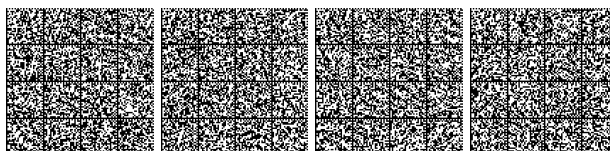


REGIONE CALABRIA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Amaro alle erbe
	2	Anice
	3	Fragolino
	4	Gassosa al caffè
	5	Gassosa al limone
	6	Liquore alla liquirizia
	7	Liquore di agrumi (limoni o limetta)
	8	Liquore di bergamotto
	9	Liquore di cedro
	10	Liquore di finocchietto selvatico
	11	Moscato
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	12	Bucularu
	13	Carne caprina calabrese
	14	Carne di maiale nero calabrese
	15	Carne di maiale salata
	16	Carne ovina calabrese
	17	Carne Podolica calabrese
	18	Ciccioli
	19	Cotenne di maiale
	20	Cularina
	21	Culatta
	22	Frittole
	23	Gelatina di maiale
	24	Guancia
	25	Lardo, U Lardu
	26	'Nduia
	27	'Ndura
	28	'Nnuglia
	29	Pancetta arrotolata
	30	Prosciutto crudo di San Lorenzo Bellizzi
	31	Prosciutto di maiale nero calabrese
	32	Salame crudo di Albidona
	33	Salato di Crotone
	34	Salsiccia con finocchietto selvatico, Satizza
	35	Salsiccia di coretto
	36	Salsiccia pezzente
	37	Sazizzunu
	38	Soppressata affumicata, Supprizzata 'ffumicata
	39	Soppressata di Decollatura
<i>Formaggi</i>	40	Animalletti di provola
	41	Butirro
	42	Caciocavallo di Ciminà
	43	Caciocavallo podolico
	44	Cacioricotta
	45	Caciotto di Cirella di Plati
	46	Canestrato
	47	Caprino dell'Aspromonte
	48	Farci-provola
	49	Felciata
	50	Formaggio caprino della Limina
	51	Giuncata
	52	Mozzarella silana
	53	Musulupu dell'Aspromonte
	54	Pecorino del Pollino
	55	Pecorino della Locride
	56	Pecorino della Vallata "Stilaro Allaro"
	57	Pecorino misto
	58	Pecorino primo sale
	59	Provola
	60	Rasco
61	Strazzatella silana	
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	62	Olio extra vergine di oliva "Colli di Tropea"
	63	Olio extra vergine di oliva del Savuto
	64	Olio extra vergine di oliva della Locride
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	65	'A maritata
	66	Amarene scioppate
	67	Anona cherimola, Annona
	68	Arancia di Villa San Giuseppe
	69	Asparago selvatico della Calabria
	70	Biondo tardivo di Trebbisacce
	71	Broccoli di rapa
	72	Cannonata calabrese
	73	Castagne al mosto cotto
	74	Castagne di Calabria



REGIONE CALABRIA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	75	Ceci abbrustoliti, Calia
	76	Cedro
	77	Cedro candito
	78	Cicoria selvatica calabrese
	79	Cicorie selvatiche sott'olio
	80	Cipolline sott'olio
	81	Clementine della Piana di Sibari
	82	Collane di peperoni secchi
	83	Confettura di pomodori rossi
	84	Coroncine di fichi secchi al mirto
	85	Crocette
	86	Fagiolo di Caria
	87	Fagiolo poverello bianco
	88	Farina di castagne
	89	Fichi d'india di Calabria
	90	Fichi essiccati
	91	Fichi freschi cotti al forno
	92	Fichi ripieni, Fichi chini
	93	Finocchietto selvatico di Calabria
	94	Finocchio di Isola Capo Rizzuto
	95	Funghi di Giffone
	96	Funghi "rosito"
	97	Funghi misti di bosco sott'olio
	98	Funghi porcini silani "sillo"
	99	Funghi porcini sott'olio
	100	Funghi rositi sott'olio
	101	Germogli di pungitopo sott'olio, Vruscula sott'olio
	102	Insalatata di arance, 'Nzalata i purtuali
	103	Involтини di melanzane
	104	Limetta
	105	Marmellata di arance
	106	Marmellata di bergamotto
	107	Marmellata di clementine
	108	Marmellata di limoni
	109	Marmellata di mandarini
	110	Marmellata di uva
	111	Melanzane sott'olio
	112	Mele di montagna (cotogna-coccia-limoncelle)
	113	Miele di fichi
	114	Misi misì affucati, Amareddi affucati
	115	Olive alla calce
	116	Olive in salamoia
	117	Olive nella giara
	118	Olive nere infornate
	119	Olive schiacciate
	120	Olive sotto sale
	121	Origano selvatico della Calabria
	122	Pallone di fichi
	123	Panicilli
124	Peperoncini piccanti ripieni	
125	Peperoncini sott'olio	
126	Peperoncino di Spilinga	
127	Peperoncino piccante calabrese	
128	Peperone roggianese	
129	Pistilli	
130	Pomodori secchi	
131	Pomodori secchi ripieni	
132	Pomodori secchi sott'olio	
133	Pomodori verdi conservati	
134	Pomodoro di Belmonte	
135	Trecce di fichi	
136	Tritato di peperoncino	
137	Zucchini sott'olio	
<i>Condimenti</i>	138	Salmoriglio, sarmurighiu
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	139	'Nzullini
	140	Anicini
	141	Biscotti alle mandorle e al miele
	142	Bocconotto di Mormanno
	143	Bucconotto
	144	Buffeddi
	145	Cannoli, I Cannola
	146	Chinulille
	147	Ciotaredda di Castrovillari
	148	Cotognata
	149	Crema reggina
	150	Crispelle salate, Crispeddhe
	151	Crispelle dolci, Crispeddhe
	152	Crostini di grano



