

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

N.	Categoria del prodotto	Nome del prodotto	Prov.
1	Bevande analcoliche, distillati e liquori	Acqua d'orcio o d'orzo, l'acqua d'orz o d'orss	RE
2		Anicione, andsòn	MO
3		Anisetta, anisèta	RE
4		Liquore Zabaglione all'uovo	FE
5		Nocino, nosen, nozèn	PR- MO-RE
6		Sorbolo, liquore nobile di sorbe, liquor ed sorbi, sorbolino, sorbolen	PR
7		Sassolino	MO
8	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	Agnello da latte, agnel, delle razze: sarda e massese	FC
9		Bel e cot, belecot	RA
10		Bondiola	FE
11		Cappello del prete, cappel da pret	PC
12		Carne bovina di razza romagnola, Vidlò, Tor, Burela, Vaca rumagnola	FC
13		Castrato di Romagna, castrè, castròn	RA - RN FC - BO
14		Ciccioli (o cicciolata), grassei (o suprasè), ciccioli sbrioloni, grassei sbrison	PC-RE
15		Coppa arrosto, Cupa arost	PC
16		Culatello, culatel	PC
17		Fiocchetto	PR
18		Fiocco di culatello	PR
19		Lardo, gras	PC
20		Mariola	PC
21		Pancetta canusina	RE
22		Pesto di cavallo, caval pist	PR
23		Pollo di razza Fidentina	PC-PR
24		Pollo di Romagna	FC-RN
25		Piccola di cavallo, picula 'd caval	PC
26		Porchetta, purcheta	RN
27		Salama da sugo	FE
28		Salama da sugo di Madonna Boschi	FE
29		Salame all'aglio, salam da l'ai	FE
30		Salame di Canossa o salame di Castelnuovo Monti	RE
31		Salame fioretino	RE
32		Salame gentile, salam gentil	PC
33		Salsiccia gialla fina, sulzezza zala bouna e fina	MO
34		Salsiccia matta, ciàvar, suzèzz mata	FC

35		Salsicciotto alla piacentina, salame da cuocere, salam da cotta	PC
36		Spalla di San Secondo, spalla cotta e spalla cruda, spala cota e crùda	PR
37		Stracotto alla piacentina, 'l stua	PC
38		Suino di razza mora o mora romagnola	RA-FC RN-BO
39		Suino pesante	Tutte
40		Tasto, tast	PC
41		Zuccotto di Bismantova	RE
42	Condimenti	Sale, sèl	RA
43	Formaggi	Pecorino del pastore	BO-RA RN-FC
44		Pecorino dell'Appennino reggiano	RE
45		Raviggiolo	FC
46		Ricotta vaccina fresca tradizionale dell'Emilia-Romagna, puina, puvina	PR-RE MO- BO
47		Ribiola della Bettola, ill ribiol	PC
48		Robiola, ribiola, furmai nis	PC
49		Squacquerone di Romagna, squaquaron	RA-FC RN-BO
50	Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	Africanetti, biscotti Margherita, africanèt	BO
51		Amaretti	MO
52		Amaretto di Spilamberto	MO
53		Anolini, anvein, amvei, anvei, anven	PC
54		Anolino, anolen	PR
55		Basotti, bassotti, tagliolini al forno, bazòt, bassot	FC
56		Bensone, balsone, balsòn	MO
57		Biscione reggiano	RE
58		Bizulà	RN
59		Bomba di riso, bomba 'd ris	PC
60		Borlengo, burleng, burlang	MO
61		Bortellina, burtlêina	PC
62		Bracciatello	FC
63		Bustrengo, bustrenga, bustrèng	FC-RN
64		Caffè in forchetta	FC
65		Canestrelli, canestrèli	PC
66		Cappellacci di zucca, caplazz con la zucca	FE
67		Cappelletti all'uso di Romagna, caplet	FC
68		Cappelletti, caplitt	FE
69		Cappelletto reggiano	RE
70		Castagnaccio, Pattona	PC
71		Castagnole	FC
72		Ciaccio, ciacc	MO

