

ALLEGATO D

**ELENCO DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI
DELL'EMILIA-ROMAGNA - OTTAVA 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,	PC

		anven	
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		Bustrengo, bustrenga, bustrèng	FC
58		Canestrelli, canestrèli	PC
59		Cappellacci di zucca, caplazz con la zucca	FE
60		Cappelletti all'uso di Romagna, caplet	FC
61		Cappelletti, caplitt	FE
62		Cappelletto reggiano	RE
63		Castagnaccio, Pattona	PC
64		Ciaccio, ciacc	MO
65		Ciambella ferrarese, brazadela	FE
66		Ciambella reggiana, bresadela, busilan	RE
67		Ciambella, boslan	PC
68		Ciambelline, buslanein	PC
69		Crescenta fritta, cherscènta frètta	MO
70		Croccante, cruccant	PC
71		Dolce di San Michele, dolz ad San Michele	RA
72		Erbazzone di Reggio Emilia	RE
73		Focaccia con ciccioli, chisola	PC
74		Frittelle di farina di castagne, frittell ad fareina ad castagne	PC
75		Frittelle di riso, fritell ad ris	PC
76		Frittelle o sgonfietti, fritell o sgiunfaidd	PC
77		Garganello, garganell	BO
78		Gnocchetti con fagioli, pisarei e fasò	PC
79		Gnocchetti di pangrattato, pisarei	PC
80		Gnocco fritto, gnocc frett	MO

81		Latte brulè, Latt brulè	PC
82		Latte in piedi, latt in pè	PC
83		Manfrigoli	FC
84		Maltagliati, puntarine, malfatti, malfattini, meltajè, maltajèd	FC
85		Mandorlini del ponte, mandurlin dal pont	FE
86		Miacetto, miacet	RN
87		Minestra imbottita, spoja lorda	FC
88		Migliaccio di Romagna, sanguinaccio, berleng, Migliaccio, e miazz	BO-FC
89		Mistuchina, mistuchen, mistòk	RA-MO
90		Mosto cotto, must cot	PC
91		Pagnotta pasquale	FC
92		Pampepato o pampapato, pampepat, pampapat	FE
93		Pane casareccio, pan casalen	PR
94		Pane di zucca, pan ad zùcca	PC
95		Pane dolce con i fichi, pan dülz cun i figh	PC
96		Pane schiacciato, batarö	PC
97		Pattona	PR
98		Pasticcio di maccheroni alla ferrarese, al pastiz	FE
99		Passatelli, passatini, pasadein, pasadòin in bròd	FC
100		Pesche finte ripiene	FC
101		Piadina fritta, piè fretta	FC
102		Piadina romagnola, piada romagnola, piè romagnola, pjida romagnola, pièda romagnola, pji romagnola pida romagnola	RA-FC RN-BO
103		Pinza bolognese, penza bolognese	BO
104		Savoardi di Persiceto, Ciabattine di S. Antonio, savuièrd	BO
105		Sbricciolina, sbrisulina	PC
106		Sfogliata o torta degli Ebrei, tibuia	MO
107		Spongata di Busseto	PR
108		Spongata, spunghèda	MO
109		Spongata di Piacenza, spungada,	PC

		spungheda	
110		Spongata di Reggio Emilia	RE
111		Sprelle, spreli	PC
112		Straccadenti, Stracadént	FC
113		Stracchino gelato, stracchein in gelato	PC
114		Strozzapreti, strozaprit	FC
115		Sulada	MO
116		Tardura	FC
117		Tigella modenese, tigèla modenese, crescentina modenese, cherscènta modenese	MO
118		Tirotta con cipolla, tiratta ala zivola	FE
119		Topino d'Ognissanti	FE
120		Torta d'erbe	PR
121		Torta dei preti, turta. ad prètt	PC
122		Torta di granoturco, turta ad mèlga	PC
123		Torta di mele, turta. ad pum	PC
124		Torta di pere, turta ad per.	PC
125		Torta di prugne, turta ad brügna	PC
126		Torta di riso reggiana	RE
127		Torta ricciolina o torta di tagliatelle, taiadela	FE-MO
128		Tortellacci, tortelloni, turtlacc	MO
129		Tortelli alla lastra	FC
130		Tortelli d'erbetta, torte d'erbeta	PR
131		Tortelli di carnevale, frittelle ripiene, turtlitt	PC
132		Tortelli di ricotta alla piacentina, tortelli, turtei cu la cua, turtei.	PC
133		Tortelli di San Giuseppe, turtei ad San Giusèpp	PC
134		Tortellini di Bologna	BO
135		Tortellini	MO
136		Zuccherino montanaro bolognese, zucarein montanaro bolognese	BO
137		Zuppa inglese, sopinglesa	FC
138	Piatti composti	Agnello alla piacentina, agnel	PC

