

**ELENCO REGIONALE DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI
DELL'EMILIA-ROMAGNA - VENTICINQUESIMA REVISIONE**

ALLEGATO C
determina 24968/2024

Categoria	n°	Nome del prodotto	Prov.
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Acqua d'orcio o d'orzo, <i>l'acqua d'orz o d'orss</i>	RE
	2	Anicione, <i>andsòn</i>	MO
	3	Anisetta, <i>anisèta</i>	RE
	4	Macerato di pere in grappa	RN-FC
	5	Liquore di prugnoli, <i>bargnolino, bargnulein</i>	PC
	6	Liquore Zabaglione all'uovo	FE
	7	Maraschino, <i>maraschèin</i>	RE
	8	Marenata	RE
	9	Nocino, <i>nosen, nozèn</i>	PR-MO-RE-PC-FC
	10	Sorbolo, liquore nobile di sorbe, <i>liquor ed sorbi</i> , sorbolino, <i>sorbolen</i>	PR
	11	Sassolino	MO
	12	Vin brùlè, vino brulè, <i>brulè</i>	FC
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	13	Agnello da latte, agnel, delle razze: sarda e massese	FC
	14	Bel e cot, belecot	RA
	15	Bondiola*	FE
	16	Cappello del prete, <i>cappel da pret*</i>	PC
	17	Carne bovina di razza romagnola, <i>vidlò, tor, burela, vaca rumagnola</i>	FC
	18	Carne della razza bovina marchigiana	RN
	19	Castrato di Romagna, <i>castrè, castròn</i>	RA-RN-FC-BO
	20	Ciccioli (o cicciolata), <i>grassei</i> (o <i>suprasè</i>), ciccioli sbricioloni, <i>grassei sbrislón</i> , <i>cicoli, sgrisciuli*</i>	PC-RE-RN
	21	Coppa arrosto, <i>cupa arost</i>	PC
	22	Coppa di testa, tortella*	RN
	23	Coppa di montagna della Val Nure, <i>cuppa ad muntagna</i>	PC
	24	Coshet, violino coscia di pecora	RE
	25	Cotechino piccolo, <i>cudghein piccinein</i>	PC
	26	Culatello, <i>culatel*</i>	PC
	27	Fegatelli	RN
	28	Fiocchetto	PR
	29	Fiocco*	PR
	30	Goletta stagionata	RN
	31	Gallo ruspante	RN
	32	Lardo del Montefeltro	RN
	33	Lardo, <i>gras</i>	PC
	34	Lonzino, capolongo	RN
	35	Mariola*	PC
	36	Mazza fegato	RN
	37	Miaccio, miaggio, migliaccio	RN
	38	Pancetta arrotolata	RN
	39	Pancetta canusina*	RE
	40	Pesto di cavallo, <i>caval pist</i>	PR
	41	Pollo di razza Fidentina	PC-PR
	42	Pollo di Romagna	FC-RN
	43	Piccola di cavallo, <i>picula 'd caval</i>	PC
	44	Porchetta, purcheta	RN
	45	Prosciutto aromatizzato del Montefeltro	RN
	46	Salame all'aglio, <i>salam da l'ai*</i>	FE
	47	Salame di Canossa o salame di Castelnuovo Monti*	RE
	48	Salame fioretino*	RE
	49	Salame gentile, <i>salam gentil, salâm zintil*</i>	PC-FC
	50	Salsiccia	RN
	51	Salsiccia gialla fina, <i>sulzezza zala bouna e fina</i>	MO

**ELENCO REGIONALE DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI
DELL'EMILIA-ROMAGNA - VENTICINQUESIMA REVISIONE**

