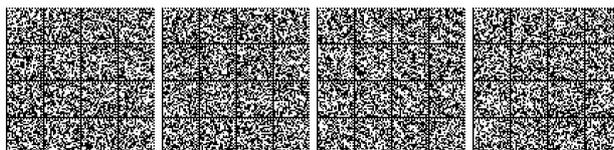


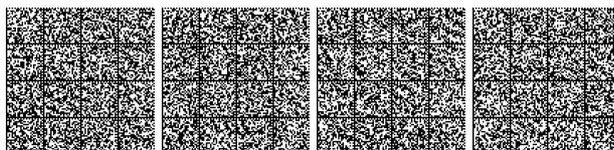
REGIONE PUGLIA		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Amaro del Gargano
	2	Amaro di San Domenico, Gran liquore di San Domenico
	3	Ambrosia di arance
	4	Ambrosia di limone
	5	Arancino
	6	Latte di mandorla
	7	Limoncello
	8	Liquore di alloro
	9	Liquore di fico d'india
	10	Liquore di melograno
	11	Liquore di mirto
	12	Mirinello di Torremaggiore
	13	Padre peppe elixir di noce
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	14	Capocollo di Martina Franca
	15	Carne al fornello di Locorotondo, Carn o furnid du Curdun
	16	Carne arrosto di Laterza
	17	Carne di capra, primaticcio, corvesco, mulattio
	18	Carne podolica, Bovino pugliese
	19	Cervellata
	20	Involentino bianco di trippa di Locorotondo, Gnumerèdde suffuchète du Curdünne
	21	Fegatini di Laterza
	22	Lardo di Faeto, Rèj de Faite
	23	Matriata, 'ntrama fina
	24	Muschiska
	25	Pancetta di Martina Franca, A Ventrésche arrutulète
	26	Prosciutto di Faeto
	27	Pzzntell
	28	Salsiccia a punta di coltello dell'alta Murgia
	29	Salsiccia alla salentina, Sardizza, Sarsizza, Satizza
	30	Salsiccia dell'Appennino Dauno
	31	Salsicciotti di Laterza
	32	Sanguinaccio leccese, Sangugnazzu
	33	Soppressata dell'Appennino Dauno
	34	Soppressata di Martina Franca, A sebbursète
	35	Tocchetto
	36	Turcinelli
	37	Zampina di Sammichele di Bari
<i>Condimenti</i>	38	Sugo alla zia Vittoria
<i>Formaggi</i>	39	Burrata
	40	Cacio
	41	Caciocavallo
	42	Caciocavallo podolico dauno
	43	Cacioricotta
	44	Cacioricotta caprino orsarese, Cas rcott
	45	Caprino
	46	Giuncata
	47	Manteca
	48	Mozzarella o Fior di latte
	49	Pallone di Gravina
	50	Pecorino
	51	Pecorino di Maglie
	52	Pecorino foggiano
	53	Scamorza
	54	Scamorza di pecora
	55	Vaccino
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	56	Olio extra vergine aromatizzato
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	57	Albicocca di Galatone, Arnacocchia di Galatone
	58	Arancio dolce del Golfo di Taranto
	59	Asparagi sott'olio
	60	Barattiere, Cianciuffo, Pagnottella, Cocomerazzo
	61	Batata dell'agro leccese, Patata dolce, Patata zuccherina, Patàna, Taràtufulu
	62	Bietola di campagna o bietola selvatica
	63	Capperi del Gargano, Mattinata
	64	Capperi in salamoia
	65	Capperi sott'aceto
	66	Caramelle di limone arancio
	67	Carciofi di Putignano
	68	Carciofini sott'olio
	69	Carciofo di San Ferdinando
	70	Carciofo di Mola
	71	Cardoncello
	72	Cardoni
	73	Carosello di Manduria, Carusella
	74	Carota di Polignano
	75	Carota di Zapponeta



REGIONE PUGLIA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	76	Carota giallo - Viola di Tiggiano, Pastanaca ti santu pati
	77	Caruselle sott'aceto, Infiorescenze di finocchio selvatico sott'aceto, Caruselle allu citu, Finucchiu riestu
	78	Cavolo riccio
	79	Cece di Nardò
	80	Cece nero
	81	Cetriolo mezzo lungo di Polignano
	82	Cicerchia, Fasul a gheng, Cicercola, Cece nero, Ingrassamanzo, Dente di vecchia, Pisello quadrato
	83	Cicoria di Galatina
	84	Cicoria all'acqua, Cicoria otrantina
	85	Cicoria "puntarelle" molfettese
	86	Cicoria riccia, Cecora rizza
	87	Ciliegie di Puglia, Cerase
	88	Cima di cola
	89	Cima di rapa
	90	Cipolla di Acquaviva delle Fonti
	91	Cipolla di Zapponeta
	92	Concentrato secco di pomodoro
	93	Conserva piccante di peperoni
	94	Cotognata
	95	Cotto di fico
	96	Cucummaru di San Donato
	97	Fagiolino dall'occhio
	98	Fagiolo dei Monti Dauni meridionali, Fasul
	99	Farinella
	100	Fava di Zollino, Cuccia
	101	Fave fresche
