

REGIONE EMILIA-ROMAGNA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Acqua d'orcio o d'orzo, L'Acqua d'orz o d'orss
	2	Anicione, Andsòn
	3	Anisetta, Anisèta
	4	Macerato di pere in grappa
	5	Liquore di prugnoli, Bargnolino, Bargnulein
	6	Liquore zabaglione all'uovo
	7	Maraschino, Maraschèin
	8	Marenata
	9	Nocino, Nosen, Nozèn
	10	Sorbolo, Liquore nobile di sorbole, Liquor ed sorbi, Sorbolino, Sorbolen
	11	Sassolino
	12	Vin brùlè, Vino brulè, Brulè
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	13	Agnello da latte, Agnel, delle razze: Sarda e Massese
	14	Bel e cot, Belecot
	15	Bondiola*
	16	Cappello del prete, Cappel da pret*
	17	Carne bovina di razza Romagnola, Vidlò, Tor, Burela, Vaca Romagnola
	18	Carne della razza bovina Marchigiana
	19	Castrato di Romagna, Castrè, Castròn
	20	Ciccioli (o cicciolata), Grassei (o suprasè), Ciccioli sbricioloni, Grassei sbrison, Cicoli, Sgrisciuli*
	21	Coppa arrosto, Cupa arost
	22	Coppa di testa, Tortella*
	23	Coppa di montagna della Val Nure, Cuppa ad muntagna
	24	Coshet, Violino coscia di pecora
	25	Cotechino piccolo, Cudghein piccinein
	26	Culatello, Culatel*
	27	Fegatelli
	28	Fiocchetto
	29	Fiocco di culatello*
	30	Gallo ruspante
	31	Lardo di Montefeltro
	32	Lardo, Gras
	33	Lonzino, Capolongo
	34	Mariola*
	35	Mazza fegato
	36	Miaccio, Miaggio, Migliaccio
	37	Pancetta arrotolata
	38	Pancetta canusina*
	39	Pesto di cavallo, Caval pist
	40	Piccola di cavallo, Picula 'd caval
	41	Pollo di razza Fidentina
	42	Pollo di Romagna
	43	Porchetta, Purcheta
	44	Prosciutto aromatizzato del Montefeltro
	45	Salame all'aglio, Salam da l'ai*
	46	Salame di Canossa o Salame di Castelnuovo Monti*
	47	Salame fioretino*
	48	Salame gentile, Salam gentil, Salàm zintil*
	49	Salsiccia
	50	Salsiccia gialla fina, Sulzezza zala bouna e fina
	51	Salsiccia matta, ciàvar, zuzèzza mata
	52	Salciccio alla piacentina, Salame da cuocere, Salam da cotta
	53	Spalla di San Secondo, Spalla cotta e spalla cruda, Spala cota e crùda*
54	Stracotto alla piacentina, 'L Stua	
55	Suino di razza Mora o Mora romagnola	
56	Suino pesante	
57	Tacchini bronzato rustico o nostrano, Galnacc, Dindo	
58	Tasto, Tast	
59	Zuccotto di Bismantova*	
<i>Condimenti</i>	60	Pasta di tartufo bianco
	61	Sale alimentare di Salsomaggiore
	62	Sale, Sàl
<i>Formaggi</i>	63	Caciotta*
	64	Caciotta vaccina al caglio vegetale*
	65	Caprino*
	66	Cascio pecorino lievito, Pecorino fresco a latte crudo*
	67	Casecc*
	68	Formaggetta fresca, Furmain*
	69	Pecorino*
	70	Pecorino del pastore*
	71	Pecorino dell'Appennino Reggiano*



REGIONE EMILIA-ROMAGNA		
Tipologia	N°	Prodotto
Formaggi	72	Ravvioglio*
	73	Ribiola della bettola, ill Ribiol*
