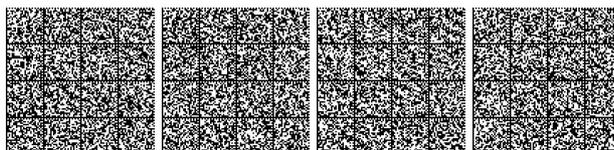


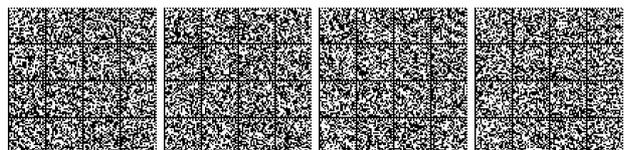
<b>REGIONE LIGURIA</b>		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Aceto di mele
	2	Amaretto
	3	Amaro
	4	Distillato di prugna
	5	Essenza di lavanda
	6	Vino di mele
	7	Vino di sambuco (Spumante dei poveri)
<i>Birre</i>	8	Birra di Savignone
<i>Carni (e 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 (Sopressata)
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, Brusu, della Valle Arroscia)
	47	Caciotta (Caciotta di Brugnato)
	48	Caprino (della Valbrevenna)
	49	Caprino di malga (delle Alpi Marittime)
	50	Formaggetta (delle Valli Arroscia e Argentina)
	51	Formaggetta (savonese, di Stella, della Valle Stura)
	52	Formaggetta della Val Graveglia, di Bonassola, di Vaise, dell'alta Valle Scrivia, 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	Söla (Tumma, Sola delle Alpi Marittime)
	62	Toma di Mendatica (dell'alta Valle Arroscia)
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	63	Butiru (Bitiru, Burro)
	64	Olio extra vergine di oliva monovarietale di Colombaia, Colombara, Culombera
	65	Olio extravergine di oliva Amasca
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	66	Aglio bianco (di Vessalico)
	67	Albicocca tigrato, Miscimin tigrato
	68	Albicocca valleggia
	69	Antico grano bianco delle Valli di Suvero
	70	Arancio pernambucco (Portugallo)



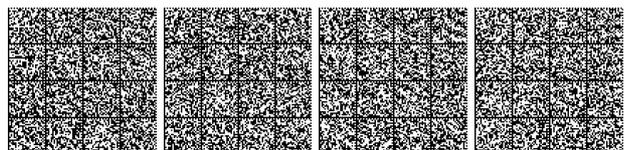
REGIONE LIGURIA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	71	Asparago violetto (Violetto di Albenga)
	72	Carciofo di Provenza, Violet di Provenza
	73	Carciofo spinoso (Violetto di Albenga)
	74	Carciofo spinoso di Pompeiana
	75	Carota di Albenga
	76	Castagna bodrasca
	77	Castagna gabbiana
	78	Castagna secca
	79	Cavolo broccolo (Lavagnino)
	80	Cavolo gaggetta
	81	Chinotto di Savona
	82	Ciliegia di Castelbianco
	83	ciliegie durone sarzanese
	84	Cipolla di Pignone
	85	Cipolla rossa (genovese, di Zerli)
	86	Confettura di acacia, Confettura di robinia
	87	Confettura di frutti di bosco
	88	Confettura di petali di viola, Confettura di violetta
	89	Confettura extra di petali di rosa, zucchero rosato, conserva di rose
	90	Fagiolana di Torza
	91	Fagioli bianchi
	92	Fagiolo borlotto di Mangia
	93	Fagiolo cannellino dall'occhio rosso
	94	Fagiolo cannellino della Val di Vara
	95	Fagiolo cenerino della Val di Vara (Senerín)
	96	Fagiolo dell'aquila di Pignone (Fagiolo dall'occhio)
	97	Fagiolo gianetto
	98	Fagiolo lupinaro
	99	Fagiolo rampicante basso di Pignone
	100	Farina di castagne
	101	Fichi figalini neri
	102	Fichi rondette
	103	Funghi sott'olio (porcino bianco, pinicola, cicalotti, galletti)
	104	Fungo porcino secco
	105	Fungo porcino spontaneo
	106	Grano marzuolo
	107	Granturco dall'asciutto, Granun
	108	Limoni di Monterosso
	109	Melanzana tonda (genovese)
	110	Melo bellfiore
	111	Melo beverino
	112	Melo bianchetta
	113	Melo carla
114	Melo musona	
115	Melo pipin	
116	Melo rugginin	
117	Melo stolla	
118	Moco delle Valli della Bormida	
119	Nocciolo bianchetta	
120	Nocciolo codina	
121	Nocciolo dall'orto	
122	Nocciolo del rosso	
123	Nocciolo longhera	
124	Nocciolo menoia	
125	Nocciolo noscella	
126	Nocciolo ronchetta	
127	Nocciolo savregghetta	
128	Nocciolo tapparona	
129	Nocciolo trietta	
130	Olivo Colombaia	
131	Olivo Lavagnina	
132	Olivo Mortina	
133	Olivo Pignola	
134	Olivo Razzola	
135	Olivo Rossese	
136	Olivo Taggiasca	
137	Patata cabannese, Sarvèga, Purchin-a, Matta	
138	Patata cannellina nera, Cannellina	
139	Patata di Pignone	
140	Patata morella, Muella, Muellin-a	
141	Patata quarantina bianca, Quarantina genovese, Quarantina, Bianca di Montoggio, di Reppia, di Rovegno, di Torriglia	
142	Patata quarantina gialla, Giana riunda, Giana de masùn, Franseize, Franseize de servàesa	
143	Patata quarantina prugnona, Prugnona, Quarantina vera, Quarantina rossa, Brignùn-a	