REGIONE CALABRIA		
Tipologia	N°	Prodotto
	153	Cudduraci, 'Nguti
	154	Cupeta
	155	Cuzzupa
	156	Dita d'apostolo
	157	Fichi ricoperti al cioccolato
	158	Frese bianche
	159	Frese integrali
	160	Frise al peperoncino
	161	Ginetti
	162	Granita, Scirobetta
	163	Lestopitta
	164	Liquirizia
	165	Liquirizia alla menta
	166	Liquirizia all'anice
	167	Morticeddhi, Frutti alla martorana
	168	Mostaccioli
	169	Mozzetti
	170	Nacatole
	171	Nepitelle
	172	Ossa di morto, Ossa i mortu
	173	Pan di spagna di Dipignano
	174	Pane al miele di Cerzeto
	175	Pane casereccio
	176	Pane con la giuggiulena
	177	Pane di castagne
	178	Pane di patate
	179	Pane di pellegrina, I Pani di pellegrina
	180	Pane di segale di Canolo
	181	Pasta col ferretto
	182	Pasta di mandorla al bergamotto
	183	Pasta di mandorle
	184	Pasta fileja
	185	Paste con lo zucchero
	186	Pesca
	187	Petrale, U Petrali
	188	Pezzo duro
	189	Pignolata al miele, Napiteddhi
	190	Pignolata con la glassa bianca e al cioccolato
	191	Piparelle
	192	Pitta
	193	Pitta di San Martino
	194	Pitta 'mpigliata
	195	Pizza alla reggina, Pitta a rigitana
	196	Pizza di maggio, Pitta di maju
	197	Pizzi ccu niebiti
	198	Pizziccul'ova
	199	Rafioli
	200	Sammartine
	201	Sanguinaccio
	202	Scaldatele, Scaldateddi
	203	Scalille
	204	Sguta
	205	Sorbetto al bergamotto
	206	Sospiri di monaca
	207	Stomatico
	208	Stracetti
	209	Stroncatura, Struncatura
	210	Susumelle
	211	Taglierini e ciciri, Laganelle e ciciri
	212	Taralli bianchi
	213	Taralli morbidi
	214	Tarallini ai semi di anice
	215	Tarallini ai semi di finocchio
	216	Tarallini al peperoncino
	217	Tartine di sanguinaccio, Tratini i sanguinacciu
	218	Tartufo di Pizzo
	219	Torroncino
	220	Torrone a poggia con mandorle, Turruni
	221	Torrone di arachidi con zucchero
	222	Torrone gelato, Turruni gelatu
	223	Turdilli
	224	Xialuni
	225	Zeppole, Zzippulii San Giuseppi

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



REGIONE CALABRIA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Prodotti della gastronomia</i>	226	Frittata pasquale
	227	Frittelle di fiori di zucca, Sciuroiddi
	228	Maccheroni con il sugo di capra, Maccaruni i casa cu sugu i capra
	229	Melanzane ripiene, Mulingiani chini
	230	Pancotto, Brodo pieno, Panicuottu
	231	Parmigiana
	232	Peperonata alla calabrese, 'Nzimbato
	233	Polpette di melanzana, Purpetti i mulingiana
	234	Pomodori ripieni, Pummaroro chini
	235	Riso di magro, Granu mariu, U Risu mariu
	236	Uova e curcuci, Ova chi curcuci
	237	Uova strapazzate con pomodoro, Sursuminata
	<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	238
239		Acciughe salate
240		Aguglie, Costardelle fritte
241		Alici salate
242		Alici salate e pepate
243		Alici sott'olio
244		Bottarga di tonno
245		Frittelle di neonata, Cicirella, Fritelle di nannata
246		Involtni di pesce spada
247		Involtni di spatola, 'Nvoltini i spatula
248		Pesce sciabola, Vela, Spatola
249		Pesce spada alla ghiotta, Pisci spada a gghiotta
250		Pesce spada arrosto con il sarmoriglio, Pisci spada rustutu c'u samurragghiu
251		Rosamarina
252		Sarde salate
253		Sarde salate e pepate
254		Sardella salata di Crotone
255	Stocafisso, Stocco alla ghiotta	
256	Stocco di Mammola	
257	Tonno sott'olio, Pesantono sott'olio	
258	Tortiera di alici	
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	259	Miele di arancio calabrese
	260	Miele di castagno calabrese
	261	Miele di corbezzolo
	262	Miele di eucaliptus calabrese
	263	Miele di melata di abete calabrese
	264	Miele di sulla calabrese
	265	Ricotta
	266	Ricotta affumicata
	267	Ricotta di capra affumicata
	268	Ricotta di pecora
	269	Ricottone salato

