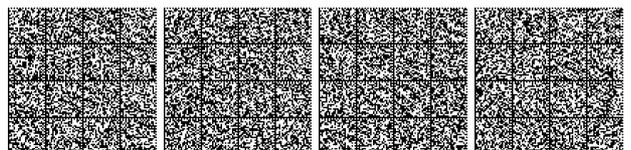


REGIONE PUGLIA		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Amaro del Gargano
	2	Amaro di San Domenico, Gran liquore di San Domenico
	3	Ambrosia di arance
	4	Ambrosia di limone
	5	Arancino
	6	Latte di mandorla
	7	Limoncello
	8	Liquore di alloro
	9	Liquore 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, Inrama fina
	24	Muschiska
	25	Pancetta di Martina Franca, A Ventrèsche 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 selvatici
	60	Asparagi sott'olio
	61	Barattiere, Cianciuffo, Pagnottella, Cocomerazzo
	62	Batata dell'agro leccese, Patata dolce, Patata zuccherina, Patàna, Taràtufulu
	63	Bietola di campagna o bietola selvatica
	64	Borragine
	65	Capperi del Gargano, Mattinata
	66	Capperi in salamoia
	67	Capperi sott'aceto
	68	Caramelle di limone arancio
	69	Carciofi di Putignano
	70	Carciofini sott'olio

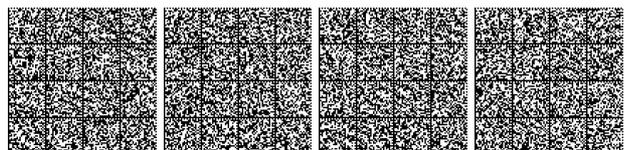


REGIONE PUGLIA		
Tipologia	N°	Prodotto
	71	Carciofo di San Ferdinando
	72	Carciofo di Mola
	73	Cardoncello
	74	Cardoni
	75	Carosello di Manduria, Carusella
	76	Carota di Polignano
	77	Carota di Zapponeta
	78	Carota giallo - Viola di Tiggiano, Pastanaca ti santu pati
	79	Caruselle sott'aceto, Infiorescenze di finocchio selvatico sott'aceto, Caruselle allu citu, Finucchiu riestu
	80	Cavolo riccio
	81	Cece di Nardò
	82	Cece nero
	83	Cetriolo mezzo lungo di Polignano
	84	Cicerchia, Fasul a gheng, Cicercola, Cece nero, Ingrassamanzo, Dente di vecchia, Pisello quadrato
	85	Cicoria di Galatina
	86	Cicoria all'acqua, Cicoria otrantina
	87	Cicoria "puntarelle" molfetese
	88	Cicoria riccia, Cecora rizza
	89	Ciliegie di Puglia, Cerase
	90	Cima di cola
	91	Cima di rapa
	92	Cima di zuccchina
	93	Cipolla di Acquaviva delle Fonti
	94	Cipolla di Zapponeta
	95	Concentrato secco di pomodoro
	96	Conserva piccante di peperoni
	97	Cotognata
	98	Cotto di fico
	99	Cucummaru di San Donato
	100	Fagiolino dall'occhio
	101	Fagiolo dei Monti Dauni meridionali, Fasùl
	102	Farinella
	103	Fava di Zollino, Cuccia
	104	Fave fresche
	105	Fave fresche cotte in pignatta
	106	Fichi secchi
	107	Fico secco mandorlato (di San Michele Salentino)
	108	Finocchio marino sott'aceto, Ripili, Critimi, Salippici, Erba di mare
	109	Fiorone di Torre Canne, Culumbr
	110	Foglie miste
	111	Funghi spontanei secchi al sole
	112	Funghi spontanei sott'olio
	113	Fungo cardoncello, Cardoncello (Carduncidd), Fungo ferula (Fong ferv)
	114	Grespino o Sivone
	115	Lampascione (Lambascione) o Cipollaccio
	116	Lampascioni sott'olio
	117	Mandorla di Toritto, Aminue
	118	Marasciuli
	119	Marmellata di arancio e limone
	120	Marmellata di fichi
	121	Mela limoncella dei Monti Dauni meridionali, Limoncella
	122	Melanzane secche al sole
	123	melanzane sott'olio
	124	Meloncella, Spiuledhdra, Minucedhdra, Cucumbarazzu, Cummarazzu
	125	Meloncella tonda di Galatina
	126	Melone d'inverno
	127	Meloni di Brindisi
	128	Mostarda
	129	Mostarda di uva e Mele cotogne
	130	Mùgnuli, Spuriàtu, Spuntature, Càulu, Pòeru
	131	Oliva da mensa, Mele di Bitetto, Ualie dolci
	132	Olive cazzate o Schiacciate
	133	Olive celline di Nardò in concia tradizionale - Olive in concia, Ciline alla capàsa - Volie alla capàsa
	134	Olive in salamoia
	135	Olive verdi
	136	Ortica
	137	Patata di Zapponeta
	138	Patata zuccherina di Calimera
	139	Percoca di Loconia