	52	Salsiccia matta, <i>ciàvar, suzèzza mata</i>	FC
	53	Salsicciotto alla piacentina, salame da cuocere, <i>salam da cotta</i>	PC
	54	Spalla di San Secondo, spalla cotta e spalla cruda, <i>spala cota e crùda *</i>	PR
	55	Stracotto alla piacentina, <i>'l stua</i>	PC
	56	Suino di razza mora o mora romagnola	RA-FC-RN-BO
	57	Suino pesante	Tutte
	58	Tacchini bronzato rustico o nostrano, <i>galnacc, dindo</i>	RN
	59	Tasto, tast	PC
	60	Zuccotto di Bismantova*	RE
<i>Condimenti</i>	61	Pasta di tartufo bianco	RN
	62	Sale alimentare di Salsomaggiore	PR
	63	Sale, <i>sàl</i>	RA
<i>Formaggi</i>	64	Caciotta*	RN
	65	Caciotta vaccina al caglio vegetale*	RN
	66	Caprino*	RN
	67	Cascio pecorino lievito, pecorino fresco a latte crudo*	RN
	68	Casecc*	RN
	69	Formaggetta fresca, <i>furmain *</i>	RE
	70	Pecorino*	RN
	71	Pecorino del pastore*	BO-RA-RN-FC
	72	Pecorino dell'Appennino reggiano*	RE
	73	Pecorino maturato in grotta	FC
	74	Raviggiolo*	FC-RN
	75	Ribiola della Bettola, <i>ill ribiol *</i>	PC
	76	Robiola, ribiola, <i>furmai nis</i>	PC
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	77	Aglione bianco piacentino	PC
	78	Albicocca Val Santerno di Imola	BO
	79	Antica varietà di fichi piacentini della cultivar: verdolino, della goccia	PC
	80	Antica varietà di mandorla piacentina della cultivar: mandorla piacentina	PC
	81	Antica varietà di nocciola piacentina della cultivar: tonda piacentina, <i>nisola dmestiga</i>	PC
	82	Antica varietà di olivo piacentino della cultivar: Lugagnano, Mazzoni	PC
	83	Antica varietà di patata piacentina della cultivar quarantina, quaantin-a	PC
	84	Antiche varietà di castagne piacentine: domestica di Gusano, Vezzolacca	PC
	85	Antiche varietà di ciliegia piacentina: flamengo, pavesi, mora o mora piacentina, mori, marasca di Villanova, prima, primissima, smirne, mora di Diolo, albanotti	PC
	86	Antiche varietà di mela ferrarese: mela Abbondanza, mela Imperatore, Durello	FE
	87	Antiche varietà di mela piacentina: verdone, calera o carraia o della carrara, fior d'acacia, <i>pum salam</i> o mela salame, rugginosa, brusca o <i>pum brusc</i> , carla o <i>pum cherla</i> , rosa o <i>pum rosa</i>	PC
	88	Antiche varietà di pera piacentina: della coda torta, lauro, limone, ammazza-cavallo	PC
	89	Antiche varietà di uva da tavola piacentina: verdea, besgano bianco, besgano rosso, bianchetta di Diolo, bianchetta di Bacedasco	PC
	90	Antiche varietà di vitigni reggiani: Redga, Sgavetta, Termarina, Scarsafoglia, Spergola	RE
	91	Antiche varietà di zucca ferrarese: zucca Violina, zucca Marina, <i>zuca Viulina, zuca Marina</i>	FE
	92	Asparago, aspargina, <i>sparz, sparazena</i>	RA
	93	Cardo gigante di Romagna	FC
	94	Castagna fresca e secca di Granaglione	BO
	95	Castagna reggiana, Masangaia	RE
	96	Castagne arrosto al vino rosso, <i>balush o ballotte</i>	RE
	97	Cicerchia	RN

**ELENCO REGIONALE DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI
DELL'EMILIA-ROMAGNA - VENTICINQUESIMA REVISIONE**

