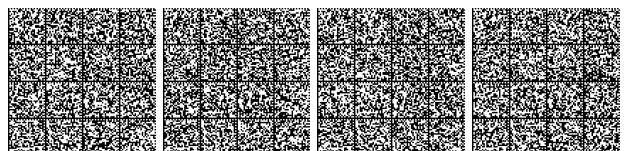


<b>REGIONE LIGURIA</b>		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	aceto di mele
	2	amaretto
	3	amaro
	4	distillato di prugna
	5	essenza di lavanda
	6	vino di mele
	7	vino di sambuco (spumante dei poveri)
Birre	8	birra di savignone
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	9	comune argentata ligure, comune argentata
	10	comune dorata ligure, comune dorata
	11	coppa
	12	frizze (grive)
	13	gambetto di maiale, gambetto
	14	gigante nera d'italia (pollo della val di vara)
	15	mostardella
	16	pancetta
	17	paté di lardo
	18	pecora brigasca
	19	prosciutta
	20	prosciutto cotto
	21	salame (con i lardelli), (salamme cui lardelli)
	22	salame cotto
	23	salame crudo
	24	salame genovese di sant'olcese, di orero
	25	salsiccia
	26	salsiccia di brugnato
	27	salsiccia di ceriana, slasiccia
	28	salsiccia di pignone
	29	sanguinaccio
	30	sopressata
	31	stecchi
	32	testa in cassetta (soppressata)
	33	tomaselle
34	vacca cabannina	
35	zeraria (zraria)	
<i>Condimenti</i>	36	agliata
	37	marò
	38	pasta di acciughe
	39	pesto (alla genovese)
	40	pesto d'aglio
	41	salsa di noci
	42	salsa di pinoli
	43	sugo di carne (sugo di carne alla genovese)
	44	sugo di funghi (sugo di funghi alla ligure)
	45	sugo di gherigli
<i>Formaggi</i>	46	bruzzo (brus, brussu, della valle arroschia)
	47	caciotta (caciotta di brugnato)
	48	caprino (della valbrevenna)
	49	caprino di malga (delle alpi marittime)
	50	formaggetta (delle valli arroschia e argentina)
	51	formaggetta (savonese, di stella, della valle stura)
	52	formaggetta della val graveglia, di bonassola, di vaise, dell'alta valle scrivina, dell'alta valle stura, della val di vara
	53	formaggio di malga (di triora, delle alpi marittime)
	54	giuncata (zuncà, giuncà)
	55	mozzarella di brugnato
	56	pecorino di malga
	57	prescinseua (quagliata)



	58	robiola (della val bormida)
	59	s. stefano d'aveto (san ste')
	60	sarasso (sarazzu)
	61	sòla (tumma, sola delle alpi marittime)
	62	toma di mendatica (dell'alta valle arroschia)
Grassi (burro, margarina, oli)	63	butiru (bitiru, burro)
	64	olio extra vergine di oliva monovarietale di colombaia, colombara, culombera
	65	olio extravergine di oliva arnasca
	66	aglio bianco (di vessalico)
	67	albicocca tigrato, miscimìn tigrato
	68	albicocca valleggia
	69	arancio pernambucco (portugallo)
	70	asparago violetto (violetto di albenga)
	71	carciofo di provenza, violet di provenza
	72	carciofo spinoso (violetto di albenga)
	73	carciofo spinoso di pompeiana
	74	carota di albenga
	75	castagna bodrasca
	76	castagna gabbiana
	77	castagna secca
	78	cavolo broccolo (lavagnino)
	79	cavolo gaggetta
	80	chinotto di savona
	81	ciliegia di castelbianco
	82	ciliegi durone sarzanese
	83	cipolla di pignone
	84	cipolla rossa (genovese, di zerli)
	85	confettura di acacia, confettura di robinia
	86	confettura di frutti di bosco
	87	confettura di petali di viola, confettura di violetta
	88	confettura extra di petali di rosa, zucchero rosato, conserva di rose
	89	fagiolana di torza
	90	fagioli bianchi
	91	fagiolo borlotto di mangia
	92	fagiolo cannellino dall'occhio rosso
	93	fagiolo cannellino della val di vara
	94	fagiolo cenerino della val di vara (senerín)
	95	fagiolo dell'aquila di pignone (fagiolo dall'occhio)
	96	fagiolo gianetto
	97	fagiolo lupinaro
	98	fagiolo rampicante basso di pignone
	99	farina di castagne
	100	fichi figalini neri
	101	fichi rondette
	102	funghi sott'olio (porcino bianco, pinicola, cicalotti, galletti)
	103	fungo porcino secco
	104	fungo porcino spontaneo
	105	granturco dall'asciutto, granun
	106	melanzana tonda (genovese)
	107	melo belfiore
	108	melo beverino
	109	melo bianchetta
	110	melo carla
	111	melo musona
	112	melo pipin
	113	melo rugginin
	114	melo stolla
	115	nocciolo bianchetta
	116	nocciolo codina
	117	nocciolo dall'orto
	118	nocciolo del rosso



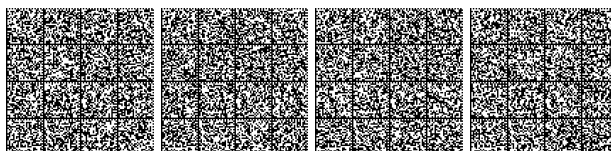
*Prodotti vegetali allo  
stato naturale o  
trasformati*

