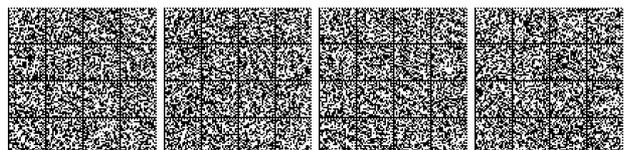
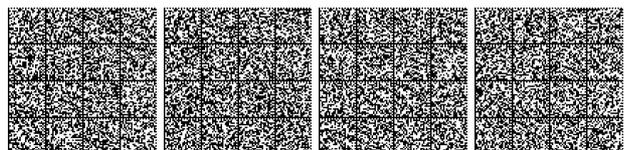


REGIONE PUGLIA		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Amaro del Gargano
	2	Amaro di San Domenico, Gran liquore di San Domenico
	3	Ambrosia di arance
	4	Ambrosia di limone
	5	Arancino
	6	Latte di mandorla
	7	Limoncello
	8	Liquore di alloro
	9	Liquore 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	Involtino 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 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
	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	Boccione maggiore
	65	Boccione minore



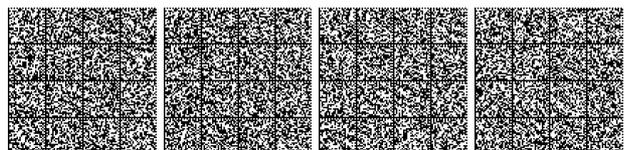
REGIONE PUGLIA		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	66	Borragine
	67	Capperi del Gargano, Mattinata
	68	Capperi in salamoia
	69	Capperi sott'aceto
	70	Caramelle di limone arancio
	71	Carciofi di Putignano
	72	Carciofini sott'olio
	73	Carciofo di San Ferdinando
	74	Carciofo di Mola
	75	Cardoncello
	76	Cardoni
	77	Carosello di Manduria, Carusella
	78	Carosello di Polignano
	79	Carota di Polignano
	80	Carota di Zapponeta
	<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	81
82		Caruselle sott'aceto, Infiorescenze di finocchio selvatico sott'aceto, Caruselle allu citu, Finucchiu riestu
83		Cavolo riccio
84		Cece di Nardò
85		Cece nero
86		Cetriolo mezzo lungo di Polignano
87		Cicerchia, Fasul a gheng, Cicercola, Cece nero, Ingrassamanzo, Dente di vecchia, Pisello quadrato
88		Cicoria di Galatina
89		Cicoria all'acqua, Cicoria otrantina
90		Cicoria "puntarelle" molfettese
91		Cicoria riccia, Cecora rizza
92		Ciliegie di Puglia, Cerase
93		Cima di cola
94		Cima di rapa
95		Cima di rapa di Minervino Murge
96		Cima di zuccina
97		Cipolla di Acquaviva delle Fonti
98		Cipolla di Zapponeta
99		Concentrato secco di pomodoro
100		Conserva piccante di peperoni
101		Cotognata
102		Cotto di fico
103		Cucummaru di San Donato
104		Fagiolino dall'occhio
105		Fagiolo dei Monti Dauni meridionali, Fasul
106		Farinella
107		Fava di Zollino, Cuccia
108		Fava Melonia
109		Fave fresche
110		Fave fresche cotte in pignatta
111		Fichi secchi
112		Fico secco mandorlato (di San Michele Salentino)
113		Finocchio marino sott'aceto, Ripili, Critimi, Salippici, Erba di mare
114		Fiorone di Torre Canne, Culumbr
115		Foglie miste
116		Funghi spontanei secchi al sole
117		Funghi spontanei sott'olio
118		Fungo cardoncello, Cardoncello (Carduncidd), Fungo ferula (Fong ferv)
119		Grespino o Sivone
120		Lampascione (Lambascione) o Cipollaccio
121		Lampascioni sott'olio
122		Lupino bianco del Tavoliere
123		Mandorla di Toritto, Aminue
124	Marasciuli	
125	Marmellata di arancio e limone	
126	Marmellata di fichi	
127	Mela limoncella dei Monti Dauni meridionali, Limoncella	
128	Melanzane secche al sole	
129	melanzane sott'olio	
130	Meloncella, Spiuledhdra, Minunceddhra, Cucumbarazzu, Cummarazzu	