		äla piasinteina	
139		Anguilla in umido, anguilla in ümid	PC
140		Calzagatti, chelzagàt, papacc, paparòcc, pulenta imbrucàda	MO
141		Cavoli ripieni, cavul ripein	PC
142		Cotenna e ceci, cudga e sisar	PC
143		Dolce e brusco, dulz e brühsc	PC
144		Faraona alla creta, faraona al creda	PC
145		Frittata di funghi prugnoli, fritta ad spinarò	PC
146		Funghi fritti, fonz fritt	PC
147		Gnocchi, gnocc	PC-MO
148		Insalata rustica, rustisana	PC
149		Lasche del Po in carpione, stricc' in carpiòn	PC
150		Lepre alla piacentina, levra ala piasinteina	PC
151		Lumache alla bobbiese, lümaga al bobbiese	PC
152		Maccheroni bobbiesi, maccheron bubbies	PC
153		Merluzzo in umido, marlüss in ümid	PC
154		Mezze maniche da frate ripiene, mes mànag da frà ripein	PC
155		Ovuli ripieni, ovuli ripein	PC
156		Pancetta e piselli, panzëtta e riviott	PC
157		Polenta condita, puleinta consa	PC
158		Polenta di farina di castagne, puleinta ad fareina ad castagne	PC
159		Polenta e patate, puleinta e pomdaterra	PC
160		Riso e verza con costine, ris e verza cun custeina	PC
161		Risotto con i codini di maiale, risott cun i cuein ad gogn	PC
162		Salsa di prezzemolo, sälsa ad savur	PC
163		Scàpa, mnufocc, menni	MO
164		Tagliatelle con ricotta e noci, taiadei cun ricotta e nus	PC
165		Torta di patate, turta d'patat	PC

166		Torta di riso alla bobbiese, turta ad ris ala bubbiese	PC
167		Tortelli di farina di castagne, tortei ad fareina ad castagne	PC
168		Tortelli di zucca, tortei ad zücc, cappellacci di zucca, turtlòn ad sùca	PC-MO
169		Trippla di manzo alla piacentina, trippa ad manz ala piasinteina	PC
170		Verzolini, varzulein	PC
171		Zucchini ripieni, zücchein ripein	PC
172		Zuppa di ceci, süppa ad sisar	PC
173		Zuppa di pesci, süppa ad pëss	PC
174	Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	Acquadelle marinate	FE
175		Anguilla marinata di Comacchio	FE
176	Prodotti di origine animale	Miele del crinale dell'Appennino emiliano-romagnolo	Tutte
177		Miele di erba medica della pianura emiliano-romagnola	Tutte
178		Miele di tiglio, mel tiglio	RA
179		Miele vergine integrale	Tutte
180	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Albicocca Val Santerno di Imola	BO
181		Antica varietà di fichi piacentini della cultivar: verdolino, della goccia.	PC
182		Antica varietà di mandorla piacentina della cultivar: mandorla piacentina	PC
183		Antica varietà di nocciola piacentina della cultivar: tonda piacentina, nisola dmestiga	PC
184		Antica varietà di olivo piacentino della cultivar: Lugagnano, Mazzoni	PC
185		Antica varietà di patata	PC

		piacentina della cultivar quarantina, quaanti-na	
186		Antiche varietà di castagne piacentine: - domestica di Gusano; - Vezzolacca	PC
187		Antiche varietà di ciliegia piacentina: flamengo, pavesi, mora o mora piacentina, mori, marasca di Villanova, prima, prmissima, smirne, mora di Diolo, albanotti	PC
188		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
189		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
190		Antiche varietà di uva da tavola piacentina: verdea, besgano bianco, besgano rosso, bianchetta di Diolo, bianchetta di Bacedasco	PC
191		Asparago, aspargina, sparz, sparazena	RA
192		Cardo Gigante di Romagna	FC
193		Castagna fresca e secca di Granaglione	BO
194		Ciliegia di Cesena, delle varietà: moretta di Cesena, durona di Cesena, durella, duroncina di Cesena, ciliegia del fiore, primaticcia, corniola	FC
195		Ciliegia di Vignola	MO-BO
196		Cocomero tipico di San Matteo Decima	BO

197		Doppio concentrato di pomodoro	PC
198		Farina dolce di castagne di Granaglione, farina d'castagne	BO
199		Fragola di Romagna	BO-FC RA-RN
200		Lischi, roscano, agretto, baciccio, liscaro	FC
201		Loto di Romagna	BO-FC RA-RN
202		Marrone di Campora, maron ed Campra	PR
203		Mela campanina, pòm campanein	MO
204		Melone tipico di San Matteo Decima	BO
205		Patata di Montese	MO
206		Pesca Bella di Cesena	FC
207		Raperonzolo, raponzal, raponzolo, raponzo	FC
208		Saba dell'Emilia-Romagna, sapa	Tutte
209		Sapore, savor	RA-FC
210		Stridoli, strigoli, carletti, bubbolini, tagliatelle della Madonna, silene rigonfia, streidoul, strigli, strigul, strìdual, stridul, strìvul, strìgval	FC
211		Sugali, sugal	RA
212		Sughi d'uva reggiani, sugh	RE-MO
213		Susina di Vignola	MO-BO FE
214		Susina Vaca Zebeo, vacazebeo, vacaza zebeo, vacazaebeo, vacazza	FC
215		Tartufo bianco (tuber magnatum), trifula bianca	PC
216		Tartufo bianco pregiato	BO-FC
217		Tartufo nero di Fragno, trifola	PR
218		Tartufo nero estivo (tuber aestivum), trifula negra	PC