	74	Robiola, Ribiola, Furmai nis
	75	Aglio bianco piacentino
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	76	Albicocca Val Santerno di Imola
	77	Antica varietà di fichi piacentini della cultivar: Verdolino della Goccia
	78	Antica varietà di mandorla piacentina della cultivar: Mandorla piacentina
	79	Antica varietà di nocciola piacentina della cultivar: Tonda piacentina, Nisola d'mestiga
	80	Antica varietà di olivo piacentino della cultivar: Lugagnano, Mazzoni
	81	Antica varietà di patata piacentina della cultivar Quarantina, Quanti-na
	82	Antiche varietà di castagne piacentine: Domestica di Gusano, Vezzolacca
	83	Antiche varietà di ciliegia piacentina: Flamengo, Pavesi, Mora o Mora piacentina, Mori, Marasca di Villanova, Prima, Primissima, Smirne, Mora di Diolo, Albanotti
	84	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
	85	Antiche varietà di pera piacentina: della Coda torta, Lauro, Limone, Ammazza-cavallo
	86	Antiche varietà di uva da tavola piacentina: Verdea, Besgano bianco, Besgano rosso, Bianchetta di Diolo, Bianchetta di Bacedasco
	87	Antiche varietà di vitigni reggiani: Redga, Sgavetta, Termarina, Scarsafoglia, Spergola
	88	Asparago, Aspargina, Sparz, Sparazena
	89	Cardo gigante di Romagna
	90	Castagna fresca e secca di Granaglione
	91	Castagna reggiana, Masangaia
	92	Castagne arrosto al vino rosso, Balush o Ballotte
	93	Cicerchia
	94	Ciliegia di Cesena, delle varietà: Moretta di Cesena, Durona di Cesena, Durella, Duroncina di Cesena, Ciliegia del fiore, Primaticcia, Corniola
	95	Cocomero tipico di San Matteo Decima
	96	Corniola, cornina, cometta, cornuzza, barzizza, curnèna, curnòzza
	97	Cuciaroli, Cuciarole, Cuciarùl
	98	Doppio concentrato di pomodoro
	99	Farina dolce di castagne di Granaglione, Farina d'castaggne
	100	Farro triticum dicoccum
	101	Fragola di Romagna
	102	Gemoglio di pungitopo sott'olio
	103	Kiwi
	104	Lischi, Roscano, Agretto, Bacicco, Liscaro
	105	Loto di Romagna
	106	Marmellata di bacche di rosa canina
	107	Marmellata di more
	108	Marrone del Montefeltro
	109	Marrone di Campora, Maron ed Campra
	110	Mela campanina, Pòm campanein
	111	Mela rosa Romana, Mela Rousmèna
	112	Melone tipico di San Matteo Decima
	113	Patata di Montescudo
	114	Patata di Montese
	115	Pera Scipiona
	116	Pera Volpina
	117	Pesca Bella di Cesena
	118	Pesca buco incavato, Bus incavè
	119	Raperonzolo, Raponzal, Raponzolo, Raponzo
	120	Saba dell'Emilia-Romagna, Sapa
	121	Sapore, Savor
	122	Saporetto dell'Appennino reggiano, Savurett, Savorèt
123	Stridoli, Strigoli, Carletti, Bubbolini, Tagliatelle della Madonna, Silene rigonfia, Stredoul, Strigli, Strigul, Stridual, Stridul, Strivul, Strigval	
