno con i ciccioli, <i>gnocc, gnocc cott al fouren, gnocc con i grasso</i> | RE |
| 134. | | Gnocco di patate, gnocchi di patate <i>sgranfignone, macarun s'al pateti, Gnóc</i> | PR-FC |
| 135. | | Gnocco fritto, <i>gnocc frett o gnocc, al gnoc frètt, 'l gnoc</i> | MO-RE |
| 136. | | Gramigna gialla | RE |
| 137. | | Gramigna paglia e fieno | RE |
| 138. | | Gramigna verde | RE |
| 139. | | Intrigoni, sfrappole emiliane, <i>intrigoun</i> | RE |
| 140. | | Latte alla Portoghese | FC |
| 141. | | Latte brulè, <i>Latt brulè</i> | PC-FC |

| | | | |
|------|--|--|-------------|
| 142. | | Latte in piedi, <i>latt in pè</i> | PC |
| 143. | | Latteruolo | FC |
| 144. | | Mandorlato al cioccolato di Modigliana | FC |
| 145. | | Manfrigoli | FC |
| 146. | | Maltagliati, puntarine, malfatti, malfattini, <i>meltajè, maltajèd</i> | FC |
| 147. | | Mandorlini del ponte, <i>mandurlin dal pont</i> | FE |
| 148. | | Miacetto, <i>miacet</i> | RN |
| 149. | | Minestra di castagne | RE |
| 150. | | Minestra imbottita, <i>spoja lorda</i> | FC |
| 151. | | Migliaccio di Romagna, sanguinaccio, berleng, Migliaccio, e miaz | BO-FC-RN |
| 152. | | Mistocchine, Mistuchina, mistuchen, mistòk, mistocchi ed fareina ed castagn, <i>al mistuchini, al mistuchên,</i> | RA-MO-RE-FC |
| 153. | | Mosto cotto, <i>must cot</i> | PC |
| 154. | | Offelle di marmellata | FC |
| 155. | | Orecchioni, <i>j urciôn</i> | FC |
| 156. | | Pagnotta di Pasqua di Monte Colombo, <i>pagnota ad Pasqua ad Mount Clomb</i> | RN |
| 157. | | Pagnotta di San Martino, <i>pagnota ad San Marten</i> | RN |
| 158. | | Pagnotta pasquale | FC |
| 159. | | Pancotto, <i>pancöt, pacöt</i> | FC |
| 160. | | Pan di Spagna | FC |
| 161. | | Pane a lievitazione naturale | RN |
| 162. | | Pane casareccio, <i>pan casalen</i> | PR |
| 163. | | Pane di Castrocaro | FC |
| 164. | | Pane di zucca, <i>pan ad zücca</i> | PC |
| 165. | | Pane dolce con i fichi, <i>pan dülz cun i figh</i> | PC |

| | | | |
|------|--|--|-------|
| 166. | | Panzanella, <i>panzanëla</i> | FC |
| 167. | | Pane schiacciato, <i>atarö</i> | PC |
| 168. | | Pappardelle, <i>al parpadël; al parpadeli</i> | FC |
| 169. | | Patacucci, <i>patacóc, patacùc</i> | FC |
| 170. | | Pasta Margherita | FC |
| 171. | | Pastafrolla alla maniera reggiana | RE |
| 172. | | Pasta rasa, <i>pastarèsa, pasta resa, pasta ragia</i> | RE |
| 173. | | Pattona, castagnaccio, torta di castagne | PR-RE |
| 174. | | Pasticcio di cappelletti | FC |
| 175. | | Pasticcio di maccheroni alla ferrarese, <i>al pastiz</i> | FE |
| 176. | | Passatelli, passatini, <i>pasadein, pasadòin in bròd</i> | FC |
| 177. | | Pesche finte ripiene | FC |
| 178. | | Piada coi ciccioli | FC |
| 179. | | Piadina della Madonna del Fuoco | FC |
| 180. | | Piadina fritta, <i>piè fretta</i> | FC |
| 181. | | Pinza bolognese, <i>penza bolognese</i> | BO |
| 182. | | Pizza di Pasqua, crescia di Pasqua | RN |
| 183. | | Polentine | RE |
| 184. | | Riso con la tritura, minestra del paradiso, <i>ris cun la tràdura, ris coun la terdura, riso e tevdura</i> | RE |
| 185. | | Savoiardi | RE |
| 186. | | Savoiardi di Persiceto, Ciabattine di S. Antonio, <i>savuièrd</i> | BO |
| 187. | | Sbricciolina, sbrisulina | PC |
| 188. | | Scarpasot | RE |
| 189. | | Sfoglia dell'Emilia-Romagna, <i>spója, spòia</i> | FC |