98	Ciliegia di Cesena, delle varietà: moretta di Cesena, durona di Cesena, durella, duroncina di Cesena, ciliegia del fiore, primaticcia	FC	
99	Cocomero tipico di San Matteo Decima	BO	
100	Corniola, cornina, cornetta, cornuzza, barzizza, <i>curnèna, curnòzza</i>	FC	
101	Cucciaroli, cuciarole, <i>cuciarùl</i>	FC	
102	Doppio concentrato di pomodoro	PC	
103	Farina dolce di castagne di Granaglione, <i>farina d'castagne</i>	BO	
104	Farro <i>Triticum dicoccum</i>	RN	
105	Fragola di Romagna	BO-FC-RA-RN	
106	Germogli di Pungitopo sott'olio	RN	
107	Kiwi	FC	
108	Lischi, roscano, agretto, baciccio, liscaro	FC	
109	Loto di Romagna	BO-FC-RA-RN	
110	Marmellata di bacche di rosa canina	RN	
111	Marmellata di more	RN	
112	Marrone del Montefeltro	RN	
113	Marrone di Campora, <i>maron ed Campra</i>	PR	
114	Mela campanina, <i>pòm campanein</i>	MO	
115	Mela rosa Romana, <i>mela Rousmèna</i>	BO	
116	Melone tipico di San Matteo Decima	BO	
117	Patata di Montescudo	RN	
118	Patata di Montese	MO	
119	Pera Scipiona	FC	
120	Pera Volpina	FC	
121	Pesca Bella di Cesena	FC	
122	Pesca buco incavato, <i>bus incavè</i>	RA-FC	
123	Raperonzolo, <i>raponzal, raponzolo, raponzo</i>	FC	
124	Saba dell'Emilia-Romagna, <i>sapa</i>	Tutte	
125	Sapore, <i>savor</i>	RA-FC	
126	Saporetto dell'Appennino reggiano, <i>savurett, savorèt</i>	RE	
127	Stridoli, strigoli, carletti, bubbolini, tagliatelle della Madonna, silene rigonfia, <i>streidou, strigli, strigul, stridual, stridul, strivul, strigval</i>	FC	
128	Sugali, <i>sugal</i>	RA	
129	Sughi d'uva reggiani, <i>sugh</i>	RE-MO	
130	Susina di Vignola	MO-BO-FE	
131	Susina Vaca Zebeo, <i>vacazebeo, vacaza zebeo, vacazaebeo, vacazza</i>	FC	
132	Tartufo bianco (tuber magnatum), <i>trifula bianca</i>	PC-RN	
133	Tartufo bianco pregiato	BO-FC	
134	Tartufo nero di Fragno, <i>trifula</i>	PR	
135	Tartufo nero estivo (tuber aestivum), <i>trifula negra</i>	PC-RN	
136	Tartufo nero pregiato (tuber melanosporum vitt.)	RN	
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	137	Africanetti, biscotti Margherita, <i>africanèt</i>	BO
	138	Amaretti, <i>amarett</i>	MO-FC
	139	Amaretto di Spilamberto	MO
	140	Anolini, <i>anvein, amvei, anvei, anven</i>	PC
	141	Anolino, <i>anolen</i>	PR
	142	Basotti, bassotti, tagliolini al forno, <i>bazòt, bassot</i>	FC
	143	Bensone, <i>balsone, balsòn</i>	MO
	144	Biscione reggiano	RE
	145	Bizulà	RN
	146	Bodino di uva termarina	RE
	147	Bomba allo zabaglione o di Canossa	RE
	148	Bomba di polenta, <i>bomba ed puleninta</i>	RE

**ELENCO REGIONALE DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI
DELL'EMILIA-ROMAGNA - VENTICINQUESIMA REVISIONE**