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati



REGIONE PUGLIA		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
	140	Peperoni secchi al sole
	141	Peperoni sott'olio
	142	Peranzana da mensa di Torremaggiore, Provenzale
	143	Piattello
	144	Pisello nano di Zollino
	145	Pisello riccio di Sannicola
	146	Pisello secco di Vitigliano, "Piseddhu quarantinu o Piseddhu cuculu"
	147	Pomodori appesi
	148	Pomodori secchi al sole
	149	Pomodori verdi e pomodori maturi secchi sott'olio
	150	Pomodorino di manduria, Pomodorino mandurese, Pummitoru paisano
	151	Pomodoro da serbo giallo, Pummitoro te 'mpisa giallu,
	152	Pomodoro di Mola
	153	Pomodoro di Morciano, Pummadoru de Murcianu
	154	Pomodoro regina
	155	Portulaca
	156	Ruchetta
	157	Salicornia sott'olio
	158	Salsa di pomodoro
	159	Sedano di Torrepaduli
	160	Semi di lino Altamura
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	161	Senape o Cimamarelle
	162	Sponzali
	163	Succiaemele delle fave-sporchia
	164	Tortarello
	165	Uva baresana, doraca, uva drech, imperatore, lattuarina, lattuario, roscio, sacra, sagrone, turca, turchiesca, uva di cera, uva rosa
	166	Uva da tavola
	167	Vicia faba major ecotipo "Fava di carpino"
	168	Vincotto
	169	Zucchine secche al sole
	170	Zucchine sott'olio
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	171	Africani
	172	Biscotto di Ceglie Messapico
	173	Bocca di dama
	174	Buccinottu gallipolino
	175	Calzoncelli
	176	Calzone di Ischitella
	177	Cartellate
	178	Cavatelli
	179	Cazzateddhra di Nardò, cazzateddhra cu lu pepe
	180	Cazzateddhra di Surbo
	181	Cuddhura, Cuddhura cu l'oe, Palomba, Palummeddhra, Panareddhra, Puddhica cu l'oe
	182	Cupeta, Cupeta tosta
	183	Cuturusciu
	184	Dita d'apostoli, Oi a nuvola, Oi a nnèula, Oi a nèmula, Oi ncannulati
	185	Dolcetto della sposa, Dolcetto bianco
	186	Dolci di pasta di mandorle (Pasta reale)
	187	Farrata di Manfredonia, A farréte
	188	Focaccia a libro di Sammichele di Bari, Fecazze a livre
	189	Focaccia barese
	190	Focaccia di San Giuseppe di Gravina
	191	Friselle di orzo e di grano
	192	Fruttone, Barchiglia
	193	Fusilli
	194	Grano dei morti
	195	Intorchiate
	196	Lagane
	197	Lasagne arrotolate
	198	Marzapane, Biscotto tipico, Pasta secca
	199	Maccaruni
	200	Mafalda
201	Mandoria riccia di Francavilla Fontana, Cunfietti rizzi, Mennuli rizze	
202	Mandorlaccio	
203	Mandorle atterrate	
204	Mostaccioli	
205	'Mpilla	
206	Mustazzuelli 'nnaprati, Mustazzòli 'nnaprati, Mustazzùeli 'nnaprati, Scagliòzzi, Castagnole	
207	Orecchiette	
208	Ostie ripiene	
209	Pane di Ascoli Satriano	