	102	Fave fresche cotte in pignatta
	103	Fichi secchi
	104	Fico secco mandorlato (di San Michele Salentino)
	105	Finocchio marino sott'aceto, Ripili, Critimi, Salippici, Erba di mare
	106	Fiorone di Torre Canne, Culumbr
	107	Foglie miste
	108	Funghi spontanei secchi al sole
	109	Funghi spontanei sott'olio
	110	Fungo cardoncello, Cardoncello (Carduncjdd), Fungo ferula (Fong fery)
	111	Grespino o Sivone
	112	Lampascione (Lambascione) o Cipollaccio
	113	Lampascioni sott'olio
	114	Mandorla di Toritto, Aminue
	115	Marasciuli
	116	Marmellata di arancio e limone
	117	Marmellata di fichi
	118	Mela limoncella dei Monti Dauni meridionali, Limoncella
	119	Melanzane secche al sole
	120	melanzane sott'olio
	121	Meloncella, Spiuledhdra, Minunceddhra, Cucumbarazzu, Cummarazzu
	122	Meloncella tonda di Galatina
	123	Melone d'inverno
	124	Meloni di Brindisi
	125	Mostarda
	126	Mostarda di uva e Mele cotogne
	127	Mùgnuli, Spuriàtu, Spuntature, Càulu, Pòeru
	128	Oliva da mensa, Mele di Bitetto, Ualie dolci
	129	Olive cazzate o Schiacciate
	130	Olive celline di Nardò in concia tradizionale - Olive in concia, Ciline alla capàsa - Volie alla capàsa
	131	Olive in salamoia
	132	Olive verdi
	133	Patata di Zapponeta
	134	Patata zuccherina di Calimera
	135	Percoca di Loconia
	136	Peperoni secchi al sole
	137	Peperoni sott'olio
	138	Peranzana da mensa di Torremaggiore, Provenzale
	139	Piattello
	140	Pisello nano di Zollino
	141	Pisello riccio di Sannicola
	142	Pisello secco di Vitigliano, "Piseddhu quarantinu o Piseddhu cuciuolu"
	143	Pomodori secchi al sole
	144	Pomodori verdi e pomodori maturi secchi sott'olio
	145	Pomodorino di manduria, Pomodorino mandurese, Pummitoru paisano
	146	Pomodoro da serbo giallo, Pummitoro te 'mpisa giallu,
	147	Pomodoro di Mola
	148	Pomodoro di Morciano, Pummadoru de Murcianu
	149	Pomodoro regina
	150	Ruchetta
	151	Salicornia sott'olio
	152	Salsa di pomodoro
	153	Semi di lino Altamura



REGIONE PUGLIA			
Tipologia	N°	Prodotto	
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	154	Senape o Cimamarelle	
	155	Sponzali	
	156	Succiamele delle fave-sporchia	
	157	Tortarello	
	158	Uva baresana, doraca, uva drech, imperatore, lattuarina, lattuario, roscio, sacra, sagrone, turca, turchiesca, uva di cera, uva rosa	
	159	Uva da tavola	
	160	Vicia faba major ecotipo "Fava di carpino"	
	161	Vincotto	
	162	Zucchine secche al sole	
	163	Zucchine sott'olio	
	<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	164	Africani
		165	Biscotto di Ceglie Messapico
		166	Bocca di dama
		167	Buccunottu gallipolino
168		Calzoncelli	
169		Calzone di Ischitella	
170		Cartellate	
171		Cavatelli	
172		Cazzateddhra di Nardò, cazzateddhra cu lu pepe	
173		Cazzateddhra di Surbo	
174		Cuddhura, Cuddhura cu l'oe, Palomba, Palummeddhra, Panareddhra, Puddhica cu l'oe	
175		Cupeta, Cupeta tosta	
176		Cuturuscio	
177		Dita d'apostoli, Oi a nuvola, Oi a nnèula, Oi a nèmula, Oi ncannulati	
178		Dolcetto della sposa, Dolcetto bianco	
179		Dolci di pasta di mandorle (Pasta reale)	
180		Farrata di Manfredonia, A farréte	
181		Focaccia a libro di Sammichele di Bari, Fecazze a livre	
182		Focaccia barese	
183		Focaccia di San Giuseppe di Gravina	
184		Friselle di orzo e di grano	
185		Fruccione, Barchiglia	
186		Fusilli	
187		Grano dei morti	
188		Intorchiate	
189		Lagane	
190		Lasagne arrotolate	
191		Marzapane, Biscotto tipico, Pasta secca	
192		Maccaruni	
193		Mafalda	
194		Mandorla riccia di Francavilla Fontana, Cunfietti rizzi, Mennuli rizze	
195		Mandoriaccio	
196		Mandorle atterrate	
197		Mostaccioli	