149	Bomba di riso, <i>bomba 'd ris</i>	PC-RE
150	Bomba di tagliatelle	RE
151	Borlengo, <i>burleng, burlang</i>	MO
152	Bortellina, <i>burtléina</i>	PC
153	Bracciatello	FC
154	Bustrengo, <i>bustrenga, bustrèng, bostrengo</i>	FC-RN
155	Caffè in forchetta	FC
156	Canestrelli, <i>canestrèli</i>	PC
157	Cantarelle, <i>al cantarèli</i>	FC
158	Cappelletti all'uso di Romagna, <i>caplet</i>	FC
159	Cappelletti, <i>caplitt</i>	FE
160	Cappelletto reggiano	RE
161	Cassatella	RE
162	Castagnaccio, <i>castagnaz</i>	FC
163	Castagnaccio, pattona	PC
164	Castagnole	FC-RN
165	Cherseinta sotto le braci, crescentina	RE
166	Chisolino, <i>chisolèin, chissò</i>	PC
167	Chizze reggiane, <i>el chezzi, chezzi</i>	RE
168	Ciabatta di S. Antonio, <i>savata ed S. Antoni</i>	RE
169	Ciaccio, <i>ciacc</i>	MO
170	Ciambella di Quaresima cotta nell'acqua	RE
171	Ciambella ferrarese, <i>brazadela</i>	FE
172	Ciambella reggiana, <i>bresadela, busilan</i>	RE
173	Ciambella, <i>boslan, zambèla</i>	PC-FC
174	Ciambelline, <i>buslanein</i>	PC
175	Coppo all'emiliana	RE
176	Crescenta, <i>carsent</i>	BO
177	Crescenta fritta, <i>cherscènta frètta</i>	MO
178	Crescioni, guscioni, cassoni, <i>carsôn, gussun, cursôn</i>	FC
179	Crocante, <i>cruccant</i>	PC-RE-FC
180	Crostoli del Montefeltro	RN
181	Curzoli, strigotti, <i>curzùl</i>	FC
182	Dolce di San Michele, <i>dolz ad San Michele</i>	RA
183	Erbazzone di Reggio Emilia	RE
184	Fave dei morti, fave dolci, favette	FC-RN
185	Focaccia con ciccioli, <i>chisola</i>	PC
186	Fritloc frittelle di castagne	RE
187	Frittelle di farina di castagne, <i>fritell ad fareina ad castagne</i>	PC
188	Frittelle di riso, <i>fritell ad ris</i>	PC
189	Frittelle o sgonfietti, <i>fritell o sgiunfaït</i>	PC
190	Frittelle di tagliatelle, pattone	RE
191	Garganelli, <i>garganell</i> , maccheroni al pettine	MO-FC
192	Gialletti, gialetti, <i>zalet, piadòt</i>	FC
193	Gnocchetti con fagioli, <i>pisarei e fasò</i>	PC
194	Gnocchetti di pangrattato, <i>pisarei</i>	PC
195	Gnocchi, <i>gnocc</i>	PC-MO
196	Gnocco al forno con i ciccioli, <i>gnocc, gnocc cott al fouren, gnocc con i grasso</i>	RE
197	Gnocco di patate, gnocchi di patate, <i>sgranfignone, macarun s'al pateti, Gnóc</i>	PR-FC
198	Gnocco fritto, <i>gnocc frett o gnocc, al gnoc frètt, 'l gnoc</i>	MO-RE
199	Gramigna gialla	RE
200	Gramigna paglia e fieno	RE
201	Gramigna verde	RE
202	Intrigoni, sfrappole emiliane, <i>intrigoun</i>	RE
203	Latte alla Portoghese	FC

**ELENCO REGIONALE DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI
DELL'EMILIA-ROMAGNA - VENTICINQUESIMA REVISIONE**