119	nocciolo longhera
120	nocciolo menoia
121	nocciolo noscella
122	nocciolo ronchetta
123	nocciolo savregghetta
124	nocciolo tapparona
125	nocciolo trietta
126	olivo colombaia
127	olivo lavagnina
128	olivo mortina
129	olivo pignola
130	olivo razzola
131	olivo rossese
132	olivo taggiasca
133	patata cabannese, sarvèga, purchin-a, matta
134	patata cannellina nera, cannellina
135	patata di pignone
136	patata morella, muella, muellin-a
137	patata quarantina bianca, quarantina genovese, quarantina, bianca di montoggio, di reppia, di rovegno, di torriglia
138	patata quarantina gialla, giana riunda, giana de masun, franseize, franseize de servàesa
139	patata quarantina prugnona, prugnona, quarantina vera, quarantina rossa, brignùn-a
140	patata salamina, calice al cornoviglio
141	pesco birindella
142	pisello (di lavagna)
143	pisello nero di l'ago
144	pomodoro cuore di bue
145	radice (di chiavari)
146	rape
147	rape di nasino
148	rose da sciroppo
149	sciroppo di poligala, sciroppo di poligola
150	sciroppo di rose
151	sciroppo di viole
152	scorzonerà
153	susine "balle d'ase"
154	susine, fiaschette "da u cu amau" di levanto
155	susino collo storto
156	susino massina
157	tartufo
158	violetta di villanova di albenga
159	vitigno barbarossa
160	vitigno crovin
161	vitigno moscatello di taggia
162	vitigno scimiscià
163	zucca di rocchetta cengio
164	zucchini alberello di sarzana
165	zucchini genovese
166	zucchini trombetta
167	amaretti di sassello
168	amaretto di gavenola
169	amaretto di rocchetta, rocchetta
170	baci della riviera (baci di alassio)
171	barbagiuai
172	biscette
173	biscotti del lagaccio
174	biscotti di semola di gavenola
175	biscotto di taggia
176	buccellato
177	canestrelli (canestrelletti, di acquasanta, di s. stefano d'aveto)
178	canestrelli di avosso
179	canestrelli di castagne
180	canestrello di brugnato



*Paste fresche e  
prodotti della  
panetteria, della  
biscotteria, della  
pasticceria e della  
confetteria*

181	canestrello di taggia
182	castagnole
183	cavagnetto di brugnato
184	chinotto candito (di savona)
185	ciappe
186	corsetti avvantaggiati
187	corsetti del levante ligure
188	corsetti della val polcevera
189	cubàite
190	farinata (ligure, di ceci)
191	farinata (savonese, bianca)
192	focaccia
193	focaccia con pellette d'oliva di albisola
194	focaccia dolce sarzanese
195	frittelle della val bormida
196	gattafin
197	gobelletti
198	le ripiene dell'antico forno, le ripiene
199	michetta
200	millesimini
201	ossa dei morti
202	pan dei morti
203	pandolce (genovese)
204	pane a lievitazione naturale (pane crescente)
205	pane casereccio (della val bormida)
206	pane di patate di pignone (pan de 'patate)
207	pane di triora
208	pane d'orzo
209	pane rustico di gavenola (pane rustico di gavenola; pane rustico integrale di gavenola)
210	panèra
211	panettone con farina di castagne
212	pansarola
213	pasta sciancà
214	pinolata
215	poncrè
216	quadrello di castagna, quadrello di rovegno "alta val trebbia"
217	quaresimali
218	ravioli di patate rosse
219	raviolo alle erbette
220	raviolo ligure
221	raviolo magro
222	rotelle
223	schiumette
224	sciuette
225	spungata
226	strozzagatti
227	taggioen
228	tirotto
229	torcetti
230	torrone, u turu'n
231	torta crescente
232	torta di chiavari (torta de ciàvai)
233	torta di nocciole
234	torta di riso dolce
235	torta di torriglia
236	torta d'riso doza di vezzano, torta d'riso d' v'zan
237	torta panarello (panarella)
238	torta sacripantina
239	torta scema
240	torta stroschia
241	trofie
242	baciocca
243	bagnùn d'accughe



<i>Prodotti della gastronomia</i>	244	brandaculun
	245	cappon magro
	246	capponata
	247	carne sotto il testo
	248	castagnaccio
	249	cima alla genovese
	250	ciuppin
	251	condigion
	252	coniglio
	253	farinata di zucca
	254	fazzino
	255	focaccia verde
	256	focaccine di mais
	257	fràndura
	258	frittelle di baccalà
	259	gran pistau
	260	lattughe ripiene
	261	lisoni
	262	lumache
	263	mess-ciua
	264	micotti
	265	pan martin
	266	panella
	267	panissa
	268	pissalandrea
	269	polenta bianca
	270	preboggion
	271	sbira
	272	scarpazza
	273	scherpada
	274	sgabei
275	stirpada	
276	stoccafisso	
277	testaroli	
278	torta di riso	
279	torta di riso e porri	
280	torta di zucca	
281	torta pasqualina	
282	ventre	
283	zuppa di muscoli	
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	284	acciuga, acciuga di monterosso
	285	cicierello di noli
	286	gamberetti
	287	mitili (muscoli, del golfo di la spezia)
	288	mosciamme del mar ligure (musciàmme)
	289	tonnidi del golfo paradiso
	290	zerlo di noli
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	291	latte fresco della valle stura
	292	latte fresco di marinella
	293	miele della liguria
	294	ricotta (recottu, ricotta della val stura, della val d'aveto, della valle scrivia, della val graveglia)