REGIONE LIGURIA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	144	Patata salamina, Calice al cornoviglio
	145	Pesco birindella
	146	Pisello (di Lavagna)
	147	Pisello nero di l'Ago
	148	Pomodoro cuore di bue
	149	Radice (di chiavari)
	150	Rape
	151	Rape di Nasino
	152	Rose da sciroppo
	153	Sciroppo di poligala, Sciroppo di poligola
	154	Sciroppo di rose
	155	Sciroppo di viole
	156	Scorzoneria
	157	Susine "balle d'ase"
	158	Susine, fiaschette "da u cu amau" di Levante
	159	Susino collo storto
	160	Susino massina
	161	Tartufo
	162	Violetta di Villanova di Albenga
	163	Vitigno barbarossa
164	Vitigno crovin	
165	Vitigno moscatello di Taggia	
166	Vitigno scimiscià	
167	Zucca di Rocchetta Cengio	
168	Zucchino alberello di Sarzana	
169	Zucchino genovese	
170	Zucchino trombetta	
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	171	Amaretti di Sassello
	172	Amaretto di Gavenola
	173	Amaretto di Rocchetta, Rocchetta
	174	Baci della Riviera (Baci di Alassio)
	175	Barbagiuai
	176	Biscette
	177	Biscotti del Lagaccio
	178	Biscotti di semola di Gavenola
	179	Biscotto di Taggia
	180	Buccellato
	181	Canestrelli (Canestrelletti, di Acquasanta, di S. Stefano d'Aveto)
	182	Canestrelli di Avosso
	183	Canestrelli di castagne
	184	Canestrello di Brugnato
	185	Canestrello di Taggia
	186	Castagnole
	187	Cavagnetto di Brugnato
	188	Chinotto candito (di Savona)
	189	Ciappe
	190	Corsetti avvantaggiati
	191	Corsetti del Levante Ligure
	192	Corsetti della Val Polcevera
	193	Cubàite
	194	Farinata (ligure, di ceci)
	195	Farinata (savonese, bianca)
	196	Focaccia
	197	Focaccia con pellette d'oliva di Albisola
	198	Focaccia dolce sarzanese
	199	Frittelle della Val Bormida
	200	Gattafin
	201	Gobelletti
	202	Le ripiene dell'antico forno, Le ripiene
	203	Michetta
	204	Millesimini
	205	Nègie
206	Ossa dei morti	
207	Pan dei morti	
208	Pandolce (genovese)	
209	Pane a lievitazione naturale (Pane crescente)	
210	Pane casereccio (della Val Bormida)	
211	Pane di patate di Pignone (Pan de 'patate)	
212	Pane di Triora	
213	Pane d'orzo	
214	Pane rustico di Gavenola (Pane rustico di Gavenola; Pane rustico integrale di Gavenola)	
215	Panèra	



REGIONE LIGURIA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	216	Panettone con farina di castagne
	217	Pansarola
	218	Pasta sciancà
	219	Pinolata
	220	Poncrè
	221	Quadrello di castagna, Quadrello di Rovegno "alta Val Trebbia"
	222	Quaresimali
	223	Ravioli di patate rosse
	224	Raviolo alle erbette
	225	Raviolo ligure
	226	Raviolo magro
	227	Rotelle
	228	Schiumette
	229	Ssciuette
	230	Spungata
	231	Strozzagatti
	232	Taggioen
	233	Tirotto
	234	Torcetti
	235	Torrone, U Turu'n
	236	Torta crescente
	237	Torta di Chiavari (Torta de Ciàvai)
	238	Torta di nocciole
	239	Torta di riso dolce
	240	Torta di Torriglia
	241	Torta d'riso doza di Vezzano, Torta d'riso d' V'zan
242	Torta panarello (Panarella)	
243	Torta sacripantina	
244	Torta scema	
245	Torta stroschia	
246	Trofie	
<i>Prodotti della gastronomia</i>	247	Baciocca
	248	Bagnùn d'acciughe
	249	Brandaculun
	250	Cappon magro
	251	Capponata
	252	Carne sotto il testo
	253	Castagnaccio
	254	Cima alla genovese
	255	Ciuppin
	256	Condigion
	257	Coniglio
	258	Farinata di zucca
	259	Fazzino
	260	Focaccia verde
	261	Focaccine di mais
	262	Fràndura
	263	Frittelle di baccalà
	264	Gran pistau
	265	Lattughe ripiene
	266	Lisoni
	267	Lumache
	268	Mess-ciuà
	269	Micotti
	270	Pan martin
	271	Panella
	272	Panissa
	273	Pissalandrea
	274	Polenta bianca
	275	Preboggion
	276	Sbira
	277	Scarpazza
	278	Scherpada
	279	Sgabei
	280	Stirpada
	281	Stoccafisso
	282	Testaroli
	283	Torta di riso
	284	Torta di riso e porri
	285	Torta di zucca
	286	Torta pasqualina
	287	Ventre
	288	Zuppa di muscoli



<b>REGIONE LIGURIA</b>		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	289	Acciuga, Acciuga di Monterosso
	290	Cicierello di Noli
	291	Gamberetti
	292	Mitili (Muscoli, del Golfo di La Spezia)
	293	Mosciamme del Mar Ligure (Musciämme)
	294	Tonnidi del Golfo Paradiso
	295	Zerlo di Noli
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	296	Latte Fresco della Valle Stura
	297	Latte fresco di Marinella
	298	Miele della Liguria
	299	Ricotta (Recottu, Ricotta della Val Stura, della Val d'Aveto, della Valle Scrivia, della Val Graveglia)

