

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

N.	Categoria del prodotto	Nome del prodotto	Prov.
1	Bevande analcoliche, distillati e liquori	Anicione, andsòn	MO
2		Nocino, nosen, nozèn	PR-MO
3		Sorbolo, liquore nobile di sorbe, liquor ed sorbi, sorbolino, sorbolen	PR
4		Sassolino	MO
5		Vino de monte	MO
6	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	Agnello da latte, agnel, delle razze: sarda e massese	FC
7		Bel e cot, belecot	RA
8		Bondiola	FE
9		Cappello del prete, cappel da pret	PC
10		Carne bovina di razza romagnola, Vidlò, Tor, Burela, Vaca rumagnola	FC
11		Castrato di Romagna, castrè, castròn	RA - RN FC - BO
12		Ciccioli (o cicciolata), grassei (o suprasè), ciccioli sbricioloni, grassei sbrislun	PC-RE
13		Coppa arrosto, Cupa arost	PC
14		Culatello, culatel	PC
15		Fiocchetto	PR
16		Fiocco di culatello	PR
17		Lardo, gras	PC
18		Pancetta canusina	RE
19		Pollo di razza Fidentina	PC-PR
20		Pollo di Romagna	FC
21		Piccola di cavallo, picula 'd caval	PC
22		Porchetta, purcheta	RN
23		Salama da sugo	FE
24		Salama da sugo di Madonna Boschi	FE
25		Salame all'aglio, salam da l'ai	FE
26		Salame di Canossa o salame di Castelnuovo Monti	RE
27		Salame fioretino	RE

28		Salame gentile, salam gentil	PC
29		Salsiccia gialla fina, sulzezza zala bouna e fina	MO
30		Salsicciotto alla piacentina, salame da cuocere, salam da cotta	PC
31		Spalla di San Secondo, spalla cotta e spalla cruda, spala cota e crùda	PR
32		Stracotto alla piacentina, 'l stua	PC
33		Suino di razza mora o mora romagnola	RA-FC RN-BO
34		Suino pesante	Tutte
35		Tasto, tast	PC
36		Zuccotto di Bismantova	RE
37	Condimenti	Sale, sèl	RA
38	Formaggi	Pecorino del pastore	BO-RA RN-FC
39		Pecorino dell'Appennino reggiano	RE
40		Raviggiolo	FC
41		Ricotta vaccina fresca tradizionale dell'Emilia-Romagna, puina, puvina	PR-RE MO-BO
42		Ribiola della Bettola, ill ribiol	PC
43		Robiola, ribiola, furmai nis	PC
44		Squacquerone di Romagna, squaquaron	RA-FC RN-BO
45	Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	Africanetti, biscotti Margherita, africanèt	BO
46		Amaretti	MO
47		Amaretto di Spilamberto	MO
48		Anolini, anvein, amvei, anvei, anven	PC
49		Anolino, anolen	PR
50		Basotti, bassotti, tagliolini al forno, bazòt, bassot	FC
51		Bensone, balsone, balsòn	MO
52		Biscione reggiano	RE
53		Bizulà	RN
54		Bomba di riso, bomba 'd ris	PC
55		Borlengo, burleng, burlang	MO
56		Bortellina, burtlêina	PC
57		Bracciatello	FC

58		Bustrengho, bustrenga, bustrèng	FC
59		Canestrelli, canestrèli	PC
60		Cappellacci di zucca, caplazz con la zucca	FE
61		Cappelletti all'uso di Romagna, caplet	FC
62		Cappelletti, caplitt	FE
63		Cappelletto reggiano	RE
64		Castagnaccio, Pattona	PC
65		Ciaccio, ciacc	MO
66		Ciambella ferrarese, brazadela	FE
67		Ciambella reggiana, bresadela, busilan	RE
68		Ciambella, boslan	PC
69		Ciambelline, buslanein	PC
70		Crescenta fritta, cherscènta frètta	MO
71		Croccante, cruccant	PC
72		Dolce di San Michele, dolz ad San Michele	RA
73		Erbazzone di Reggio Emilia	RE
74		Focaccia con ciccioli, chisola	PC
75		Frittelle di farina di castagne, frittell ad fareina ad castagne	PC
76		Frittelle di riso, fritell ad ris	PC
77		Frittelle o sgonfietti, fritell o sgiunfaitt	PC
78		Garganello, garganell	BO
79		Gnocchetti con fagioli, pisarei e fasò	PC
80		Gnocchetti di pangrattato, pisarei	PC
81		Gnocco fritto, gnocc frett	MO
82		Latte brulè, Latt brulè	PC
83		Latte in piedi, latt in pè	PC
84		Manfrigoli	FC
85		Maltagliati, puntarine, malfatti, malfattini, meltajè, maltajèd	FC
86		Mandorlini del ponte, mandurlin dal pont	FE
87		Miacetto, miacet	RN
88		Minestra imbottita, spoja lorda	FC
89		Migliaccio di Romagna, sanguinaccio, berleng, Migliaccio, e miazz	BO-FC
90		Mistuchina, mistuchen, mistòk	RA-MO
91		Mosto cotto, must cot	PC