73		Ciambella ferrarese, brazadela	FE
74		Ciambella reggiana, bresadela, busilan	RE
75		Ciambella, boslan, zambèla	PC-FC
76		Ciambelline, buslanein	PC
77		Crescenta fritta, cherscènta frètta	MO
78		Croccante, cruccant	PC
79		Curzoli, strigotti, curzùl	FC
80		Dolce di San Michele, dolz ad San Michele	RA
81		Erbazzone di Reggio Emilia	RE
82		Focaccia con ciccioli, chisola	PC
83		Frittelle di farina di castagne, frittell ad fareina ad castagne	PC
84		Frittelle di riso, fritell ad ris	PC
85		Frittelle o sgonfietti, fritell o sgiunfaitt	PC
86		Garganello, garganell	BO
87		Gnocchetti con fagioli, pisarei e fasò	PC
88		Gnocchetti di pangrattato, pisarei	PC
89		Gnocco fritto, gnocc frett	MO
90		Latte brulè, Latt brulè	PC
91		Latte in piedi, latt in pè	PC
92		Latteruolo	FC
93		Mandorlato al cioccolato di Modigliana	FC
94		Manfrigoli	FC
95		Maltagliati, puntarine, malfatti, malfattini, meltajè, maltajèd	FC
96		Mandorlini del ponte, mandurlin dal pont	FE
97		Miacetto, miacet	RN
98		Minestra imbottita, spoja lorda	FC
99		Migliaccio di Romagna, sanguinaccio, berleng, Migliaccio, e miazz	BO-FC
100		Mistuchina, mistuchen, mistòk	RA-MO
101		Mosto cotto, must cot	PC
102		Pagnotta pasquale	FC
103		Pampepato o pampapato, pampepat, pampapat	FE
104		Pane casareccio, pan casalen	PR
105		Pane di Castrocaro	FC
106		Pane di zucca, pan ad zücca	PC
107		Pane dolce con i fichi, pan dülz cun i figh	PC
108		Pane schiacciato, batarö	PC
109		Patacucci, patacóc, patacùc	FC
110		Pattona	PR
111		Pasticcio di cappelletti	FC
112		Pasticcio di maccheroni alla ferrarese, al pastiz	FE
113		Passatelli, passatini, pasadein, pasaddin in bròd	FC
114		Pesche finte ripiene	FC
115		Piada coi ciccioli	FC

116		Piadina della Madonna del Fuoco	FC
117		Piadina fritta, piè fretta	FC
118		Piadina romagnola, piada romagnola, piè romagnola, pjida romagnola, pièda romagnola, pji romagnola pida romagnola	RA-FC RN-BO
119		Pinza bolognese, penza bolognese	BO
120		Savoiardi di Persiceto, Ciabattine di S. Antonio, savuièrd	BO
121		Sbricciolina, sbrisulina	PC
122		Sfogliata o torta degli Ebrei, tibuia	MO
123		Spongata di Busseto	PR
124		Spongata di Corniglio	PR
125		Spongata, spunghèda	MO
126		Spongata di Piacenza, spungada, spungheda	PC
127		Spongata di Reggio Emilia	RE
128		Spelle, spreli	PC
129		Straccadenti, Stracadént	FC
130		Stracchino gelato, stracchein in gelato	PC
131		Stricchetti, farfallini, scrichét, fiuchét	FC
132		Strozzapreti, strozaprit	FC
133		Sulada	MO
134		Tagliatella bolognese	BO
135		Tagliatelle dolci	FC
136		Tardura	FC
137		Tigella modenese, tigèla modenese, crescentina modenese, cherscènta modenese	MO
138		Tirotta con cipolla, tiratta ala zivola	FE
139		Topino d'Ognissanti	FE
140		Torta d'erbe	PR
141		Torta dei preti, turta. ad prètt	PC
142		Torta di granoturco, turta ad mèlga	PC
143		Torta di mele, turta. ad pum	PC
144		Torta di pere, turta ad per.	PC
145		Torta di prugne, turta ad brügna	PC
146		Torta di ricotta	FC
147		Torta di riso reggiana	RE
148		Torta ricciolina o torta di tagliatelle, taiadela	FE-MO
149		Tortellacci, tortelloni, turtlacc	MO
150		Tortelli alla lastra	FC
151		Tortelli d'erbeta, torte d'erbeta	PR
152		Tortelli di carnevale, frittelle ripiene, turtlitt	PC
153		Tortelli di ricotta alla piacentina, tortelli, turtei cu la cua, turtei.	PC
154		Tortelli di San Giuseppe, turtei ad San Giusèpp	PC
155		Tortellini di Bologna	BO
156		Tortellini	MO
157		Zuccherino montanaro bolognese, zucarein montanaro bolognese	BO

158		Zuppa inglese, sopinglesa	FC
159	Piatti composti	Agnello alla piacentina, agnel äla piasinteina	PC
160		Anguilla in umido, anguilla in ümid	PC
161		Barzigole, barzègli, bistregli	RE
162		Calzagatti, chelzagàt, papacc, paparòcc, pulenta imbrucàda	MO
163		Cavolfiore all'uso di Romagna	FC
164		Cavoli ripieni, cavul ripein	PC
165		Cotenna e ceci, cudga e sisar	PC
166		Dolce e brusco, dulz e brühsc	PC
167		Fagioli in giubalunga	FC
168		Faraona alla creta, faraona al creda	PC
169		Fegatelli di maiale, figadèt	FC
170		Frittata di funghi prugnoli, fritta ad spinarò	PC
171		Funghi fritti, fonz fritt	PC
172		Gnocchi, gnocc	PC-MO
173		Insalata rustica, rustisana	PC
174		Lasche del Po in carpione, stricc' in carpiòn	PC
175		Lepre alla piacentina, levra ala piasinteina	PC
176		Lumache alla bobbiese, lümaga al bobbiese	PC
177		Maccheroni bobbiesi, maccheron bubbies	PC
178		Merluzzo in umido, marlüss in ümid	PC
179		Mezze maniche da frate ripiene, mes mànag da frà ripein	PC
180		Ovuli ripieni, ovuli ripein	PC
181		Pancetta e piselli, panzètta e riviott	PC
182		Polenta condita, puleinta consa	PC
183		Polenta di farina di castagne, puleinta ad fareina ad castagne	PC
184		Polenta e patate, puleinta e pomdaterra	PC
185		Polpettone di tacchino alla reggiana	RE
186		Punta di petto di vitella ripiena, picaja	RE
187		Ragù classico alla bolognese	BO
188		Riso e verza con costine, ris e verza cun custeina	PC
189		Risotto con i codini di maiale, risott cun i cuein ad gogn	PC
190		Salsa di prezzemolo, sälsa ad savur	PC
191		Scàpa, mnufocc, menni	MO
192		Seppie con piselli	FC
193		Tagliatelle con ricotta e noci, taiadei cun ricotta e nus	PC
194		Torta di patate, turta d'patat	PC
195		Torta di riso alla bobbiese, turta ad ris ala bobbiese	PC
196		Tortelli di farina di castagne, tortei ad fareina ad castagne	PC
197		Tortelli di zucca, tortei ad zücc, cappellacci di zucca, turtlòn ad sùca	PC-MO