REGIONE PUGLIA		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
	131	Meloncella tonda di Galatina
	132	Melone d'inverno
	133	Meloni di Brindisi
	134	Mostarda
	135	Mostarda di uva e Mele cotogne
	136	Mùgnuli, Spuriàtu, Spuntature, Càulu, Pòeru
	137	Oliva da mensa, Mele di Bitetto, Ualie dolc
	138	Olive cazzate o Schiacciate
	139	Olive celline di Nardò in concia tradizionale - Olive in concia, Ciline alla capàsa - Volie alla capàsa
	140	Olive in salamoia
	141	Olive verdi
	142	Ortica
	143	Patata di Zapponeta
	144	Patata zuccherina di Calimera
	145	Percoca di Loconia
	146	Peperoni secchi al sole
	147	Peperoni sott'olio
	148	Peranzana da mensa di Torremaggiore, Provenzale
	149	Piattello
	150	Pisello nano di Zollino
	151	Pisello riccio di Sannicola
	152	Pisello secco di Vitigliano, "Piseddhu quarantinu o Piseddhu cuciulu"
	153	Pomodori appesi
	154	Pomodori secchi al sole
	155	Pomodori verdi e pomodori maturi secchi sott'olio
	156	Pomodorino di manduria, Pomodorino mandurese, Pummitoru paisano
	157	Pomodoro da serbo giallo, Pummitoro te 'mpisa giallu,
	158	Pomodoro di Mola
	159	Pomodoro di Morciano, Pummadoru de Murcianu
	160	Pomodoro regina
	161	Portulaca
	162	Ruchetta
	163	Salicornia sott'olio
	164	Salsa di pomodoro
	165	Sedano di Torrepaduli
	166	Semi di lino Altamura
	167	Senape o Cimamarelle
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	168	Sponzali
	169	Succiamele delle fave-sporchia
	170	Tortarello
	171	Uva baresana, doraca, uva drech, imperatore, lattuarìa, lattuario, roscio, sacra, sagraone, turca, turchiesca, uva di cera, uva rosa
	172	Uva da tavola
	173	Vicia faba major ecotipo "Fava di carpino"
	174	Vincotto
	175	Zucchine secche al sole
	176	Zucchine sott'olio
		177
	178	Biscotto di Ceglie Messapico
	179	Bocca di dama
	180	Buccunottu gallipolino
	181	Calzoncelli
	182	Calzone di Ischitella
	183	Cartellate
	184	Cavatelli
	185	Cazzateddhra di Nardò, cazzateddhra cu lu pepe
	186	Cazzateddhra di Surbo
	187	Cuddhura, Cuddhura cu l'oe, Palomba, Palummeddhra, Panareddhura, Puddhica cu l'oe
	188	Cupeta, Cupeta tosta
	189	Cuturusciu
	190	Dita d'apostoli, Oi a nuvola, Oi a nnèula, Oi a nèmula, Oi ncannulati
	191	Dolcetto della sposa, Dolcetto bianco
	192	Dolci di pasta di mandorle (Pasta reale)
	193	Farrata di Manfredonia, A farrète
	194	Focaccia a libro di Sammichele di Bari, Fecazze a livre
	195	Focaccia barese