| | | | |
|------|--|--|-------|
| 190. | | Sfogliata o torta degli Ebrei, <i>tibuia</i> | MO |
| 191. | | Sfrappe, fiocchetti, sfrappole, chiacchiere delle suore, <i>sfrapli, al frap, fiuchét, ciacri dal sori</i> | RN-FC |
| 192. | | Solata, solada di farina bianca, <i>suleda</i> | RE |
| 193. | | Spianata, schiacciata, <i>s-ciazêda, spianeta, scaciata, scacigna</i> | FC |
| 194. | | Spongata di Busseto | PR |
| 195. | | Spongata di Corniglio | PR |
| 196. | | Spongata, <i>spunghêda</i> | MO |
| 197. | | Spongata di Piacenza, spungada, spungheda | PC |
| 198. | | Spongata di Reggio Emilia | RE |
| 199. | | Spumini, schiumini, <i>spumén</i> | FC |
| 200. | | Sprelle, <i>spreli</i> | PC |
| 201. | | Straccadenti, <i>Stracadéint, straccadèint, Straca dent</i> | FC-RE |
| 202. | | Stracchino gelato, <i>stracchein in gelato</i> | PC |
| 203. | | Stricchetti, farfallini, <i>scrichét, fiuchét</i> | FC |
| 204. | | Strozzapreti, <i>strozaprit</i> | FC |
| 205. | | Sulada | MO |
| 206. | | Tagliatelle <i>tajadèli, tajadél, lasagni</i> | FC |
| 207. | | Tagliatella bolognese | BO |
| 208. | | Tagliatelle con gli stridoli, <i>tajadél cun i stridul; tajadél cun i strigul, tajadèli cun i stridle</i> | FC |
| 209. | | Tagliatelle dolci | FC |
| 210. | | Tagliatelle verdi <i>tajadél verdi, tajadèli verdi</i> | FC |
| 211. | | Tagliatelle verdi all'emiliana, <i>tajadeli verdi</i> | RE |
| 212. | | Tardura | FC |
| 213. | | Tigella modenese, <i>tigèla modenese, crescentina modenese, cherscènta modenese</i> | MO |

| | | | |
|------|--|---|-------------|
| 214. | | Tirotta con cipolla, <i>tiratta ala zivola</i> | FE |
| 215. | | Topino d'Ognissanti | FE |
| 216. | | Torta d'erbe | PR |
| 217. | | Torta dei preti, <i>turta ad prètt</i> | PC |
| 218. | | Torta di granoturco, <i>turta ad mèlga</i> | PC |
| 219. | | Torta di mele, <i>turta ad pum</i> | PC |
| 220. | | Torta di pere, <i>turta ad per</i> | PC |
| 221. | | Torta di prugne, <i>turta ad brùgna</i> | PC |
| 222. | | Torta di ricotta | FC |
| 223. | | Torta di riso reggiana | RE |
| 224. | | Torta ricciolina o torta di tagliatelle, <i>taiadela</i> | FE-MO-RE-FC |
| 225. | | Torta di uva termarina | RE |
| 226. | | Tortellacci, tortelloni, <i>turtlacc</i> | MO |
| 227. | | Tortellacci di carnevale | RE |
| 228. | | Tortelli alla lastra | FC |
| 229. | | Tortelli d'erbetta, torte d'erbeta | PR |
| 230. | | Tortelli di carnevale, frittelle ripiene, <i>turtlitt</i> | PC |
| 231. | | Tortelli di ricotta alla piacentina, tortelli, <i>turtei cu la cua, turtei.</i> | PC |
| 232. | | Tortelli di San Giuseppe, <i>turtei ad San Giusèpp</i> | PC |
| 233. | | Tortelli con le ortiche | RE |
| 234. | | Tortelli di mele | RE |
| 235. | | Tortelli di patate | RE |
| 236. | | Tortelli di ricotta | RE |
| 237. | | Tortelli di verza | RE |