198		Trippa di manzo alla piacentina, trippa ad manz ala piasinteina	PC
199		Valigini, valisei, verzot	RE
200		Verzolini, varzulein	PC
201		Zucchini ripieni, zücchein ripein	PC
202		Zuppa di ceci, süppa ad sisar	PC
203		Zuppa di pesci, süppa ad pëss	PC
204	Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	Acquadelle marinate	FE
205		Alici marinate, sardun marined	RN
206		Anguilla marinata di Comacchio	FE
207		Brodetto di vongole	RN
208		Cozze gratinate	RN
209		Saraghina, papalina, saraghina sora al test	FC-RN
210	Prodotti di origine animale	Miele del crinale dell'Appennino emiliano-romagnolo	Tutte
211		Miele di erba medica della pianura emiliano-romagnola	Tutte
212		Miele di tiglio, mel tiglio	RA
213	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Aaglio bianco piacentino	PC
214		Albicocca Val Santerno di Imola	BO
215		Antica varietà di fichi piacentini della cultivar: verdolino, della goccia.	PC
216		Antica varietà di mandorla piacentina della cultivar: mandorla piacentina	PC
217		Antica varietà di nocciola piacentina della cultivar: tonda piacentina, nisola dmestiga	PC
218		Antica varietà di olivo piacentino della cultivar: Lugagnano, Mazzoni	PC
219		Antica varietà di patata piacentina della cultivar quarantina, quaanti-na	PC
220		Antiche varietà di castagne piacentine: - domestica di Gusano; - Vezzolacca	PC
221		Antiche varietà di ciliegia piacentina: flamengo, pavesi, mora o mora piacentina, mori, marasca di Villanova, prima, primissima, smirne, mora di Diolo, albanotti	PC
222		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
223		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),	PC

		turco, spadone	
224		Antiche varietà di uva da tavola piacentina: verdea, besgano bianco, besgano rosso, bianchetta di Diolo, bianchetta di Bacedasco	PC
225		Asparago, aspargina, sparz, sparazena	RA
226		Cardo Gigante di Romagna	FC
227		Castagna fresca e secca di Granaglione	BO
228		Ciliegia di Cesena, delle varietà: moretta di Cesena, durona di Cesena, durella, duroncina di Cesena, ciliegia del fiore, primaticcia, corniola	FC
229		Ciliegia di Vignola	MO-BO
230		Cocomero tipico di San Matteo Decima	BO
231		Cuciaroli, cuciarole, cuciarùl	FC
232		Doppio concentrato di pomodoro	PC
233		Farina dolce di castagne di Granaglione, farina d'castagne	BO
234		Fragola di Romagna	BO-FC RA-RN
235		Lischi, roscano, agretto, baciccio, liscaro	FC
236		Loto di Romagna	BO-FC RA-RN
237		Marrone di Campora, maron ed Campra	PR
238		Mela campanina, pòm campanein	MO
239		Melone tipico di San Matteo Decima	BO
240		Patata di Montese	MO
241		Pera Scipiona	FC
242		Pera Volpina	FC
243		Pesca Bella di Cesena	FC
244		Raperonzolo, raponzal, raponzolo, raponzo	FC
245		Saba dell'Emilia-Romagna, sapa	Tutte
246		Sapore, savor	RA-FC
247		Saporetto dell'Appennino reggiano, savurett, savorèt	RE
248		Stridoli, strigoli, carletti, bubbolini, tagliatelle della Madonna, silene rigonfia, streidoul, strigli, strigul, strìdual, stridul, strìvul, strìgval	FC
249		Sugali, sugal	RA
250		Sughi d'uva reggiani, sugh	RE-MO
251		Susina di Vignola	MO-BO FE
252		Susina Vaca Zebeo, vacazebeo, vacaza zebeo, vacazebeo, vacazza	FC
253		Tartufo bianco (tuber magnatum), trifula bianca	PC
254		Tartufo bianco pregiato	BO-FC
255		Tartufo nero di Fragno, trifola	PR
256		Tartufo nero estivo (tuber aestivum), trifula	PC

		negra	
--	--	-------	--