REGIONE PUGLIA		
<i>Tipologia</i>	N°	Prodotto
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	196	Focaccia di San Giuseppe di Gravina
	197	Friselle di orzo e di grano
	198	Fruttone, Barchiglia
	199	Fusilli
	200	Grano dei morti
	201	Intorchiate
	202	Lagane
	203	Lasagne arrotolate
	204	Marzapane, Biscotto tipico, Pasta secca
	205	Maccaruni
	206	Mafalda
	207	Mandorla riccia di Francavilla Fontana, Cunfietti rizzi, Mennuli rizze
	208	Mandorlaccio
	209	Mandorle atterrate
	210	Mostaccioli
	211	'Mpilla
	212	Mustazzueli 'nnaprati, Mustazzòli 'nnaprati, Mustazzùeli 'nnaprati, Scagliòzzi, Castagnole
	213	Orecchiette
	214	Ostie ripiene
	215	Pane di Ascoli Satriano
	216	Pane di grano duro
	217	Pane di Laterza
	218	Pane di Monte Sant'Angelo, Pane di Monte Sant'Aangelo "li panett"
	219	Pane di Santeramo in Colle
	220	Panzerotto fritto
	221	Paposcia (Pizza a vamp) di Vico del Gargano, Pizza schett, Pizza a vamp, Paposcia
	222	Passulate di Nardò, Pucce con li pàssule, Passulate
	223	Pasta di grano bruciato
	224	Pasticciotto
	225	Pesce e agnello di pasta di mandorla
	226	Pettole
	227	Piscialetta, Piscialletta
	228	Pistofatru
	229	Pitilla, Pirilla, Simeddhra, Broculla, Frizzulu
	230	Pitteddhre
	231	Pizza di grano d'india
	232	Pizza sette sfoglie di Cerignola
	233	Pizza sfoglia e scannatedda
	234	Pizzelle
	235	Pucce, Uliate, Pane di semola, Pane di orzo
	236	Purceddhruzzi, Purciddhuzzi, Purceddhi
237	Ravioli con ricotta	
238	Rustico leccese	
239	Sasanello gravinese	
240	Scaldatelli	
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	241	Scarcelle
	242	Scèblasti, Ascèplasti
	243	Semola battuta
	244	Sospiro di Bisceglie, U' sospère d Vescègghie
	245	Spumone salentino
	246	Susumelli, Susumierre
	247	Taralli
	248	Taralli neri con vincotto
	249	Tarallo all'uovo
	250	Tarallo al vino
	251	Tarallo dell'Immacolata
	252	Tenerelli (Confetti "tenerelli"), Chembitte
	253	Troccoli
	254	Zèppula salentina, Zèppula, Zeppola
	255	Acquasale
	256	Agnello al forno con patate alla leccese, Auniceddhru allu furnu
	257	Agnello alla gravinese (Agnello in umido alla gravinese)
	258	Calzone
	259	Calzoni di ricotta dolce
	260	Capriata
	261	Carciofi al gratin



REGIONE PUGLIA		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Prodotti della gastronomia</i>	262	Carciofi fritti
	263	Carciofi ripieni
	264	Cialda
	265	Cime di rapa stufate
	266	Ciciri e trya, Lasagne e ceci alla salentina, Lajana e ciciri, Làcana e ciceri, Massa, Massa e ciciri
	267	Fave bianche e cicorie, Fae e fogghe, Fae janche e cicore, Fae nette e foje, Favi e fogghe, 'Ncapriata
	268	Fave novelle e cicorie
	269	Frittata di asparagi selvatici
	270	Galletto di Sant'Oronzo, Iaddhruzzu te Santu Ronzu
	271	Grano stumpato, Ranu stumpatu
	272	Insalata grika
	273	Lambascioni fritti
	274	Lambascioni in agro
	275	Lambascioni sotto la cenere
	276	Marro
	277	Melanzanata di Sant'Oronzo, Meranganata de Santu Ronzu, Parmigiana de Santu Ronzu
	278	Melanzane ripiene
	279	Millaffanti in brodo, Mille fanti, Tridhi
	280	Minestra verde
	281	Olive fritte
	282	Orecchiette con le cime di rapa
	283	Pancotto
	284	Panzerotti con ricotta dolce
	285	Paparine 'nfucate, Paparine ffucate, Paparine cruffulate, Paaprime fritte
	286	Parmigiana di melanzane
	287	Parmigiana di zucchine
	288	Pasta con cavolfiore
	289	Piselli a cecamariti, Pisieddhri cu li muersi, Muersi e pisieddhi
	290	Piselli freschi e carciofi ripieni
	291	Sfricone
	292	Sgagliezze
	293	Sopratavola
	294	Spaghetti alla Sangiovanello
295	Spaghetti con le cozze	
296	Spezzatu, Spezzatieddhu, Spizzatiellu, Spazzatu	
297	Teglia al forno con patate riso e cozze	
298	Zucchine alla poverella	
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	299	Alici marinate
	300	Cozze piccine allu riènu, Cuzzeddhre allu riènu
	301	Cozza tarantina, Cozza gnure
	302	Monacelle, Munaceddhre'mpannate, Munaceddhri'mpannati, Monaceddhi 'mpannati, Uddratieddhri, Cozze munaceddhre alla ginuvese
	303	Polpo alla pignatta, Purpu a pignatta
	304	Quatàra di porto cesareo, Quataru ti lu pescatore, Quatàra alla cisàrola
	305	Scapece gallipolina
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	306	Scapece di Lesina
	307	Zuppa di pesce alla gallipotana, Suppa alla caddhripulina
	308	Ricotta
	309	Ricotta forte
	310	Ricotta marzotica leccese
	311	Ricotta salata o marzotica