204	Latte brulè, <i>Latt brulè</i>	PC-FC
205	Latte in piedi, <i>latt in pè</i>	PC
206	Latteruolo	FC
207	Maccheroni alla Bobbiese	PC
208	Mandorlato al cioccolato di Modigliana	FC
209	Manfrigoli	FC
210	Maltagliati, puntarine, malfatti, malfattini, <i>meltajè, maltajèd</i>	FC
211	Mandorlini del ponte, <i>mandurlin dal pont</i>	FE
212	Mezze maniche da frate ripiene, <i>mes mànag da frà ripein</i>	PC
213	Miacetto, <i>miacet</i>	RN
214	Minestra di castagne	RE
215	Minestra imbottita, <i>spoja lorda</i>	FC
216	Migliaccio di Romagna, sanguinaccio, <i>berleng</i> , migliaccio, e <i>miazz</i>	BO-FC-RN
217	Miseria	PR
218	Mistocchine, mistuchina, <i>mistuchen, mistòk, mistocchi ed fareina ed castagn</i> , <i>al mistuchini</i> , <i>al mistuchèn</i>	RA-MO-RE-FC
219	Mosto cotto, <i>must cot</i>	PC
220	Offelle di marmellata	FC
221	Orecchioni, <i>j urciòn</i>	FC
222	Pagnotta di San Martino, <i>pagnota ad San Martèn</i>	FC
223	Pagnotta pasquale	FC
224	Pagnotta pasquale di Monte Colombo, <i>pagnota ad Pasqua ad Mount Clomb</i>	RN
225	Pancotto, <i>pancöt, pacöt</i>	FC
226	Pan di Spagna	FC
227	Pane a lievitazione naturale	RN
228	Pane casareccio, <i>pan casalen</i>	PR
229	Pane di Castrocaro	FC
230	Pane di zucca, <i>pan ad zücca</i>	PC
231	Pane dolce con i fichi, <i>pan dülz cun i figh</i>	PC
232	Panzanella, <i>panzanëla</i>	FC
233	Pane schiacciato, <i>atarö</i>	PC
234	Pappardelle, <i>al parpadël, al parpadeli</i>	FC
235	Patacucci, <i>patacóc, patacüc</i>	FC
236	Pasta Margherita	FC
237	Pastafrolla alla maniera reggiana	RE
238	Pasta rasa, <i>pastarèsa, pasta resa, pasta ragia</i>	RE
239	Pattona, castagnaccio, torta di castagne	PR-RE
240	Pasticcio di cappelletti	FC
241	Pasticcio di maccheroni alla ferrarese, <i>al pastiz</i>	FE
242	Passatelli, passatini, <i>pasadein, pasadòin in bròd</i>	FC
243	Pesche finte ripiene	FC
244	Piada coi ciccioli	FC
245	Piadina della Madonna del Fuoco	FC
246	Piadina frita, <i>piè fretta</i>	FC
247	Pinza bolognese, <i>penza bolognese</i>	BO
248	Pizza di Pasqua, crescia di Pasqua	RN
249	Polentine	RE
250	Riso con la tritura, minestra del paradiso, <i>ris cun la tràdura, ris coun la terdura, riso e tevdura</i>	RE
251	Savoiardi	RE
252	Savoiardi di Persiceto, Ciabattine di S. Antonio, <i>savuièrd</i>	BO
253	Sbricciolina, sbrisulina	PC
254	Scarpasot	RE
255	Sfoggia dell'Emilia-Romagna, <i>spója, spòia</i>	FC
256	Sfogliata o torta degli Ebrei, <i>tibuia</i>	MO

**ELENCO REGIONALE DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI
DELL'EMILIA-ROMAGNA - VENTICINQUESIMA REVISIONE**

