

<b>REGIONE EMILIA-ROMAGNA</b>		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<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 Rumagnola
	18	Carne della razza bovina Marchigiana
	19	Castrato di Romagna, Castrè, Castròn
	20	Ciccioli (o cicciolata), Grassei (o suprasè), Ciccioli sbricoloni, Grassei sbrislun, 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, Salâm 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*



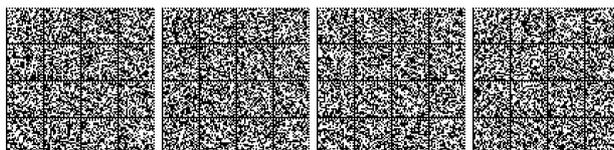
<b>REGIONE EMILIA-ROMAGNA</b>		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Condimenti</i>	60	Pasta di tartufo bianco
	61	Sale alimentare di Salsomaggiore
	62	Sale, Sàl
<i>Formaggi</i>	63	Caciotta*
	64	Caciotta vaccina al caglio vegetale*
	65	Caprino*
	66	Cascio pecorino lievito, Pecorino fresco a latte crudo*
	67	Casecc*
	68	Formaggetta fresca, Furmain*
	69	Pecorino*
	70	Pecorino del pastore*
	71	Pecorino dell'Appennino Reggiano*



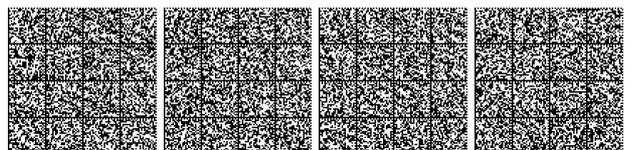
REGIONE EMILIA-ROMAGNA		
Tipologia	N°	Prodotto
Formaggi	72	Ravignolo*
	73	Ribiola della bettola, ill Ribiol*
	74	Robiola, Ribiola, Furmai nis
	75	Aglione bianco piacentino
	76	Albicocca Val Santerno di Imola
	77	Antica varietà di fichi piacentini della cultivar: Verdolino della Goccia
	78	Antica varietà di mandorla piacentina della cultivar: Mandorla piacentina
	79	Antica varietà di nocciola piacentina della cultivar: Tonda piacentina, Nisola d'onestà
	80	Antica varietà di olivo piacentino della cultivar: Lugagnano, Mazzoni
	81	Antica varietà di patata piacentina della cultivar Quarantina, Quanta-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, Asparagina, 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, cornetta, cornuzza, barzizza, curnèna, curnózza
	97	Cuciaroli, Cuciarole, Cuciarùl
	98	Doppio concentrato di pomodoro
	99	Farina dolce di castagne di Granaglione, Farina d'castagne
	100	Farro triticum dicoccum
	101	Fragola di Romagna
	102	Gemoglio di pungitopo sott'olio
	103	Kivi
	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 Rousména
	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, Streidoul, Strigli, Strigul, Stridual, Stridul, Strivul, Strigval
	124	Sugali, Sugal



<b>REGIONE EMILIA-ROMAGNA</b>		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
	125	Sughi d'uva reggiani, Sugh
	126	Susina di Vignola
	127	Susina Vaca Zebeo, Vacazebeo, Vacaza zebeo, Vacazaebeo, 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.)
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	133	Africanetti, Biscotti margherita, Africanèt
	134	Amaretti, Amarett
	135	Amaretto di Spilamberto
	136	Anolini, Anvein, Amvei, Anvei, 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, Burtlèina
	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, Fritell ad ris	
185	Frittelle di tagliatelle, Pattone	
186	Frittelle o sgonfiati, Fritell o sgiunfaitt	
187	Garganelli, Garganell, Maccheroni al pettine	
188	Gialletti, gialetti, zalet, piadòt	
189	Gnocchetti con fagioli, Pisarei e fasò	
190	Gnocchetti di pangrattato, Pisarei	
191	Gnocchi, Gnocc	
192	Gnocco al forno coi ciccioli, Gnocc, Gnocc cott al fouren con i grasso	
193	Gnocco di patate, Gnocchi di patate, Sgranfignone, Macarun s'al pateti, Gnòc	
194	Gnocco fritto, Gnocc frett o gnocc, Al Gnocc frètt, 'L Gnoc	
195	Gramigna gialla	
196	Gramigna paglia e fieno	