| | | | |
|------|-----------------|--|-------|
| 238. | | Tortelli di zucca alla reggiana, <i>turtei ed zoca</i> | RE |
| 239. | | Tortelli di zucca, <i>tortei ad zùcc, cappellacci di zucca, turtlòn ad sùca</i> | PC-MO |
| 240. | | Tortelli coi rosolacci, <i>turtel cun al baröslj; turtel con al ròşli</i> | FC |
| 241. | | Tortelli ripieni con bietole, tortelli verdi alla reggiana, <i>turtee d'erba</i> | RE |
| 242. | | Tortellini di Bologna | BO |
| 243. | | Tortellini | MO |
| 244. | | Zabajone, Zabaglione, <i>Zambajoun</i> | RE |
| 245. | | Zampanella, <i>zàmpanèla</i> | BO |
| 246. | | Zuccherino montanaro bolognese, <i>zucarein montanaro bolognese</i> | BO |
| 247. | | Zuppa inglese, <i>sopinglesea, sòpa inglese, zòppa iglèisa, sopinglesea</i> | FC-RE |
| 248. | Piatti composti | Agnello alla piacentina, <i>agnel äla piasinteina</i> | PC |
| 249. | | Agnello con piselli alla romagnola, <i>agnël cun i bşarël a la rumagnöla</i> | FC |
| 250. | | Anguilla in umido, <i>anguilla in ümid</i> | PC |
| 251. | | Arbada, polenta con cotenne e cavolo nero | RE |
| 252. | | Arrosto di maiale alla reggiana | RE |
| 253. | | Arrosto ripieno | RE |
| 254. | | Baccalà alla romagnola, <i>bacalà a la rumagnöla</i> | FC |
| 255. | | Baccalà con i porri, e' <i>bacalà con i por</i> | FC |
| 256. | | Baccalà in gratella, <i>bacalà a rost</i> | FC |
| 257. | | Baccalà in umido, <i>bacalà in òmid</i> | FC |
| 258. | | Barzigole, <i>barzègli, bistregli</i> | RE |
| 259. | | Calzagatti, <i>chelzagàt, papacc, paparòcc, pulenta imbrucàda Cazzagai, calzagàtt, paparucci, cassambragli</i> | MO-RE |
| 260. | | Cardi in umido | FC |
| 261. | | Cavolfiore all'uso di Romagna | FC |

| | | | |
|------|--|---|-------|
| 262. | | Cavoli ripieni, <i>cavul ripein</i> | PC |
| 263. | | Cipolle comodate | RE |
| 264. | | Cipolle intiere con salsa | RE |
| 265. | | Cipolle ripiene di magro | RE |
| 266. | | Coniglio arrosto alla reggiana, <i>cunìn a ròst</i> | RE |
| 267. | | Coniglio in umido, coniglio alla cacciatora | FC |
| 268. | | Cotenna e ceci, <i>cudga e sisar</i> | PC |
| 269. | | Dolce e brusco, <i>dulz e brühsc</i> | PC |
| 270. | | Fagioli in giubalunga | FC |
| 271. | | Faraona alla creta, faraona al creda | PC |
| 272. | | Fegatelli di maiale, <i>figadèt</i> | FC-RN |
| 273. | | Frittata di funghi prugnoli, <i>fritta ad spinarò</i> | PC |
| 274. | | Funghi fritti, <i>fonz fritt</i> | PC |
| 275. | | Gnocchi, <i>gnocc</i> | PC-MO |
| 276. | | Imbalsadura, minestrina di piselli, pancetta e pomodoro | RE |
| 277. | | Insalata rustica, <i>rustisana</i> | PC |
| 278. | | Lasche del Po in carpione, <i>stricc' in carpiòn</i> | PC |
| 279. | | Lepre alla piacentina, <i>levra ala piasinteina</i> | PC |
| 280. | | Lesso di carni, <i>Less</i> | RE |
| 281. | | Lumache alla bobbiese, <i>lümaga al bobbiese</i> | PC |
| 282. | | Lumache fritte | FC |
| 283. | | Lumache in umido | FC |
| 284. | | Maccheroni bobbiesi, <i>maccheron bubbies</i> | PC |
| 285. | | Merluzzo in umido, <i>marlüss in ümid</i> | PC |