198		'Mpilla	
199		Mustazzueli 'nnaprati, Mustazzòli 'nnaprati, Mustazzueli 'nnaprati, Scagliòzzi, Castagnole	
200		Orecchiette	
201		Ostie ripiene	
202		Pane di Ascoli Satriano	
203		Pane di grano duro	
204		Pane di Laterza	
205		Pane di Monte Sant'Angelo, Pane di Monte Sant'Angelo "li panett"	
206		Pane di Santeramo in Colle	
207		Panzerotto fritto	
208		Paposcia (Pizza a vamp) di Vico del Gargano, Pizza schett, Pizza a vamp, Paposcia	
209		Passulate di Nardò, Pucce con li passule, Passuliate	
210		Pasta di grano bruciato	
211		Pasticciotto	
212		Pesce e agnello di pasta di mandorla	
213		Pettole	
214		Piscialetta, Piscialletta	
215		Pistofatru	
216		Pitilla, Pirilla, Simeddhra, Brocula, Frizzulu	
217		Pitteddhre	
218	Pizza di grano d'india		
219	Pizza sette sfoglie di Cerignola		
220	Pizza sfoglia e scannatedda		
221	Pizzelle		
222	Pucce, Uliate, Pane di semola, Pane di orzo		
223	Purceddhuzzi, Purciddhuzzi, Purceddhi		
224	Ravioli con ricotta		
225	Rustico leccese		
226	Sasanello gravinese		
227	Scaldatelli		



REGIONE PUGLIA			
Tipologia	N°	Prodotto	
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	228	Scarcelle	
	229	Scèblasti, Ascèplasti	
	230	Semola battuta	
	231	Sospiro di Bisceglie, U' sospère d' Vescègghie	
	232	Spumone salentino	
	233	Susumelli, Susumierre	
	234	Taralli	
	235	Taralli neri con vincotto	
	236	Tarallo all'uovo	
	237	Tarallo al vino	
	238	Tarallo dell'Immacolata	
	239	Tenerelli (Confetti "tenerelli"), Chembitte	
	240	Troccoli	
	241	Zèppula salentina, Zèppula, Zeppola	
	<i>Prodotti della gastronomia</i>	242	Agnello al forno con patate alla leccese, Auniceddhu allu furnu
		243	Agnello alla gravinese (Agnello in umido alla gravinese)
		244	Calzone
245		Calzoni di ricotta dolce	
246		Capriata	
247		Carciofi fritti	
248		Carciofi ripieni	
249		Cialda	
250		Cime di rapa stufate	
251		Ciciri e trya, Lasagne e ceci alla salentina, Lajana e cicici, Làcana e ciceri, Massa, Massa e ciciri	
252		Fave bianche e cicorie, Fae e fogghe, Fae janche e cicore, Fae nette e foje, Favi e fogghe, 'Ncapriata	
253		Galletto di Sant'Oronzo, laddhruzzu te Santu Ronzu	
254		Grano stumato, Ranu stumatu	
255		Insalata grika	
256		Marro	
257		Melanzanata di Sant'Oronzo, Meranganata de Santu Ronzu, Parmigiana de Santu Ronzu	
258		Melanzane ripiene	
259		Millaffanti in brodo, Mille fanti, Triddhi	
260		Minestra verde	
261		Orecchiette con le cime di rapa	
262		Pancotto	
263		Panzerotti con ricotta dolce	
264		Paparine 'nfucate, Paparine ffucate, Paparine cruffulate, Paaprime fritte	
265		Piselli a cecamariti, Pisieddhi cu li muersi, Muersi e pisieddhi	
266		Sgaglioze	
267		Sopratavola	
268		Spaghetti alla Sangioannello	
269		Spaghetti con le cozze	
270		Spezzatu, Spezzatieddhu, Spizzatiellu, Spazzatu	
271		Teglia al forno con patate riso e cozze	
272		Zucchine alla poverella	
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>		273	Alici marinate
		274	Cozze piccine allu riènu, Cuzzeddhe allu riènu
	275	Cozza tarantina, Cozza gnure	
	276	Monacelle, Munaceddhre'mpannate, Munaceddhi'mpannati, Monaceddhi 'mpannati, Uddratieddhi, Cozze munaceddhre alla ginuvese	
	277	Polpo alla pignatta, Purpu a pignatta	
	278	Quatàra di porto cesareo, Quataru ti lu pescatore, Quatàra alla cisàrola	
	279	Scapece gallipolina	
	280	Scapece di Lesina	
	281	Zuppa di pesce alla gallipotana, Suppa alla caddhripulina	
	<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	282	Ricotta
283		Ricotta forte	
284		Ricotta marzotica leccese	
285		Ricotta salata o marzotica	