124	Sugali, Sugal	
125	Sughi d'uva reggiani, Sugh	
126	Susina di Vignola	
127	Susina Vaca Zebeo, Vacazebeo, Vacaza zebeo, Vacazebeo, Vacazza	
128	Tartufo bianco (Tuber magnatum), Trifula bianca	
129	Tartufo bianco pregiato	
130	Tartufo nero di Fragno, Trifola	
131	Tartufo nero estivo (Tuber aestivum), Trifula negra	
132	Tartufo nero pregiato (Tuber melanosporum vitt.)	
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	133	Africanetti, Biscotti margherita, Africanèt
	134	Amaretti, Amarett
	135	Amaretto di Spilamberto
	136	Anolini, Anvein, Amvei, Anven
	137	Anolino, Anolen



REGIONE EMILIA-ROMAGNA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	138	Basotti, Bassotti, Tagliolini al forno, Bazòt, Bassot
	139	Bensone, Balsone, Balsòn
	140	Biscione reggiano
	141	Bizulà
	142	Bodino di uva Termarina
	143	Bomba allo zabaglione o di Canossa
	144	Bomba di polenta, Bomba ed puleinta
	145	Bomba di riso, Bomba 'd ris
	146	Bomba di tagliatelle
	147	Borlengo, Burleng, Burlang
	148	Bortellina, Burtiéina
	149	Bracciatello
	150	Bustrengo, Bustrenga, Bustrèng, Bostrengo
	151	Caffè in forchetta
	152	Canestrelli, Canestrèli
	153	Cantarelle, Al Cantarèli
	154	Cappelletti all'uso di Romagna, Caplet
	155	Cappelletti, Caplitt
	156	Cappelletto reggiano
	157	Cassatella
	158	Castagnaccio, Castagnaz
	159	Castagnaccio, Pattona
	160	Castagnole
	161	Cherseinta sotto le braci, Crescentina
	162	Chisolini, Chisulèn o Chissò
	163	Chizze reggiane, El Chezzi, Chezzi
	164	Ciabatta di S. Antonio, Savata ed S. Antoni
	165	Ciaccio, Ciacc
	166	Ciambella di Quaresima cotta nell'acqua
	167	Ciambella ferrarese, Brazadela
	168	Ciambella reggiana, Bresadela, Busilan
	169	Ciambella, Boslan, Zambèla
	170	Ciambelline, Buslanein
	171	Coppo all'emiliana
	172	Crescenta, Carsent
	173	Crescenta frita, Cherscènta frètta
	174	Crescioni, Guscioni, Cassoni, Carsòn, Gussun, Cursòn
	175	Croccante, Cruccant
	176	Crostoli del Montefeltro
	177	Curzoli, Strigotti, Curzùl
	178	Dolce di San Michele, Dolz ad San Michele
	179	Erbazzone di Reggio Emilia
180	Fave dei morti, Fave dolci, Favette	
181	Focaccia con ciccioli, Chisola	
182	Fritloc frittelle di castagne	
183	Frittelle di farina di castagne, Frittell ad fareina ad castagne	
184	Frittelle di riso, Frittell ad ris	
185	Frittelle di tagliatelle, Pattone	
186	Frittelle o sgonfietti, Fritell o sgiunfaiit	
187	Garganelli, Garganell, Maccheroni al pettine	
188	Gialletti, gialetti, zalet, piadòt	
189	Gnocchetti con fagioli, Pisarei e fasò	
190	Gnocchetti di pangrattato, Pisarei	
191	Gnocco al forno coi ciccioli, Gnocc, Gnocc cott al fouren con i grasso	
192	Gnocco di patate, Gnocchi di patate, Sgranfignone, Macarun s'al pateti, Gnòc	
193	Gnocco fritto, Gnocc frett o gnocc, Al Gnoc frètt, 'L Gnoc	
194	Gramigna gialla	
195	Gramigna paglia e fieno	
196	Gramigna verde	
197	Intrigoni, Sfrappole emiliane, Intrigoun	
198	Latte alla Portoghese	
199	Latte brulé, Latt brulé	