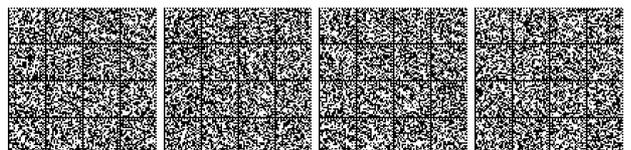


<b>REGIONE EMILIA-ROMAGNA</b>		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
	197	Gramigna verde
	198	Intrigoni, Sfrappole emiliane, Intrigoun
	199	Latte alla Portoghese
	200	Latte brulè, Latt brulè
	201	Latte in piedi, Latt in pè
	202	Latteruolo
	203	Maccheroni bobbiesi, Maccheron bubbies
	204	Mandorlato al cioccolato di Modigliana
	205	Manfrigoli
	206	Maltagliati, Puntarine, Malfatti, Malfattini, Meltajé, Maltajéd
	207	Mandorlini del ponte, Mandurlin dal pont
	208	Mezze maniche da frate ripiene, Mes mànag da frà ripein
	209	Miacetto, Miacet
	210	Migliaccio di Romagna, Sanguinaccio, Berleng, Migliaccio, e Miazz
	211	Minestra di castagne
	212	Minestra imbottita, Spoja lorda
	213	Mistocchine, Mistuchina, Mistuchen, Mistòk, Mistocchi ed fareina ed castagn, Al Mistuchini, Al Mistuchèn

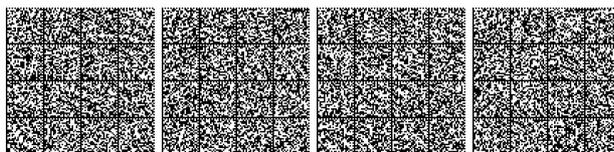


REGIONE EMILIA-ROMAGNA		
Tipologia	N°	Prodotto
	214	Mosto cotto, Must cot
	215	Offelle di marmellata
	216	Orecchioni, J Urciòn
	217	Pagnotta di San Martino, Pagnota ad San Martén
	218	Pagnotta pasquale
	219	Pagnotta pasquale di Monte Colombo, Pagnota ad Pasqua ad Mount Clomb
	220	Pancotto, Pancöt, Pacöt
	221	Pan di Spagna
	222	Pane a lievitazione naturale
	223	Pane casareccio, Pan casalen
	224	Pane di Castrocaro
	225	Pane di zucca, Pan ad zücca
	226	Pane dolce con i fichi, Pan dülz cun i figh
	227	Panzanella, Panzanèla
	228	Pane schiacciato, batàro
	229	Pappardelle, Al Papardel; Al Papardeli
	230	Passatelli, Passatini, Pasadein, Pasadòin in bròd
	231	Pastafrolla alla maniera reggiana
	232	Pasta Margherita
	233	Pasta rasa, Pastarèsa, Pasta resa, Pasta ragia
	234	Pasticcio di cappelletti
	235	Pasticcio di maccheroni alla ferrarese, Al Pastiz
	236	Patacucci, Patacóc, Patacùc
	237	Pattona, Castagnaccio, Torta di castagne
	238	Pesche finte ripiene
	239	Piada coi ciccioli
	240	Piadina della Madonna del Fuoco
	241	Piadina frita, Pié fretta
	242	Pinza bolognese, Penza bolognese
	243	Pizza di Pasqua, Crescia di Pasqua
	244	Polentine
	245	Riso con la tritura o tradura, Minestrino di Pasqua, Minestra del paradiso, Ris cun la tràdura, Ris coun la terdura, Riso e tevdura
	246	Savoiard
	247	Savoiard di Persiceto, Ciabattine di S. Antonio, Savuèrd
	248	Sbricciolina, Sbrisulina
	249	Scarpasot
	250	Sfoglia dell'Emilia-Romagna, Spója, Spòia
	251	Sfogliata o torta degli Ebrei, Tibuia
	252	Sfrappe, Fiocchetti, Sfrappole, Chiacchiere delle suore, Sfrapli, Al frap, fiuchét, Ciacri dal sori
	253	Solata, Solata di farina bianca, Suleda
	254	Spianata, Schiacciata, S-ciazèda, Spianeta, Scaciata, Scacigna
	255	Spongata di Busseto
	256	Spongata di Corniglio
	257	Spongata di Piacenza, Spungada, Spungheda
	258	Spongata di Reggio Emilia
	259	Spongata, Spunghéda
	260	Sprelle, Spreli
	261	Spumini, Schiumini, Spumén
	262	Straccadenti, Stracadéint, Straccadèint, Straca dent
	263	Stracchino gelato, Stracchein in gelato
	264	Stricchetti, Farfallini, Scrichèt, Fiuchèt
	265	Strozzapreti, Strozaprit
	266	Sulada
	267	Tagliatelle, Tajadèli, Tajadél, Lasagni
	268	Tagliatella bolognese
	269	Tagliatelle con gli stridoli, Tajadél cun i stridul, Tajadél cun i strigul, Tajadèli cun i stridle
	270	Tagliatelle con ricotta e noci, Taiadei cun ricotta e nus
	271	Tagliatelle dolci