REGIONE PUGLIA		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
	210	Pane di grano duro
	211	Pane di Laterza
	212	Pane di Monte Sant'Angelo, Pane di Monte Sant'Angelo "li panett"
	213	Pane di Santeramo in Colle
	214	Panzerotto fritto
	215	Paposcia (Pizza a vamp) di Vico del Gargano, Pizza schett, Pizza a vamp, Paposcia
	216	Passulate di Nardò, Pucce con li pàssule, Passulate
	217	Pasta di grano bruciato
	218	Pasticciotto
	219	Pesce e agnello di pasta di mandorla
	220	Pettole
	221	Piscialetta, Piscialletta
	222	Pistofatru
	223	Pitilla, Pirilla, Simeddhra, Brocula, Frizzulu
	224	Pitteddhre
	225	Pizza di grano d'india
	226	Pizza sette sfoglie di Cerignola
	227	Pizza sfoglia e scannatedda
	228	Pizzelle
	229	Pucce, Uliate, Pane di semola, Pane di orzo
	230	Purceddhruzzi, Purciddhuzzi, Purceddhi
	231	Ravioli con ricotta
	232	Rustico leccese
	233	Sasanello gravinese
	234	Scaldatelli
	235	Scarcelle
	236	Scèblasti, Ascèplasti
	237	Semola battuta
	238	Sospiro di Bisceglie, U' sospère d Vescègghie
	239	Spumone salentino
	240	Susumelli, Susumierre
	241	Taralli
	242	Taralli neri con vincotto
	243	Tarallo all'uovo
	244	Tarallo al vino
	245	Tarallo dell'Immacolata
	246	Tenerelli (Confetti "tenerelli"), Chembitte
	247	Troccoli
	248	Zèppula salentina, Zèppula, Zeppola
	249	Agnello al forno con patate alla leccese, Auniceddhru allu furnu
	250	Agnello alla gravinese (Agnello in umido alla gravinese)
	251	Calzone
	252	Calzoni di ricotta dolce
	253	Capriata
	254	Carciofi al gratin
	255	Carciofi fritti
	256	Carciofi ripieni
	257	Cialda
	258	Cime di rapa stufate
	259	Ciciri e trya, Lasagne e ceci alla salentina, Lajana e ciciri, Làcana e ciceri, Massa, Massa e ciciri
	260	Fave bianche e cicerie, Fae e fogghe, Fae janche e cicore, Fae nette e foje, Favi e fogghe, Ncapriata
	261	Fave novelle e cicerie
	262	Galletto di Sant'Oronzo, laddhruzzu te Santu Ronzu
	263	Grano stumpatu, Ranu stumpatu
	264	Insalata grika
	265	Lambascioni in agro
	266	Lambascioni sotto la cenere
	267	Marro
	268	Melanzanata di Sant'Oronzo, Meranganata de Santu Ronzu, Parmigiana de Santu Ronzu
	269	Melanzane ripiene
	270	Millafronti in brodo, Mille fanti, Triddhi
	271	Minestra verde
	272	Orecchiette con le cime di rapa
	273	Pancotto
	274	Panzerotti con ricotta dolce
	275	Paparine 'nfucate, Paparine ffucate, Paparine cruffulate, Paaprime fritte
	276	Parmigiana di melanzane
	277	Parmigiana di zucchine
	278	Piselli a cecamariti, Pisieddhri cu li muersi, Muersi e pisieddhi
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	235	Scarcelle
	236	Scèblasti, Ascèplasti
	237	Semola battuta
	238	Sospiro di Bisceglie, U' sospère d Vescègghie
	239	Spumone salentino
	240	Susumelli, Susumierre
	241	Taralli
	242	Taralli neri con vincotto
	243	Tarallo all'uovo
	244	Tarallo al vino
	245	Tarallo dell'Immacolata
	246	Tenerelli (Confetti "tenerelli"), Chembitte
	247	Troccoli
	248	Zèppula salentina, Zèppula, Zeppola
	249	Agnello al forno con patate alla leccese, Auniceddhru allu furnu
	250	Agnello alla gravinese (Agnello in umido alla gravinese)
	251	Calzone
	252	Calzoni di ricotta dolce
	253	Capriata
	254	Carciofi al gratin
	255	Carciofi fritti
	256	Carciofi ripieni
	257	Cialda
	258	Cime di rapa stufate
259	Ciciri e trya, Lasagne e ceci alla salentina, Lajana e ciciri, Làcana e ciceri, Massa, Massa e ciciri	
<i>Prodotti della gastronomia</i>	260	Fave bianche e cicerie, Fae e fogghe, Fae janche e cicore, Fae nette e foje, Favi e fogghe, Ncapriata
	261	Fave novelle e cicerie
	262	Galletto di Sant'Oronzo, laddhruzzu te Santu Ronzu
	263	Grano stumpatu, Ranu stumpatu
	264	Insalata grika
	265	Lambascioni in agro
	266	Lambascioni sotto la cenere
	267	Marro
	268	Melanzanata di Sant'Oronzo, Meranganata de Santu Ronzu, Parmigiana de Santu Ronzu
	269	Melanzane ripiene
	270	Millafronti in brodo, Mille fanti, Triddhi
	271	Minestra verde
	272	Orecchiette con le cime di rapa
	273	Pancotto
274	Panzerotti con ricotta dolce	



REGIONE PUGLIA		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
	279	Sfricone
	280	Sgaglioze
	281	Sopratavola
	282	Spaghetti alla Sangiovanello
	283	Spaghetti con le cozze
	284	Spezzatu, Spezzatieddhu, Spizzatiellu, Spazzatu
	285	Teglia al forno con patate riso e cozze
	286	Zucchine alla poverella
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	287	Alici marinate
	288	Cozze piccinne allu riènu, Cuzzeddhre allu riènu
	289	Cozza tarantina, Cozza gnure
	290	Monacelle, Munaceddhre'mpannate, Munaceddhri'mpannati, Monaceddhi 'mpannati, Uddratieddhri, Cozze munaceddhre alla ginuvese
	291	Polpo alla pignatta, Purpu a pignatta
	292	Quatàra di porto cesareo, Quataru ti lu pescatore, Quatàra alla cisàrola
	293	Scapece gallipolina
	294	Scapece di Lesina
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	295	Zuppa di pesce alla gallipotana, Suppa alla caddhripulina
	296	Ricotta
	297	Ricotta forte
	298	Ricotta marzotica leccese
	299	Ricotta salata o marzotica

