

**ELENCO DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI  
DELL'EMILIA-ROMAGNA - SETTIMA 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 romagnola	FC
11		Castrato di Romagna, castrè, castròn	RA -RN FC - BO
12		Ciccioli (o cicciolata), grassei (o suprasè), ciccioli sbricioloni, grassei sbrison,graso'	PC-RE
13		Coppa arrosto, Cupa arost	PC
14		Coppa di parma	PR
15		Culatello, culatel	PC
16		Fiocchetto	PR
17		Fiocco di culatello	PR
18		Lardo, gras	PC
19		Pancetta canusina	RE
20		Pollo di razza Fidentina	PC-PR
21		Pollo di Romagna	FC
22		Piccola di cavallo, picula 'd caval	PC
23		Porchetta, purcheta	RN
24		Salama da sugo	FE
25		Salama da sugo di Madonna Boschi	FE
26		Salame all'aglio, salam da l'ai	FE
27		Salame di Canossa o salame di Castelnuovo Monti	RE
28		Salame Felino	PR
29		Salame fioretino	RE
30		Salame gentile, salam gentil	PC
31		Salsiccia gialla fina, sulzezza zala bouna e fina	MO
32		Salsicciotto alla piacentina, salame da cuocere, salam da cotta	PC
33		Spalla di San Secondo, spalla cotta e spalla cruda, spala cota e crùda	PR
34		Stracotto alla piacentina, 'l stua	PC
35		Suino di razza mora o mora romagnola	RA-FC RN-BO

36		Suino pesante	Tutte
37		Tasto, tast	PC
38		Zuccotto di Bismantova	RE
39	Condimenti	Sale, sèl	RA
40	Formaggi	Pecorino del pastore	BO-RA RN-FC
41		Pecorino dell' Appennino reggiano	RE
42		Raviggiolo	FC
43		Ricotta vaccina fresca tradizionale dell'Emilia-Romagna, puina, puvina	PR-RE MO-BO
44		Ribiola della Bettola, ill ribiol	PC
45		Robiola, ribiola, furmai nis	PC
46		Squacquerone di Romagna, squaquaron	RA-FC RN-BO
47	Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	Africanetti, biscotti Margherita, africanèt	BO
48		Amaretti	MO
49		Amaretto di Spilamberto	MO
50		Anolini, anvein, amvei, anvei	PC
51		Anolino, anolen	PR
52		Basotti, bassotti, tagliolini al forno, bazòt, bassot	FC
53		Bensone, balsone, balsòn	MO
54		Biscione reggiano	RE
55		Bizulà	RN
56		Bomba di riso, bomba 'd ris	PC
57		Borlengo, burleng, burlang	MO
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		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		Crocante, 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 zücca	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		Piadina frita, 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		Savoiard 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, spungheda	PC
110		Spongata di Reggio Emilia	RE
111		Stracchino gelato, stracchein in gelato	PC
112		Strozzapreti, strozaprit	FC
113		Sulada	MO
114		Tardura	FC
115		Tigella modenese, tigèla modenese, crescentina modenese, cherscènta modenese	MO
116		Tirotta con cipolla, tiratta ala zivola	FE
117		Topino d'Ognissanti	FE
118		Torta d'erbe	PR
119		Torta dei preti, turta. ad prèt	PC

