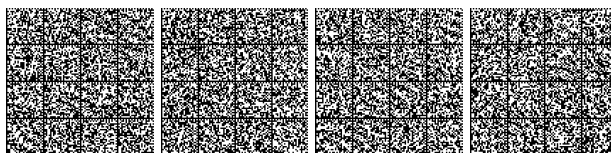
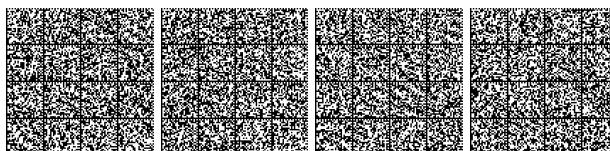


REGIONE PIEMONTE		
Tipologia	N°	Prodotto
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Bicerin
	2	Garus susino
	3	Liquori di erbe alpine
	4	Nocciolino di Chivasso
	5	Olio essenziale di menta piperita Piemonte o Pancalieri Piemonte
	6	Ratafià
	7	Rosolio
	8	Vermut o Vermouth
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	9	Agnello biellese
	10	Agnello sambucano
	11	Bale d'aso
	12	Batsoà
	13	Bergna
	14	Bisecon (Bisecun)
	15	Bondiola
	16	Bovino piemontese
	17	Bresaola della Val d'Ossola
	18	Brut di Villareggia (Brut ed la Vila)
	19	Cappone di Monasterolo di Savigliano
	20	Cappone di Morozzo
	21	Cappone di San Damiano d'Asti
	22	Cappone di Vesime
	23	Capretto della Val Vigizzo
	24	Carn seca
	25	Castrato biellese
	26	Coniglio grigio di Carmagnola
	27	Coppa cotta bieleisa
	28	Cotechino
	29	Fidighin o Fideghina (Mortadella di fegato cruda)
	30	Filetto baciato di Ponzone o Salame filetto baciato
	31	Frisse (Fresse) o Grive
	32	Galantina
	33	Gallina bianca di Saluzzo
	34	Gallina bionda piemontese
	35	L'mlon
	36	Lardo
	37	Lingua di bovino cotta
	38	Lumache di Cherasco (Lumache di pianura)
	39	Lumache di montagna (Chioccioline di Borgo San Dalmazzo)
	40	Mica
	41	Mocetta
	42	Mortadella di fegato cotta (Mortadella d'Orta)
	43	Mortadella ossolana
	44	Mustardela
	45	Paletta
	46	Pancetta con cotenna
	47	Prei (Preivi o Preive o Quajette)
	48	Prosciutto cotto
	49	Prosciutto crudo dell'alta Val Susa
	50	Prosciutto crudo della Valle Gesso
	51	Prosciutto montano della Val Vigizzo
	52	Rane delle risaie piemontesi
	53	Salame cotto
	54	Salame d'asino
	55	Salame del cios
	56	Salame di capra o Susiccia 'd crava
	57	Salame di cavallo
	58	Salame di cinghiale
	59	Salame di giora
	60	Salame di patate
	61	Salame di testa o cupa
	62	Salame di trippa
	63	Salame di turgia
	64	Salame d'la doja
	65	Salame d'oca o con oca (Graton d'oca)
	66	Salame nobile del Giarolo



REGIONE PIEMONTE		
Tipologia	N°	Prodotto
	67	Salamet o Salametto casalingo
	68	Salami aromatizzati del Piemonte
	69	Salamino di vacca o Sausiccia 'd vaca
	70	Salsiccia al formentino
	71	Salsiccia di Bra
	72	Salsiccia di cavolo o Sautissa 'd coi o Salam 'd coi
	73	Salsiccia di riso
	74	Sanguinacci
	75	Testa in cassetta
	76	Violino
<i>Condimenti</i>	77	Bagna cauda
	78	Bagnet ros
	79	Bagnet verd
	80	Mostarda di mele
	81	Mostarda d'uva o Cognà
<i>Formaggi</i>	82	Beddo
	83	Bèggia
	84	Bettelmat
	85	Boves
	86	Caprino della Val Vigizzo
	87	Caprino lattico piemontese
	88	Caprino presamico piemontese
	89	Caprino valesiano o Crava
	90	Caso di Elva (Toma di Elva o Casale de Elva o Toumo de caso)
	91	Cevrin di Coazze
	92	Civrin della Val Chiusella
	93	Formaggio a crosta rossa
	94	Formaggio del fieno
	95	Gioda
	96	Maccagno o Macagn
	97	Mollana della Val Borbera
	98	Montebore
	99	Montegrano
	100	Motta
	101	Murianengo o Moncenisio
	102	Murtarat
	103	Nostrale d'alpe
	104	Paglierina
	105	Robiola d'Alba
	106	Robiola di Cocconato
	107	Seirass (Sairass) di latte o Ricotta piemontese
	108	Sola (Sora, Soera)
	109	Spress
	110	Toma ajgra
	111	Toma d'alpeggio
	112	Toma biellese
	113	Toma del lait brusc o bianca alpina
	114	Toma della Valsesia
	115	Toma di Celle
	116	Toma di Lanzo
	117	Tometto o Tumet
	118	Tomino canavesano asciutto
	119	Tomino canavesano fresco
	120	Tomino del bot
	121	Tomino delle Valli Saluzzesi
122	Tomino del Talucco	
123	Tomino di Rivalta	
124	Tomino di S. Giacomo di Boves	
125	Tomino di Saronella (Chivassotto)	
126	Tomino di Sordevolo	
127	Toumin dal mel	
128	Tuma 'd trausela	
129	Tuma di Bossolasco	
130	Tuma mola	
131	Vaciarin	



