

**ELENCO DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI  
DELL'EMILIA-ROMAGNA - DECIMA 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 sbrison	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	MO

		fina	
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, burtlèina	PC
57		Bracciatello	FC
58		Bustrengo, 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		Castagnole	FC
66		Ciaccio, ciacc	MO
67		Ciambella ferrarese, brazadela	FE
68		Ciambella reggiana, bresadela, busilan	RE
69		Ciambella, boslan	PC
70		Ciambelline, buslanein	PC
71		Crescenta frita, cherscènta frètta	MO
72		Crocante, cruccant	PC
73		Dolce di San Michele, dolz ad San Michele	RA
74		Erbazzone di Reggio Emilia	RE
75		Focaccia con ciccioli, chisola	PC
76		Frittelle di farina di castagne, frittell ad fareina ad castagne	PC
77		Frittelle di riso, fritell ad ris	PC
78		Frittelle o sgonfiatti, fritell o sgiunfaidd	PC
79		Garganello, garganell	BO
80		Gnocchetti con fagioli, pisarei e fasò	PC
81		Gnocchetti di pangrattato, pisarei	PC
82		Gnocco fritto, gnocc frett	MO
83		Latte brulè, Latt brulè	PC
84		Latte in piedi, latt in pè	PC
85		Latteruolo	FC
86		Mandorlato al cioccolato di Modigliana	FC
87		Manfrigoli	FC
88		Maltagliati, puntarine, malfatti, malfattini, meltajè, maltajèd	FC
89		Mandorlini del ponte, mandurlin dal pont	FE
90		Miacetto, miacet	RN
91		Minestra imbottita, spoja lorda	FC
92		Migliaccio di Romagna, sanguinaccio, berlung, Migliaccio, e miazz	BO-FC
93		Mistuchina, mistuchen, mistòk	RA-MO
94		Mosto cotto, must cot	PC
95		Pagnotta pasquale	FC
96		Pampepato o pampapato, pampepat, pampapat	FE
97		Pane casareccio, pan casalen	PR
98		Pane di zucca, pan ad zücca	PC
99		Pane dolce con i fichi, pan dülz cun i figh	PC
100		Pane schiacciato, batarö	PC
101		Pattona	PR

102		Pasticcio di cappelletti	FC
103		Pasticcio di maccheroni alla ferrarese, al pastiz	FE
104		Passatelli, passatini, pasadein, pasadòin in bròd	FC
105		Pesche finte ripiene	FC
106		Piada coi ciccioli	FC
107		Piadina della Madonna del Fuoco	FC
108		Piadina frita, piè fretta	FC
109		Piadina romagnola, piada romagnola, piè romagnola, pjida romagnola, pièda romagnola, pji romagnola pida romagnola	RA-FC RN-BO
110		Pinza bolognese, penza bolognese	BO
111		Savoardi di Persiceto, Ciabattine di S. Antonio, savuièrd	BO
112		Sbricciolina, sbrisulina	PC
113		Sfogliata o torta degli Ebrei, tibuia	MO
114		Spongata di Busseto	PR
115		Spongata, spunghèda	MO
116		Spongata di Piacenza, spungada, spungheda	PC
117		Spongata di Reggio Emilia	RE
118		Sprelle, spreli	PC
119		Straccadenti, Stracadént	FC
120		Stracchino gelato, stracchein in gelato	PC
121		Strozzapreti, strozaprit	FC
122		Sulada	MO
123		Tagliatella bolognese	BO
124		Tagliatelle dolci	FC
125		Tardura	FC
126		Tigella modenese, tigèla modenese, crescentina modenese, cherscènta modenese	MO
127		Tirotta con cipolla, tiratta ala zivola	FE
128		Topino d'Ognissanti	FE
129		Torta d'erbe	PR
130		Torta dei preti, turta. ad prètt	PC
131		Torta di granoturco, turta ad mèlga	PC
132		Torta di mele, turta. ad pum	PC
133		Torta di pere, turta ad per.	PC
134		Torta di prugne, turta ad brùgna	PC
135		Torta di riso reggiana	RE
136		Torta ricciolina o torta di tagliatelle, taiadela	FE-MO
137		Tortellacci, tortelloni, turtlacc	MO
138		Tortelli alla lastra	FC
139		Tortelli d'erbeta, torte d'erbeta	PR

140		Tortelli di carnevale, frittelle ripiene, turtlitt	PC
141		Tortelli di ricotta alla piacentina, tortelli, turtei cu la cua, turtei.	PC
142		Tortelli di San Giuseppe, turtei ad San Giusèpp	PC
143		Tortellini di Bologna	BO
144		Tortellini	MO
145		Zuccherino montanaro bolognese, zucarein montanaro bolognese	BO
146		Zuppa inglese, sopinglesa	FC
147	Piatti composti	Agnello alla piacentina, agnel äla piasinteina	PC
148		Anguilla in umido, anguilla in ümid	PC
149		Calzagatti, chelzagàt, papacc, paparòcc, pulenta imbrucàda	MO
150		Cavoli ripieni, cavul ripein	PC
151		Cotenna e ceci, cudga e sisar	PC
152		Dolce e brusco, dulz e brühsc	PC
153		Faraona alla creta, faraona al creda	PC
154		Frittata di funghi prugnoli, fritta ad spinarò	PC
155		Funghi fritti, fonz fritt	PC
156		Gnocchi, gnocc	PC-MO
157		Insalata rustica, rustisana	PC
158		Lasche del Po in carpione, stricc' in carpiòn	PC
159		Lepre alla piacentina, levra ala piasinteina	PC
160		Lumache alla bobbiese, lümaga al bobbiese	PC
161		Maccheroni bobbiesi, maccheron bubbies	PC
162		Merluzzo in umido, marlüss in ümid	PC
163		Mezze maniche da frate ripiene, mes mànag da frà ripein	PC
164		Ovuli ripieni, ovuli ripein	PC
165		Pancetta e piselli, panzètta e riviott	PC
166		Polenta condita, puleinta consa	PC
167		Polenta di farina di castagne, puleinta ad fareina ad castagne	PC
168		Polenta e patate, puleinta e pomdaterra	PC
169		Ragù classico alla bolognese	BO
170		Riso e verza con costine, ris e verza cun custeina	PC
171		Risotto con i codini di maiale, risott cun i cuein ad gogn	PC
172		Salsa di prezzemolo, sàlsa ad savur	PC
173		Scàpa, mnufocc, menni	MO
174		Tagliatelle con ricotta e noci, taiadei cun ricotta e nus	PC