120		Torta di granoturco, turta ad mëlga	PC
121		Torta di mele, turta. ad pum	PC
122		Torta di pere, turta ad per.	PC
123		Torta di prugne, turta ad brügna	PC
124		Torta di riso reggiana	RE
125		Torta ricciolina o torta di tagliatelle, taiadela	FE-MO
126		Tortellacci, tortelloni, turtlacc	MO
127		Tortelli alla lastra	FC
128		Tortelli d'erbetta, torte d'erbeta	PR
129		Tortelli di carnevale, frittelle ripiene, turtlitt	PC
130		Tortelli di ricotta alla piacentina, tortelli, turtei cu la cua, turtei.	PC
131		Tortelli di San Giuseppe, turtei ad San Giusèpp	PC
132		Tortellini di Bologna	BO
133		Tortellini	MO
134		Zuccherino montanaro bolognese, zucarein montanaro bolognese	BO
135		Zuppa inglese, sopingleza	FC
136	Piatti composti	Agnello alla piacentina, agnel äla piasinteina	PC
137		Anguilla in umido, anguilla in ümid	PC
138		Calzagatti, chelzagàt, papacc, paparòcc, pulenta imbrucàda	MO
139		Cavoli ripieni, cavul ripein	PC
140		Cotenna e ceci, cudga e sisar	PC
141		Dolce e brusco, dulz e brühsc	PC
142		Faraona alla creta, faraona al creda	PC
143		Frittata di funghi prugnoli, fritta ad spinarò	PC
144		Funghi fritti, fonz fritt	PC
145		Gnocchi, gnocc	PC-MO
146		Insalata rustica, rustisana	PC
147		Lasche del Po in carpione, stricc' in carpiòn	PC
148		Lepre alla piacentina, levra ala piasinteina	PC
149		Lumache alla bobbiese, lümaga al bubbiese	PC
150		Maccheroni bobbiesi, maccheron bubbies	PC
151		Merluzzo in umido, marlüss in ümid	PC
152		Mezze maniche da frate ripiene, mes màneg da frà ripein	PC
153		Ovuli ripieni, ovuli ripein	PC
154		Pancetta e piselli, panzètta e riviott	PC
155		Polenta condita, puleinta consa	PC
156		Polenta di farina di castagne, puleinta ad fareina ad castagne	PC
157		Polenta e patate, puleinta e pomdaterra	PC
158		Riso e verza con costine, ris e verza cun custeina	PC
159		Risotto con i codini di maiale, risott cun i cuein ad gogn	PC
160		Salsa di prezzemolo, sälsa ad savur	PC
161		Scàpa, mnufocc, menni	MO

162		Tagliatelle con ricotta e noci, taiadei cun ricotta e nus	PC
163		Torta di patate, turta d'patat	PC
164		Torta di riso alla bobbiese, turta ad ris ala bobbiese	PC
165		Tortelli di farina di castagne, tortei ad fareina ad castagne	PC
166		Tortelli di zucca, tortei ad zücc, cappellacci di zucca, turtlòn ad sùca	PC-MO
167		Tripa di manzo alla piacentina, trippa ad manz ala piasintina	PC
168		Verzolini, varzulein	PC
169		Zucchini ripieni, zücchein ripein	PC
170		Zuppa di ceci, süppa ad sisar	PC
171		Zuppa di pesci, süppa ad pëss	PC
172	Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	Acquadelle marinate	FE
173		Anguilla marinata di Comacchio	FE
174	Prodotti di origine animale	Miele del crinale dell'Appennino emiliano-romagnolo	Tutte
175		Miele di erba medica della pianura emiliano-romagnola	Tutte
176		Miele di tiglio, mel tiglio	RA
177		Miele vergine integrale	Tutte
178	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Aglione di Voghiera, l'ai d'Ughiera	FE
179		Albicocca Val Santerno di Imola	BO
180		Antica varietà di fichi piacentini della cultivar: verdolino, della goccia.	PC
181		Antica varietà di mandorla piacentina della cultivar: mandorla piacentina	PC
182		Antica varietà di nocciola piacentina della cultivar: tonda piacentina, nisola dmestiga	PC
183		Antica varietà di olivo piacentino della cultivar: Lugagnano, Mazzoni	PC
184		Antica varietà di patata piacentina della cultivar quarantina, quanta-na	PC
185		Antiche varietà di castagne piacentine: - domestica di Gusano; - Vezzolacca	PC
186		Antiche varietà di ciliegia piacentina: flamengo, pavesi, mora o mora piacentina, mori, marasca di Villanova, prima, primissima, smirne, mora di Diolo, albanotti	PC
187		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

188		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
189		Antiche varietà di uva da tavola piacentina: verdea, besgano bianco, besgano rosso, bianchetta di Diolo, bianchetta di Bacedasco	PC
190		Asparago, aspargina, sparz, sparazena	RA
191		Cardo Gigante di Romagna	FC
192		Castagna fresca e secca di Granaglione	BO
193		Ciliegia di Cesena, delle varietà: moretta di Cesena, durona di Cesena, durella, duroncina di Cesena, ciliegia del fiore, primaticcia, corniola	FC
194		Ciliegia di Vignola	MO-BO
195		Cipolla tipica di Medicina	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, stridual, stridul, strivul, strigval	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
217		Tartufo nero di Fragno, trifola	PR
218		Tartufo nero estivo (tuber aestivum), trifula negra	PC