92		Pagnotta pasquale	FC
93		Pampepato o pampapato, pampepat, pampapat	FE
94		Pane casareccio, pan casalen	PR
95		Pane di zucca, pan ad zùcca	PC
96		Pane dolce con i fichi, pan dülz cun i figh	PC
97		Pane schiacciato, batarö	PC
98		Pattona	PR
99		Pasticcio di maccheroni alla ferrarese, al pastiz	FE
100		Passatelli, passatini, pasadein, pasadòin in bròd	FC
101		Pesche finte ripiene	FC
102		Piadina fritta, piè fretta	FC
103		Piadina romagnola, piada romagnola, piè romagnola, pjida romagnola, pièda romagnola, pji romagnola pida romagnola	RA-FC RN-BO
104		Pinza bolognese, penza bolognese	BO
105		Savoiard di Persiceto, Ciabattine di S. Antonio, savuièrd	BO
106		Sbricciolina, sbrisulina	PC
107		Sfogliata o torta degli Ebrei, tibuia	MO
108		Spongata di Busseto	PR
109		Spongata, spunghèda	MO
110		Spongata di Piacenza, spungada, spungheda	PC
111		Spongata di Reggio Emilia	RE
112		Sprelle, spreli	PC
113		Straccadenti, Stracadént	FC
114		Stracchino gelato, stracchein in gelato	PC
115		Strozzapreti, strozaprit	FC
116		Sulada	MO
117		Tagliatelle dolci	FC
118		Tardura	FC
119		Tigella modenese, tigèla modenese, crescentina modenese, cherscènta modenese	MO
120		Tirotta con cipolla, tiratta ala zivola	FE
121		Topino d'Ognissanti	FE
122		Torta d'erbe	PR
123		Torta dei preti, turta. ad prètt	PC
124		Torta di granoturco, turta ad	PC

		mëlga	
125		Torta di mele, turta. ad pum	PC
126		Torta di pere, turta ad per.	PC
127		Torta di prugne, turta ad brügna	PC
128		Torta di riso reggiana	RE
129		Torta ricciolina o torta di tagliatelle, taiadela	FE-MO
130		Tortellacci, tortelloni, turtlacc	MO
131		Tortelli alla lastra	FC
132		Tortelli d'erbetta, torte d'erbeta	PR
133		Tortelli di carnevale, frittelle ripiene, turtlitt	PC
134		Tortelli di ricotta alla piacentina, tortelli, turtei cu la cua, turtei.	PC
135		Tortelli di San Giuseppe, turtei ad San Giusèpp	PC
136		Tortellini di Bologna	BO
137		Tortellini	MO
138		Zuccherino montanaro bolognese, zucarein montanaro bolognese	BO
139		Zuppa inglese, sopinglesa	FC
140	Piatti composti	Agnello alla piacentina, agnel äla piasinteina	PC
141		Anguilla in umido, anguilla in ümid	PC
142		Calzagatti, chelzagàt, papacc, paparòcc, pulenta imbrucàda	MO
143		Cavoli ripieni, cavul ripein	PC
144		Cotenna e ceci, cudga e sisar	PC
145		Dolce e brusco, dulz e brühsc	PC
146		Faraona alla creta, faraona al creda	PC
147		Frittata di funghi prugnoli, fritta ad spinarò	PC
148		Funghi fritti, fonz fritt	PC
149		Gnocchi, gnocc	PC-MO
150		Insalata rustica, rustisana	PC
151		Lasche del Po in carpione, stricc' in carpiòn	PC
152		Lepre alla piacentina, levra ala piasinteina	PC
153		Lumache alla bobbiese, lümaga al bubbiese	PC
154		Maccheroni bobbiesi, maccheron bubbies	PC
155		Merluzzo in umido, marlüss in	PC