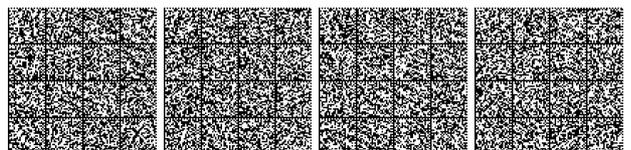
*Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria*



<b>REGIONE EMILIA-ROMAGNA</b>		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
	272	Tagliatelle verdi, Tajadèl verdi, Tajadèli verdi
	273	Tagliatelle verdi all'emiliana, Tajadeli verdi
	274	Tardura
	275	Tigella modenese, Tigèla modenese, Crescentina modenese, Cherscènta modenese
	276	Tirotta con cipolla, Tiratta ala zivola
	277	Topino d'Ognissanti
	278	Torta d'erbe
	279	Torta dei preti, Turta ad prètt
	280	Torta di granoturco, Turta ad mèlga
	281	Torta di mele, Turta ad pum
	282	Torta di pere, Turta ad per
	283	Torta di prugne, Turta ad brùgna
	284	Torta di ricotta
	285	Torta di riso di reggiana



REGIONE EMILIA-ROMAGNA			
Tipologia	N°	Prodotto	
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	286	Torta di uva Termarina	
	287	Torta ricciolina o torta di tagliatelle, Taiadela	
	288	Tortellacci, Tortelloni, Turtlacc	
	289	Tortellacci di carnevale	
	290	Tortelli alla lastra	
	291	Tortelli con le ortiche	
	292	Tortelli d'erbetta, Torde d'erbeta	
	293	Tortelli di carnevale, Frittelle ripiene, Turtlitt	
	294	Tortelli di farina di castagne, Tortei ad fareina ad castagne	
	295	Tortelli di mele	
	296	Tortelli di patate	
	297	Tortelli di ricotta	
	298	Tortelli di ricotta alla piacentina, Tortelli, Turtei cu la cua, Turtei	
	299	Tortelli di San Giuseppe, Turtei ad San Giusèpp	
	300	Tortelli di verza	
	301	Tortelli di zucca alla reggiana, Turtei ed zoca	
	302	Tortelli di zucca, Tortei ad zücc, Cappellacci di zucca, Turtlòn ad sùca	
	303	Tortelli coi rosolacci, Turtel cun al barösl; Turtel con al ròsli	
	304	Tortelli ripieni con bietole, Tortelli verdi alla reggiana, Turtee d'erba	
	305	Tortellini di Bologna	
	306	Tortellini	
	307	Zabajone, Zabaglione, Zambajoun	
	308	Zampanella, Zàmpanèla	
	309	Zuccherino montanaro bolognese, Zucarein montanaro bolognese	
	310	Zuppa inglese, Sopinglese, Sòpa inglisa, Zòppa inglèisa, Sopinglese	
	<i>Prodotti della Gastronomia</i>	311	Agnello alla piacentina, Agnel àla piasinteina
		312	Agnello con piselli alla romagnola, Agnè cun i bşarèl a la rumagnöla
		313	Anguilla in umido, Anguilla in ùmid
		314	Arbada, Polenta con cotenne e cavolo nero
		315	Arrosto di maiale alla reggiana
316		Arrosto ripieno	
317		Baccalà alla romagnola, Bacalà a la rumagnöla	
318		Baccalà con i porri, E' Bacalà con i por	
319		Baccalà gratella, Bacalà a rost	
320		Baccala in umido, Bacalà in òmid	
321		Barzigole, Barzègli, Bistregli	
322		Calzagatti, Chelzagàt, Papacc, Paparòcc, Pulenta Imbrucada, Cazzagai, Calzagàtt, Paparucci, Cassambragli	
323		Cardi in umido	
324		Cavolfiore all'uso di Romagna	
325		Cavoli ripieni, Cavul ripein	
326		Cipolle comodate	
327		Cipolle intiere con salsa	
328		Cipolle ripiene di magro	
329		Coniglio arrosto alla reggiana, Cunin a ròst	
330		Coniglio in umido, Coniglio alla cacciatora	
331		Cotenna e ceci, Cudga e sisar	
332		Dolce e brusco, Dulz e brühsc	
333		Fagioli in giubalunga	
334		Faraona alla creta, Faraona al creda	
335		Fegatelli di maiale, Figadèt	
336		Frittata di funghi prugnoli, Fritta ad spinarò	
337		Funghi fritti, Fonz fritt	
338		Imbalsadura, Minestrina di piselli pancetta e pomodoro	
339		Insalata rustica, Rustisana	
340		Lasche del Po in carpione, Sticc' in carpion	
341		Lepre alla piacentina, Levra ala piasinteina	
342		Lesso di carni, Less	
343		Lumache alla bobbiese, Lümaga al bobbiese	
344		Lumache fritte	