| | | | |
|------|--|---|-------|
| 286. | | Mezze maniche da frate ripiene, <i>mes mànag da frà ripein</i> | PC |
| 287. | | Minestra con punte di aspargi, <i>sparseina</i> | RE |
| 288. | | Ossobuco, <i>òs bus</i> | FC |
| 289. | | Ovuli ripieni, <i>ovuli ripein</i> | PC |
| 290. | | Pancetta e piselli, <i>panzëtta e riviott</i> | PC |
| 291. | | Pesce gatto in umido, <i>Pèesc gat</i> | RE |
| 292. | | Pan cott, zuppa di pane | RE |
| 293. | | Polenta condita, <i>puleinta consa</i> | PC |
| 294. | | Polenta di farina di castagne, <i>puleinta ad fareina ad castagne</i> | PC-RE |
| 295. | | Polenta pasticciata | RE |
| 296. | | Polenta e patate, <i>puleinta e pomdaterra</i> | PC |
| 297. | | Pollo alla cacciatora, <i>pol ala cazadôra</i> | FC |
| 298. | | Polpettone di tacchino alla reggiana | RE |
| 299. | | Punta di petto di vitella ripiena, <i>picaja</i> | RE |
| 300. | | Radicchi con la pancetta | RE |
| 301. | | Ragù alla romagnola, <i>ragù ala rumagnola</i> | FC |
| 302. | | Ragù classico alla bolognese | BO |
| 303. | | Riso e verza con costine, <i>ris e verza cun custeina</i> | PC |
| 304. | | Risotto con le poveracce, <i>risót cun al pavaraz</i> | FC |
| 305. | | Risotto con i codini di maiale, risott cun i cuein ad gogn | PC |
| 306. | | Salsa di prezzemolo, <i>sälsa ad savur</i> | PC |
| 307. | | Salsa verde per bolliti | RE |
| 308. | | Scàpa, mnufocc, menni | MO |
| 309. | | Seppie con piselli | FC |

| | | | |
|------|---|--|-------|
| 310. | | Spaghetti con le poveracce | FC |
| 311. | | Spinaci alla romagnola, spinaci con l'uvetta, <i>spinèz a la rumagnöla</i> | FC |
| 312. | | Tagliatelle con ricotta e noci, <i>taiadei cun ricotta e nus</i> | PC |
| 313. | | Tinche all'emiliana | RE |
| 314. | | Torta di patate, <i>turta d'patat</i> | PC |
| 315. | | Torta di riso alla bobbiese, <i>turta ad ris ala bobbiese</i> | PC |
| 316. | | Trippa, <i>trèpa</i> | FC |
| 317. | | Trote come si preparano a Succiso | RE |
| 318. | | Tortelli di farina di castagne, <i>tortei ad fareina ad castagne</i> | PC |
| 319. | | Trippa alla reggiana, <i>busecca, buzèca</i> | RE |
| 320. | | Trippa di manzo alla piacentina, <i>trippa ad manz ala piasinteina</i> | PC |
| 321. | | Valigini, <i>valisei, verzot</i> | RE |
| 322. | | Zigullèda, <i>ziguleda</i> | RE |
| 323. | | Verzolini, <i>varzulein</i> | PC |
| 324. | | Zucchini ripieni, <i>zücchein ripein</i> | PC |
| 325. | | Zuppa di ceci, <i>süppa ad sisar</i> | PC |
| 326. | | Zuppa di pesci, <i>süppa ad pëss</i> | PC |
| 327. | Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi | Acquadelle marinate | FE |
| 328. | | Alici marinate, <i>sardun marined</i> | RN |
| 329. | | Anguilla marinata di Comacchio | FE |
| 330. | | Brodetto di vongole | RN |
| 331. | | Cozze gratinate | RN |
| 332. | | Saraghina, <i>saraghéna, papalina, saraghina sora al test</i> | FC-RN |
| 333. | | Saraghina maturata nel sale | FC |

| | | | |
|------|---|---|----------------|
| 334. | | Zuppa di poveracce, zuppa di vongole, <i>sòpa'd pavaraz</i> | FC |
| 335. | Prodotti di origine animale | Miele del Montefeltro | RN |
| 336. | | Miele del crinale dell'Appennino emiliano-romagnolo | Tutte |
| 337. | | Miele di erba medica della pianura emiliano-romagnola | Tutte |
| 338. | | Miele di tiglio, <i>mel tiglio</i> | RA |
| 339. | | Ricotta* | RN |
| 340. | | Ricotta vaccina fresca tradizionale dell'Emilia-Romagna, <i>puina, puvina*</i> | PR-RE-MO-BO-PC |
| 341. | Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati | Aaglio bianco piacentino | PC |
| 342. | | Albicocca Val Santerno di Imola | BO |
| 343. | | Antica varietà di fichi piacentini della cultivar: verdolino della goccia. | PC |
| 344. | | Antica varietà di mandorla piacentina della cultivar: mandorla piacentina | PC |
| 345. | | Antica varietà di nocciola piacentina della cultivar: tonda piacentina, <i>nisola dmestiga</i> | PC |
| 346. | | Antica varietà di olivo piacentino della cultivar: Lugagnano, Mazzoni | PC |
| 347. | | Antica varietà di patata piacentina della cultivar quarantina, quaanti-na | PC |
| 348. | | Antiche varietà di castagne piacentine: domestica di Gusano, Vezzolacca | PC |
| 349. | | Antiche varietà di ciliegia piacentina: flamenco, pavesi, mora o mora piacentina, mori, marasca di Villanova, prima, primissima, smirne, mora di Diolo, albanotti | PC |
| 350. | | 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 |
| 351. | | Antiche varietà di pera piacentina: della coda torta, lauro, limone, ammazzacavallo, | PC |
| 352. | | Antiche varietà di uva da tavola piacentina: verdea, besgano bianco, besgano rosso, bianchetta di Diolo, bianchetta di Bacedasco | PC |
| 353. | | Antiche varietà di vitigni reggiani: Redga - Sgavetta - Termarina - Scarsafoglia - Spergola | RE |
| 354. | | Asparago, <i>aspargina, sparz, sparazena</i> | RA |