175		Torta di patate, turta d'patat	PC
176		Torta di riso alla bobbiese, turta ad ris ala bobbiese	PC
177		Tortelli di farina di castagne, tortei ad fareina ad castagne	PC
178		Tortelli di zucca, tortei ad zücc, cappellacci di zucca, turtlòn ad sùca	PC-MO
179		Trippa di manzo alla piacentina, trippa ad manz ala piasinteina	PC
180		Verzolini, varzulein	PC
181		Zucchini ripieni, zücchein ripein	PC
182		Zuppa di ceci, süppa ad sisar	PC
183		Zuppa di pesci, süppa ad pëss	PC
184	Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	Acquadelle marinate	FE
185		Anguilla marinata di Comacchio	FE
186		Saraghina	FC
187	Prodotti di origine animale	Miele del crinale dell'Appennino emiliano-romagnolo	Tutte
188		Miele di erba medica della pianura emiliano-romagnola	Tutte
189		Miele di tiglio, mel tiglio	RA
190	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Aaglio bianco piacentino	PC
191		Albicocca Val Santerno di Imola	BO
192		Antica varietà di fichi piacentini della cultivar: verdolino, della goccia.	PC
193		Antica varietà di mandorla piacentina della cultivar: mandorla piacentina	PC
194		Antica varietà di nocciola piacentina della cultivar: tonda piacentina, nisola dmestiga	PC
195		Antica varietà di olivo piacentino della cultivar: Lugagnano, Mazzoni	PC
196		Antica varietà di patata piacentina della cultivar quarantina, quaanti-na	PC
197		Antiche varietà di castagne piacentine: - domestica di Gusano; - Vezzolacca	PC
198		Antiche varietà di ciliegia piacentina: flamengo, pavesi, mora o mora piacentina, mori, marasca di Villanova, prima, primissima, smirne, mora di Diolo, albanotti	PC
199		Antiche varietà di mela piacentina: verdone, calera o carraia o della carrara, fior d'acacia,	PC

		pum salam o mela salame, rugginosa, brusca o pum brusc, carla o pum cherla, rosa o pum rosa	
200		Antiche varietà di pera piacentina: della coda torta, lauro, limone, ammazza-cavallo, bianchetta, butirro (o burro), san giovanni, gnocco autunnale, sporcaccione (per sburdacion), senza grana, signore (per sciur), turco, spadone	PC
201		Antiche varietà di uva da tavola piacentina: verdea, besgano bianco, besgano rosso, bianchetta di Diolo, bianchetta di Bacedasco	PC
202		Asparago, aspargina, sparz, sparazena	RA
203		Cardo Gigante di Romagna	FC
204		Castagna fresca e secca di Granaglione	BO
205		Ciliegia di Cesena, delle varietà: moretta di Cesena, durona di Cesena, durella, duroncina di Cesena, ciliegia del fiore, primaticcia, corniola	FC
206		Ciliegia di Vignola	MO-BO
207		Cocomero tipico di San Matteo Decima	BO
208		Doppio concentrato di pomodoro	PC
209		Farina dolce di castagne di Granaglione, farina d'castagne	BO
210		Fragola di Romagna	BO-FC RA-RN
211		Lischi, roscano, agretto, baciccio, liscaro	FC
212		Loto di Romagna	BO-FC RA-RN
213		Marrone di Campora, maron ed Campra	PR
214		Mela campanina, pòm campanein	MO
215		Melone tipico di San Matteo Decima	BO
216		Patata di Montese	MO
217		Pera Volpina	FC
218		Pesca Bella di Cesena	FC
219		Raperonzolo, raponzal, raponzolo, raponzo	FC
220		Saba dell'Emilia-Romagna, sapa	Tutte
221		Sapore, savor	RA-FC
222		Stridoli, strigoli, carletti, bubbolini, tagliatelle della Madonna, silene rignonfia, streidoul, strigli, strigul, stridual, stridul, strivul, strigval	FC
223		Sugali, sugal	RA
224		Sughi d'uva reggiani, sugh	RE-MO
225		Susina di Vignola	MO-

			BO FE
226		Susina Vaca Zebeo, vacazebeo, vacaza zebeo, vacazaebeo, vacazza	FC
227		Tartufo bianco (tuber magnatum), trifula bianca	PC
228		Tartufo bianco pregiato	BO-FC
229		Tartufo nero di Fragno, trifola	PR
230		Tartufo nero estivo (tuber aestivum), trifula negra	PC