257	Sfrappe, fiocchetti, sfrappole, chiacchiere delle suore, <i>sfrapli, al frap, fiuchét, ciacri dal sori</i>	RN-FC
258	Solata, solada di farina bianca, <i>suleda</i>	RE
259	Spianata, schiacciata, <i>s-ciazêda, spianeta, scaciata, scacigna</i>	FC
260	Spongata di Busseto	PR
261	Spongata di Corniglio	PR
262	Spongata, <i>spunghêda</i>	MO
263	Spongata di Piacenza, <i>spungada, spungheda</i>	PC
264	Spongata di Reggio Emilia	RE
265	Spumini, schiumini, <i>spumén</i>	FC
266	Sprelle, <i>spreli</i>	PC
267	Straccadenti, <i>Stracadéint, straccadèint, Straca dent</i>	FC-RE
268	Stracchino gelato, <i>stracchein in gelato</i>	PC
269	Stricchetti, farfallini, <i>scrichét, fiuchét</i>	FC
270	Strozzapreti, <i>strozaprit</i>	FC
271	Sulada	MO
272	Tagliatelle, <i>tajadèli, tajadèl, lasagni</i>	FC
273	Tagliatella bolognese	BO
274	Tagliatelle con ricotta e noci, <i>taiadei cun ricotta e nus</i>	PC
275	Tagliatelle con gli stridoli, <i>tajadèl cun i stridul, tajadèl cun i strigul, tajadèli cun i stridle</i>	FC
276	Tagliatelle dolci	FC
277	Tagliatelle verdi, <i>tajadèl verdi, tajadèli verdi</i>	FC
278	Tagliatelle verdi all'emiliana, <i>tajadeli verdi</i>	RE
279	Tardura	FC
280	Tigella modenese, <i>tigèla modenese</i> , crescentina modenese, <i>cherscènta modenese</i>	MO
281	Tirotta con cipolla, <i>tiratta ala zivola</i>	FE
282	Topino d'Ognissanti	FE
283	Torta d'erbe	PR
284	Torta dei preti, <i>turta ad prètt</i>	PC
285	Torta di granoturco, <i>turta ad mèlga</i>	PC
286	Torta di mele, <i>turta ad pum</i>	PC
287	Torta di pere, <i>turta ad per</i>	PC
288	Torta di prugne, <i>turta ad brùgna</i>	PC
289	Torta di ricotta	FC
290	Torta di riso reggiana	RE
291	Torta ricciolina o torta di tagliatelle, <i>taiadela</i>	FE-MO-RE-FC
292	Torta di uva termarina	RE
293	Tortellacci, tortelloni, <i>turtlacc</i>	MO
294	Tortellacci di carnevale	RE
295	Tortelli alla lastra	FC
296	Tortelli d'erbeta, <i>torte d'erbeta</i>	PR
297	Tortelli di carnevale, frittelle ripiene, <i>turtlitt</i>	PC
298	Tortelli di farina di castagne, <i>tortei ad fareina ad castagne</i>	PC
299	Tortelli di ricotta alla piacentina, tortelli, <i>turtei cu la cua, turtei</i>	PC
300	Tortelli di San Giuseppe, <i>turtei ad San Giusèpp</i>	PC
301	Tortelli con le ortiche	RE
302	Tortelli di mele	RE
303	Tortelli di patate	RE
304	Tortelli di ricotta	RE
305	Tortelli di verza	RE
306	Tortelli di zucca alla reggiana, <i>turtei ed zoca</i>	RE
307	Tortelli di zucca, <i>tortei ad zücc</i> , cappellacci di zucca, <i>turtlòn ad sùca</i>	PC-MO

**ELENCO REGIONALE DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI
DELL'EMILIA-ROMAGNA - VENTICINQUESIMA REVISIONE**