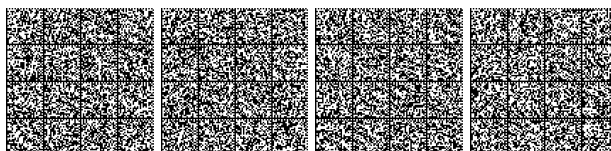
REGIONE PIEMONTE			
Tipologia	N°	Prodotto	
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	132	Burro di montagna	
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	133	Actinidia di Cuneo	
	134	Aglio di Caraglio	
	135	Aglio di Molino dei Torti	
	136	Ajucche	
	137	Albicocca tonda di Costigliole	
	138	Amarena di Trofarello	
	139	Antipasto piemontese	
	140	Asparagi	
	141	Asparago santenese	
	142	Asparago saraceno di Vinchio	
	143	Bietola a costa rossa astigiana	
	144	Bietola rossa di Castellazzo Bormida	
	145	Carciofo della Valtigione	
	146	Cardo avorio di Isola d'Asti	
	147	Cardo bianco avorio di Andezeno	
	148	Cardo gobbo di Nizza Monferrato	
	149	Carota di San Rocco Castagnaretta	
	150	Castagne	
	<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	151	Cavolfiore di Moncalieri
		152	Cavolo verza di Montalto Dora
153		Cavolo verza di Settimo Torinese	
154		Cece	
155		Cicoria pan di zucchero casalese	
156		Ciliegia bella di Garbagna	
157		Ciliegie di Pecetto	
158		Ciliegia precoce di Rivarone	
159		Cipolla bionda astigiana	
160		Cipolla di Leini	
161		Cipolla dorata di Castelnuovo Scivia	
162		Cipolla piattina bionda di Andezeno	
163		Cipolla rossa astigiana	
164		Cipolla rossa di Castelnuovo Scivia	
165		Cipolline di Ivrea	
166		Fagiolana della Val Borbera	
167		Fagiolo bianco di Bagnasco	
168		Fagiolo della Villata	
169		Fagiolo di Saluggia	
170		Farine alimentari della Valle Vermenagna	
171		Farina per polenta tradizionale di Langa	
172		Fragola cuneese	
173		Fragola profumata di Tortona	
174		Fragole di San Raffaele Cimena	
175		Fragolina di San Mauro Torinese	
176		Funghi delle vallate piemontesi	
177		Grano saraceno	
178		Insalatina di Castagneto Po	
179		Lattughino di Moncalieri	
180		Marrone della Val Pellice	
181		Melanzana violetta casalese	
182		Mele autoctone del Piemonte	
183		Mele del Piemonte	
184		Meloni di Isola S. Antonio	
185		Patata piattina della Valle Grana	
186		Patata quarantina bianca genovese	
187	Patate di Entracque		
188	Patate di montagna		
189	Patate di pianura		
190	Peperone Cuneo		
191	Peperone di Capriglio		
192	Peperone quadrato d'Asti		
193	Peperoni di Carmagnola		
194	Pera madernassa		
195	Pere delle Valli di Lanzo		
196	Pere martin sec		