<b>REGIONE EMILIA-ROMAGNA</b>		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
	345	Lumache in umido
	346	Merluzzo in umido, Marlüss in ümid
	347	Minestra con punte di asparagi, Sparseina
	348	Ossobuco, òs bus
	349	Ovuli ripieni, Ovuli ripein
	350	Pancetta e piselli, Panzëtta e riviott
	351	Pan cott, Zuppa di pane
	352	Pesce gatto in umido, Pèesc gat
	353	Polenta condita, Puleinta consa
	354	Polenta di farina di castagne, Puleinta ad fareina ad castagne



<b>REGIONE EMILIA-ROMAGNA</b>			
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>	
<i>Prodotti della gastronomia</i>	355	Polenta e patate, Puleinta e pomdaterra	
	356	Polenta pasticciata	
	357	Pollo alla cacciatora, Pol ala cazadôra	
	358	Polpettone di tacchino alla reggiana	
	359	Punta di petto di vitella ripiena, Picaja	
	360	Radicchi con la pancetta	
	361	Ragù alla romagnola, Ragù a la rumagnola	
	362	Ragù classico alla bolognese	
	363	Riso e verza con costine, Ris e verza cun custeina	
	364	Risotto con i codini di maiale, Risott cun i cuein ad gogn	
	365	Risotto con le poveracce, Risòt cun al pavaraz	
	366	Salsa di prezzemolo, Sàlsa ad savur	
	367	Salsa verde per bolliti	
	368	Scàpa, Mnufocc, Menni	
	369	Seppie con piselli	
	370	Spaghetti con le poveracce	
	371	Spinaci alla romagnola, Spinaci con l'uvetta, Spinéz a la rumagnôla	
	372	Tinche all'emiliana	
	373	Torta di patate, Turta d'patat	
	374	Torta di riso alla bobbiese, turta ad ris ala bobbiese	
	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	Zigulleda, Ziguleda	
	382	Zucchini ripieni, Zücchein 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*	
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	390	Ricotta vaccina fresca tradizionale dell'Emilia-Romagna, Puina, Puvina*	
	391	Acquadelle marinate	
	392	Alici marinate, Sardun marined	
	393	Anguilla marinata di Comacchio	
	394	Brodetto di vongole	
	395	Cozze gratinate	
	396	Saraghina, Saraghèna, Papalina, Saraghina sora al test	
	397	Saraghina maturata nel sale	
	398	Zuppa di poveracce, Zuppa di vongole, Sôpa 'd pavaraz	

\* Deroga alle norme igienico sanitarie