200	Latte in piedi, Latt in pè	
201	Latteruolo	
202	Mandorlato al cioccolato di Modigliana	
203	Manfrigoli	
204	Maltagliati, Puntarine, Malfatti, Malfattini, Meltajé, Maltajéd	
205	Mandorlini del ponte, Mandurlin dal pont	
206	Miacetto, Miacet	
207	Migliaccio di Romagna, Sanguinaccio, Berleng, Migliaccio, e Miaz	
208	Minestra di castagne	
209	Minestra imbottita, Spoja lorda	
210	Mistocchine, Mistuchina, Mistuchen, Mistòk, Mistocchi ed fareina ed castagn, Al Mistuchini, Al Mistuchèn	



REGIONE EMILIA-ROMAGNA		
Tipologia	N°	Prodotto
	211	Mosto cotto, Must cot
	212	Offelle di marmellata
	213	Orecchioni, J Urciòn
	214	Pagnotta di San Martino, Pagnota ad San Martén
	215	Pagnotta pasquale
	216	Pagnotta pasquale di Monte Colombo, Pagnota ad Pasqua ad Mount Clomb
	217	Pancotto, Pancòt, Pacòt
	218	Pan di Spagna
	219	Pane a lievitazione naturale
	220	Pane casareccio, Pan casalen
	221	Pane di Castrocaro
	222	Pane di zucca, Pan ad zùcca
	223	Pane dolce con i fichi, Pan düz cun i figh
	224	Panzanella, Panzanèla
	225	Pane schiacciato, batàro
	226	Pappardelle, Al Papardel; Al Papardeli
	227	Passatelli, Passatini, Pasadein, Pasadòin in bròd
	228	Pastafrolla alla maniera reggiana
	229	Pasta Margherita
	230	Pasta rasa, Pastarèsa, Pasta resa, Pasta ragia
	231	Pasticcio di cappelletti
	232	Pasticcio di maccheroni alla ferrarese, Al Pastiz
	233	Patacucci, Patacóc, Patacùc
	234	Pattona, Castagnaccio, Torta di castagne
	235	Pesche finte ripiene
	236	Piada coi ciccioli
	237	Piadina della Madonna del Fuoco
	238	Piadina frita, Pié fretta
	239	Pinza bolognese, Penza bolognese
	240	Pizza di Pasqua, Crescia di Pasqua
	241	Polentine
	242	Riso con la tritura o tradura, Minestrino di Pasqua, Minestra del paradiso, Ris cun la tràdura, Ris coun la terdura, Riso e tevdura
	243	Savoiardi
	244	Savoiardi di Persiceto, Ciabattine di S. Antonio, Savuièrd
	245	Sbricciolina, Sbrisulina
	246	Scarpasot
	247	Sfoglia dell'Emilia-Romagna, Spója, Spòia
	248	Sfogliata o torta degli Ebrei, Tibuia
	249	Sfrappe, Fiocchetti, Sfrappole, Chiacchiere delle suore, Sfrapli, Al frap, fiuchèt, Ciacri dal sori
	250	Solata, Solata di farina bianca, Suleda
	251	Spianata, Schiacciata, S-ciazèda, Spianeta, Scaciata, Scacigna
	252	Spongata di Busseto
	253	Spongata di Corniglio
	254	Spongata di Piacenza, Spungada, Spungheda
	255	Spongata di Reggio Emilia
	256	Spongata, Spunghèda
	257	Sprelle, Spreli
	258	Spumini, Schiumini, Spumén
	259	Straccadenti, Stracadéint, Straccadèint, Straca dent
	260	Stracchino gelato, Stracchein in gelato
	261	Stricchetti, Farfallini, Scrichèt, Fiuchèt
	262	Strozzapreti, Strozaprit
	263	Sulada
	264	Tagliatelle, Tajadèli, Tajadél, Lasagni
	265	Tagliatella bolognese
	266	Tagliatelle con gli stridoli, Tajadél cun i stridul, Tajadél cun i strigul, Tajadèli cun i stridle
	267	Tagliatelle dolci
	268	Tagliatelle verdi, Tajadél verdi, Tajad èli verdi
	269	Tagliatelle verdi all'emiliana, Tajadeli verdi