| | | | |
|------|--|--|-------------|
| 355. | | Cardo Gigante di Romagna | FC |
| 356. | | Castagna fresca e secca di Granaglione | BO |
| 357. | | Castagna reggiana, Masangaia | RE |
| 358. | | Castagne arrosto al vino rosso, <i>balush o ballotte</i> | RE |
| 359. | | Cicerchia | RN |
| 360. | | Ciliegia di Cesena, delle varietà: moretta di Cesena, durona di Cesena, durella, duroncina di Cesena, ciliegia del fiore, primaticcia. | FC |
| 361. | | Cocomero tipico di San Matteo Decima | BO |
| 362. | | Corniola, cornina, cornetta, cornuzza, barzizza, <i>curnèna curnózza</i> | FC |
| 363. | | Cucciaroli, cuciarole, <i>cuciarùl</i> | FC |
| 364. | | Doppio concentrato di pomodoro | PC |
| 365. | | Farina dolce di castagne di Granaglione, <i>farina d'castagne</i> | BO |
| 366. | | Farro <i>Triticum dicoccum</i> | RN |
| 367. | | Fragola di Romagna | BO-FC-RA-RN |
| 368. | | Germogli di Pungitopo sott'olio | RN |
| 369. | | Kiwi | FC |
| 370. | | Lischi, roscano, agretto, baciccio, liscaro | FC |
| 371. | | Loto di Romagna | BO-FC RA-RN |
| 372. | | Marmellata di bacche di rosa canina | RN |
| 373. | | Marmellata di more | RN |
| 374. | | Marrone del Montefeltro | RN |
| 375. | | Marrone di Campora, <i>maron ed Campra</i> | PR |
| 376. | | Mela campanina, <i>pòm campanein</i> | MO |
| 377. | | Mela Rosa Romana, <i>mela Rousména</i> | BO |
| 378. | | Melone tipico di San Matteo Decima | BO |

| | | | |
|------|--|--|----------|
| 379. | | Patata di Montescudo | RN |
| 380. | | Patata di Montese | MO |
| 381. | | Pera Scipiona | FC |
| 382. | | Pera Volpina | FC |
| 383. | | Pesca Bella di Cesena | FC |
| 384. | | Pesca buco incavato, <i>bus incavè</i> | RA-FC |
| 385. | | Raperonzolo, <i>raponzal, raponzolo, raponzo</i> | FC |
| 386. | | Saba dell'Emilia-Romagna, sapa | Tutte |
| 387. | | Sapore, <i>savor</i> | RA-FC |
| 388. | | Saporetto dell'Appennino reggiano, <i>savurett, savorèt</i> | RE |
| 389. | | Stridoli, strigoli, carletti, bubbolini, tagliatelle della Madonna, silene rigonfia, streidoul, strigli, strigul, stridual, stridul, strivul, strigval | FC |
| 390. | | Sugali, <i>sugal</i> | RA |
| 391. | | Sughi d'uva reggiani, <i>sugh</i> | RE-MO |
| 392. | | Susina di Vignola | MO-BO FE |
| 393. | | Susina Vaca Zebeo, <i>vacazebeo, vacaza zebeo, vacazaebeo, vacazza</i> | FC |
| 394. | | Tartufo bianco (tuber magnatum), <i>trifula bianca</i> | PC-RN |
| 395. | | Tartufo bianco pregiato | BO-FC |
| 396. | | Tartufo nero di Fragno, trifola | PR |
| 397. | | Tartufo nero estivo (tuber aestivum), <i>trifula negra</i> | PC-RN |
| 398. | | Tartufo nero pregiato (tuber melanosporum vitt.) | RN |

*Deroga alle norme igienico-sanitarie