		ümid	
156		Mezze maniche da frate ripiene, mes màneg da frà ripein	PC
157		Ovuli ripieni, ovuli ripein	PC
158		Pancetta e piselli, panzëtta e riviott	PC
159		Polenta condita, puleinta consa	PC
160		Polenta di farina di castagne, puleinta ad fareina ad castagne	PC
161		Polenta e patate, puleinta e pomdaterra	PC
162		Riso e verza con costine, ris e verza cun custeina	PC
163		Risotto con i codini di maiale, risott cun i cuein ad gogn	PC
164		Salsa di prezzemolo, sàlsa ad savour	PC
165		Scàpa, mnufocc, menni	MO
166		Tagliatelle con ricotta e noci, taiadei cun ricotta e nus	PC
167		Torta di patate, turta d'patat	PC
168		Torta di riso alla bobbiese, turta ad ris ala bubbiese	PC
169		Tortelli di farina di castagne, tortei ad fareina ad castagne	PC
170		Tortelli di zucca, tortei ad zücc, cappellacci di zucca, turtlòn ad sùca	PC-MO
171		Trippla di manzo alla piacentina, trippa ad manz ala piasinteina	PC
172		Verzolini, varzulein	PC
173		Zucchini ripieni, zücchein ripein	PC
174		Zuppa di ceci, sùppa ad sisar	PC
175		Zuppa di pesci, sùppa ad pèss	PC
176	Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	Acquadelle marinate	FE
177		Anguilla marinata di Comacchio	FE
178	Prodotti di origine animale	Miele del crinale dell'Appennino emiliano- romagnolo	Tutte
179		Miele di erba medica della pianura emiliano-romagnola	Tutte
180		Miele di tiglio, mel tiglio	RA
181		Miele vergine integrale	Tutte

182	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Albicocca Val Santerno di Imola	BO
183		Antica varietà di fichi piacentini della cultivar: verdolino, della goccia.	PC
184		Antica varietà di mandorla piacentina della cultivar: mandorla piacentina	PC
185		Antica varietà di nocciola piacentina della cultivar: tonda piacentina, nisola dimestiga	PC
186		Antica varietà di olivo piacentino della cultivar: Lugagnano, Mazzoni	PC
187		Antica varietà di patata piacentina della cultivar quarantina, quaanti-na	PC
188		Antiche varietà di castagne piacentine: - domestica di Gusano; - Vezzolacca	PC
189		Antiche varietà di ciliegia piacentina: flamengo, pavesi, mora o mora piacentina, mori, marasca di Villanova, prima, prmissima, smirne, mora di Diolo, albanotti	PC
190		Antiche varietà di mela piacentina: verdone, calera o carrara 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
191		Antiche varietà di pera piacentina: della coda torta, lauro, limone, ammazza-cavallo, bianchetta, butirro (o burro), san giovanni, gnocco autunnale, sporaccione (per sburdacion), senza grana, signore (per sciur), turco, spadone	PC
192		Antiche varietà di uva da tavola piacentina: verdea, besgano bianco, besgano rosso, bianchetta di Diolo, bianchetta di Bacedasco	PC
193		Asparago, aspargina, sparz, sparazena	RA

194		Cardo Gigante di Romagna	FC
195		Castagna fresca e secca di Granaglione	BO
196		Ciliegia di Cesena, delle varietà: moretta di Cesena, durona di Cesena, durella, duroncina di Cesena, ciliegia del fiore, primaticcia, corniola	FC
197		Ciliegia di Vignola	MO-BO
198		Cocomero tipico di San Matteo Decima	BO
199		Doppio concentrato di pomodoro	PC
200		Farina dolce di castagne di Granaglione, farina d'castagne	BO
201		Fragola di Romagna	BO-FC RA-RN
202		Lischi, roscano, agretto, baciccio, liscaro	FC
203		Loto di Romagna	BO-FC RA-RN
204		Marrone di Campora, maron ed Campra	PR
205		Mela campanina, pòm campanein	MO
206		Melone tipico di San Matteo Decima	BO
207		Patata di Montese	MO
208		Pera Volpina	FC
209		Pesca Bella di Cesena	FC
210		Raperonzolo, raponzal, raponzolo, raponzo	FC
211		Saba dell'Emilia-Romagna, sapa	Tutte
212		Sapore, savor	RA-FC
213		Stridoli, strigoli, carletti, bubbolini, tagliatelle della Madonna, silene rigonfia, streidoul, strigli, strigul, stridual, stridul, strivul, strigval	FC
214		Sugali, sugal	RA
215		Sughi d'uva reggiani, sugh	RE-MO
216		Susina di Vignola	MO-BO FE
217		Susina Vaca Zebeo, vacazebeo, vacaza zebeo, vacazaebeo, vacazza	FC
218		Tartufo bianco (tuber magnatum), trifula bianca	PC
219		Tartufo bianco pregiato	BO-FC
220		Tartufo nero di Fragno, trifola	PR

221		Tartufo nero estivo (tuber aestivum), trifula negra	PC
-----	--	---	----