	270	Tardura
	271	Tigella modenese, Tigèla modenese, Crescentina modenese, Cherscènta modenese
	272	Tirotta con cipolla, Tiratta ala zivola
	273	Topino d'Ognissanti
	274	Torta d'erbe
	275	Torta dei preti, Turta ad prèt
	276	Torta di granoturco, Turta ad mèlga
	277	Torta di mele, Turta ad pum
	278	Torta di pere, Turta ad per
	279	Torta di prugne, Turta ad brùgna
	280	Torta di ricotta
	281	Torta di riso di reggiana

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



REGIONE EMILIA-ROMAGNA			
Tipologia	N°	Prodotto	
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	282	Torta di uva Termarina	
	283	Torta ricciolina o torta di tagliatelle, Taiadela	
	284	Tortellacci, Tortelloni, Turtlacc	
	285	Tortellacci di carnevale	
	286	Tortelli alla lastra	
	287	Tortelli con le ortiche	
	288	Tortelli d'erbetta, Torde d'erbeta	
	289	Tortelli di carnevale, Frittelle ripiene, Turtliitt	
	290	Tortelli di mele	
	291	Tortelli di patate	
	292	Tortelli di ricotta	
	293	Tortelli di ricotta alla piacentina, Tortelli, Turtei cu la cua, Turtei	
	294	Tortelli di San Giuseppe, Turtei ad San Giusèpp	
	295	Tortelli di verza	
	296	Tortelli di zucca alla reggiana, Turtei ed zoca	
	297	Tortelli di zucca, Tortei ad zùcc, Cappellacci di zucca, Turtlòn ad sùca	
	298	Tortelli coi rosolacci, Turtel cun al baròsli; Turtel con al ròsli	
	299	Tortelli ripieni con bietole, Tortelli verdi alla reggiana, Turtee d'erba	
	300	Tortellini di Bologna	
	301	Tortellini	
	302	Zabajone, Zabaglione, Zambajoun	
	303	Zampanella, Zàmpanèla	
	304	Zuccherino montanaro bolognese, Zucarein montanaro bolognese	
	305	Zuppa inglese, Sopinglesa, Sòpa inglisa, Zòppa inglèisa, Sopinglesa	
	<i>Prodotti della Gastronomia</i>	306	Agnello alla piacentina, Agnel àla piasinteina
		307	Agnello con piselli alla romagnola, Agnè cun i b sarèl a la rumagnòla
		308	Anguilla in umido, Anguilla in ùmid
		309	Arbada, Polenta con cotenne e cavolo nero
		310	Arrosto di maiale alla reggiana
		311	Arrosto ripieno
		312	Baccalà alla romagnola, Bacalà a la rumagnòla
		313	Baccalà con i porri, E' Bacalà con i por
		314	Baccalà gratella, Bacalà a rost
		315	Baccala in umido, Bacalà in òmid
		316	Barzigole, Barzègii, Bistregli
317		Calzagatti, Chelzagàt, Papacc, Paparòcc, Pulenta Imbrucada, Cazzagai, Calzagatt, Paparucci, Cassambragli	
318		Cardi in umido	
319		Cavolfiore all'uso di Romagna	
320		Cavoli ripieni, Cavul ripein	
321		Cipolle comodate	
322		Cipolle intiere con salsa	
323		Cipolle ripiene di magro	
324		Coniglio arrosto alla reggiana, Cunin a ròst	
325		Coniglio in umido, Coniglio alla cacciatora	
326		Cotenna e ceci, Cudga e sisar	
327		Dolce e brusco, Dulz e brùhsc	
328		Fagioli in giubalunga	
329		Faraona alla creta, Faraona al creda	
330		Fegatelli di maiale, Figadèt	
331		Frittata di funghi prugnoli, Fritta ad spinarò	
332		Funghi fritti, Fonz fritt	
333		Gnocchi, Gnocc	
334		Imbalsadura, Minestrina di piselli pancetta e pomodoro	