REGIONE PIEMONTE		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
	197	Pesche autoctone del Piemonte
	198	Pesche del Piemonte
	199	Piante officinali del Piemonte
	200	Piattella canavesana di Cortereggio
	201	Piccoli frutti
	202	Pisello di Casalborgone
	203	Pomodoro costoluto di Cambiano
	204	Pomodoro costoluto di Chivasso
	205	Pomodoro delizia di Tortona
	206	Pomodoro piatta di Bernezzo
	207	Porro di Cervere
	208	Porro dolce lungo di Carmagnola
	209	Ramassin o Dalmassin
	210	Rapa di Caprauna
	211	Ravanello lungo o Tabasso
	212	Risi tradizionali
	213	Scorzobianca o Barbabuc
	214	Scorzonera di Castellazzo Bormida
	215	Sedani di alluvioni cambio'
	216	Sedano dorato d'Asti
	217	Sedano rosso di Orbassano
	218	Susina Santa Clara del Saluzzese
	219	Susine della collina torinese
	220	Tartufo bianco
	221	Tartufo nero pregiato
	222	Topinambur
	223	Trifulot del bür
	224	Uva fragola
	225	Zucca di Castellazzo Bormida
	226	Zucchini di Borgo d'Ale
	227	Ac senti
	228	Agnolotti
	229	Amaretti
	230	Ansenta o Ansainta
	231	Antico dolce della cattedrale
	232	Asianot
	233	Baci di dama di Tortona
	234	Beatine di Ghemme
	235	Bicciolani
	236	Biova
	237	Biscotti della salute
	238	Biscottini di Novara
	239	Biscotto della duchessa
	240	Biscotto Giolitti
	241	Bonet
	242	Brut e bon
	243	Bugie o chiacchiere
	244	Campagnola buschese
	245	Canestrelli
	246	Canestrelli biellesi
	247	Canestrelli novesi
	248	Caramelle classiche dure
	249	Cariton
	250	Castagnaccio
	251	Ciciu 'd capdan
	252	Ciocolatini torinesi
	253	Cöpeta o Coppette di S. Antonio
	254	Coppi di Langa
	255	Crasanzin o Crescianzin
	256	Crema gianduja
	257	Farinata di ceci
	258	Fiaca'
	259	Finocchini
	260	Focaccia di Susa
	261	Focaccia novese
	262	Fritüra dossa o Pulenta dossa



REGIONE PIEMONTE		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	263	Frittelle di carnevale
	264	Fugascina di Mergozzo
	265	Fugassa 'd la befana
	266	Giandujotto
	267	Giuraje o Giuraie
	268	Gramolino
	269	Grissia Monferrina
	270	Grissino stirato
	271	Krumiri
	272	Margheritine di Stresa
	273	Marron glacè di Cuneo
	274	Miacce, Miasse o Miasce e Amiasc
	275	Miche di Cuneo
	276	Mustaccioli
	277	Nocciolini di Chivasso
	278	Ossa da mordere
	279	Pan barbarià
	280	Pan della marchesa
	281	Pan dolce di Cannobio
	282	Pane di Chianocco
	283	Pane di mais di Novara
	284	Pane di riso di Novara
	285	Pane di San Gaudenzio
	286	Pane di segale
	287	Pane dolce di meliga e mele
	288	Pan d'Oropa
	289	Pan robi
	290	Pane nero di Coimo
	291	Panettone basso glassato piemontese
	292	Panna cotta
	293	Paste di meliga
	294	Pasticceria mignon della tradizione torinese
295	Pastiglie di zucchero	
296	Pesche ripiene	
297	Plin	
298	Pnon di Levaldigi	
299	Polenta dolce biellese o polenta d'Ivrea	
300	Polentina astigiana	
301	Praline al rhum	
302	Praline cri cri	
303	Quaquare di Genola	
304	Rabaton	
305	Ravioles della Val Varaita	
306	Rubatà	
307	Rustica	
308	Sangiorgini di Piossasco	
309	Savoiardi	
310	Tajarin	
311	Timballa o Timballo di pere	
312	Tirà	
313	Tirulen	
314	Torcetti	
315	Torrone di nocciole	
316	Torta amara della Vallera	
317	Torta del buscajet	
318	Torta 'd ravisce	
319	Torta di castagne	
320	Torta di nocciole	
321	Torta di pane	
322	Torta matsafam	
323	Torta Monferrina	
324	Torta palpiton	
325	Tupunin	
326	Violette candite	
327	Zabaione	
328	Zest di Carignano	
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>		



REGIONE PIEMONTE		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	329	Lampré (Lampreda)
	330	Prodotti ittici in carpione
	331	Trota salmonata affumicata
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	332	Brus
	333	Brus da ricotta
	334	Frchet
	335	Mascarpa o Mascherpa
	336	Mörtrett o Murtret
	337	Salagnun
	338	Salignun o Salgnun
	339	Mieli del Piemonte
	340	Seirass del fen o Saras del fen
	341	Seirass di siero di pecora
	342	Seirass stagionato