335		Insalata rustica, Rustisana	
336		Lasche del Po in carpione, Sticc' in carpion	
337		Lepre alla piacentina, Levra ala piasinteina	
338		Lesso di carni, Less	
339		Lumache alla bobbiese, Lùmaga al bobbiese	
340		Lumache fritte	
341		Lumache in umido	
342		Maccheroni bobbiesi, Maccheron bubbies	
343		Merluzzo in umido, Marlüss in ùmid	
344		Mezze maniche da frate ripiene, Mes mànag da frà ripein	
345		Minestra con punte di asparagi, Sparsèina	
346		Ossobuco, òs bus	
347		Ovuli ripieni, Ovuli ripein	
348		Pancetta e piselli, Panzètta e riviott	
349		Pan cott, Zuppa di pane	
350		Pesce gatto in umido, Pèesc gat	
351		Polenta condita, Puleinta consa	
352		Polenta di farina di castagne, Puleinta ad fareina ad castagne	



REGIONE EMILIA-ROMAGNA			
Tipologia	N°	Prodotto	
<i>Prodotti della gastronomia</i>	353	Polenta e patate, Puleinta e pomdaterra	
	354	Polenta pasticciata	
	355	Pollo alla cacciatora, Pol ala cazadòra	
	356	Polpettone di tacchino alla reggiana	
	357	Punta di petto di vitella ripiena, Picaja	
	358	Radicchi con la pancetta	
	359	Ragù alla romagnola, Ragù a la rumagnola	
	360	Ragù classico alla bolognese	
	361	Riso e verza con costine, Ris e verza cun custeina	
	362	Risotto con i codini di maiale, Risott cun i cuein ad gogn	
	363	Risotto con le poveracce, Risòt cun al pavaraz	
	364	Salsa di prezzemolo, Sàlsa ad savur	
	365	Salsa verde per bolliti	
	366	Scàpa, Mnufocc, Menni	
	367	Seppie con piselli	
	368	Spaghetti con le poveracce	
	369	Spinaci alla romagnola, Spinaci con l'uvetta, Spinéz a la rumagnòla	
	370	Tagliatelle con ricotta e noci, Taiadei cun ricotta e nus	
	371	Tinche all'emiliana	
	372	Torta di patate, Turta d'patat	
	373	Torta di riso alla bobbiese, turta ad ris ala bobbiese	
	374	Tortelli di farina di castagne, Tortei ad fareina ad castagne	
	375	Trippa, Trèpa	
	376	Trippa alla reggiana, Busecca, Buzèca	
	377	Trippa di manzo alla piacentina, Trippa ad manz ala piasinteina	
	378	Trote come si preparano a Succiso	
	379	Valigini, Valisein, Verzot	
	380	Verzolini, Varzulein	
	381	Ziguleda, Ziguleda	
	382	Zucchini ripieni, Zúcchein ripein	
	383	Zuppa di ceci, Sùppa ad sisar	
	384	Zuppa di pesci, Sùppa ad pess	
	<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	385	Miele del Montefeltro
		386	Miele del crinale dell'appennino Emiliano-Romagnolo
		387	Miele di erba medica della pianura Emiliano-Romagnolo
		388	Miele di tiglio, Mel tiglio
		389	Ricotta*
390		Ricotta vaccina fresca tradizionale dell'Emilia-Romagna, Puina, Puvina*	
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	391	Acquadelle marinate	
	392	Alici marinate, Sardun marinèd	
	393	Anguilla marinata di Comacchio	
	394	Brodetto di vongole	
	395	Cozze gratinate	
	396	Saraghina, Saraghéna, Papalina, Saraghina sora al test	
	397	Saraghina maturata nel sale	
	398	Zuppa di poveracce, Zuppa di vongole, Sòpa 'd pavaraz	

\* Deroga alle norme igienico sanitarie