	308	Tortelli coi rosolacci, <i>turtel cun al baröslì; turtel con al ròşli</i>	FC
	309	Tortelli ripieni con bietole, tortelli verdi alla reggiana, <i>turtee d'erba</i>	RE
	310	Tortellini di Bologna	BO
	311	Tortellini	MO
	312	Zabajone, zabaglione, <i>zambajoun</i>	RE
	313	Zampanella, <i>zàmpanèla</i>	BO
	314	Zuccherino montanaro bolognese, <i>zucarein montanaro bolognese</i>	BO
	315	Zuppa inglese, <i>sopinglesa, sòpa inglesa, zòppa inglèisa, sopinglesa</i>	FC-RE
Prodotti della gastronomia	316	Agnello alla piacentina, <i>agnel àla piasinteina</i>	PC
	317	Agnello con piselli alla romagnola, <i>agnèl cun i bşarèl a la rumagnöla</i>	FC
	318	Anguilla in umido, <i>anguilla in ümid</i>	PC
	319	Arbada, polenta con cotenne e cavolo nero	RE
	320	Arrosto di maiale alla reggiana	RE
	321	Arrosto ripieno	RE
	322	Baccalà alla romagnola, <i>bacalà a la rumagnöla</i>	FC
	323	Baccalà con i porri, <i>e' bacalà con i por</i>	FC
	324	Baccalà in gratella, <i>bacalà a rost</i>	FC
	325	Baccalà in umido, <i>bacalà in òmid</i>	FC
	326	Barzigole, <i>barzègli, bistregli</i>	RE
	327	Calzagatti, <i>chelzagàt, papacc, paparòcc, pulenta imbrucàda, cazzagai, calzagàtt, paparucci, cassambragli</i>	MO-RE
	328	Cardi in umido	FC
	329	Cavolfiore all'uso di Romagna	FC
	330	Cavoli ripieni, <i>cavul ripein</i>	PC
	331	Cipolle comodate	RE
	332	Cipolle intiere con salsa	RE
	333	Cipolle ripiene di magro	RE
	334	Coniglio arrosto alla reggiana, <i>cunin a ròst</i>	RE
	335	Coniglio in umido, coniglio alla cacciatora	FC
	336	Cotenna e ceci, <i>cudga e sisar</i>	PC
	337	Dolce e brusco, <i>dulz e brühsc</i>	PC
	338	Fagioli in giubalunga	FC
	339	Faraona alla creta, <i>faraona al creda</i>	PC
	340	Fegatelli di maiale, <i>figadèt</i>	FC-RN
	341	Frittata di funghi prugnoli, <i>fritta ad spinarò</i>	PC
	342	Funghi fritti, <i>fonz fritt</i>	PC
	343	Imbalsadura, minestrina di piselli, pancetta e pomodoro	RE
	344	Insalata rustica, <i>rustisana</i>	PC
	345	Lasche del Po in carpione, <i>stricc' in carpiòn</i>	PC
	346	Lepre alla piacentina, <i>levra ala piasinteina</i>	PC
	347	Lesso di carni, <i>less</i>	RE
	348	Lumache alla bobbiese, <i>lümaga al bubbiese</i>	PC
	349	Lumache fritte	FC
350	Lumache in umido	FC	
351	Merluzzo in umido, <i>marlüss in ümid</i>	PC	
352	Minestra con punte di aspargi, <i>sparseina</i>	RE	
353	Ossobuco, <i>òs bus</i>	FC	
354	Ovuli ripieni, <i>ovuli ripein</i>	PC	
355	Pancetta e piselli, <i>panzètta e riviott</i>	PC	
356	Pesce gatto in umido, <i>Pèesc gat</i>	RE	
357	Pan cott, zuppa di pane	RE	
358	Polenta condita, <i>puleinta consa</i>	PC	
359	Polenta di farina di castagne, <i>puleinta ad fareina ad castagne</i>	PC-RE	
360	Polenta pasticciata	RE	
361	Polenta e patate, <i>puleinta e pomdaterra</i>	PC	

**ELENCO REGIONALE DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI
DELL'EMILIA-ROMAGNA - VENTICINQUESIMA REVISIONE**

	362	Pollo alla cacciatora, <i>pol ala cazadôra</i>	FC
	363	Polpettone di tacchino alla reggiana	RE
	364	Punta di petto di vitella ripiena, <i>picaja</i>	RE
	365	Radicchi con la pancetta	RE
	366	Ragù alla romagnola, <i>ragù ala rumagnola</i>	FC
	367	Ragù classico alla bolognese	BO
	368	Riso e verza con costine, <i>ris e verza cun custeina</i>	PC
	369	Risotto con le poveracce, <i>risôt cun al pavaraz</i>	FC
	370	Risotto con i codini di maiale, <i>risott cun i cuein ad gogn</i>	PC
	371	Salsa di prezzemolo, <i>sâlsa ad savur</i>	PC
	372	Salsa verde per bolliti	RE
	373	Scâpa, <i>mnufocc</i> , menni	MO
	374	Seppie con piselli	FC
	375	Spaghetti con le poveracce	FC
	376	Spinaci alla romagnola, spinaci con l'uvetta, <i>spinëz a la rumagnöla</i>	FC
	377	Tinche all'emiliana	RE
	378	Torta di patate, <i>turta d'patat</i>	PC
	379	Torta di riso alla bobbiese, <i>turta ad ris ala bobbiese</i>	PC
	380	Trippa, <i>trêpa</i>	FC
	381	Trote come si preparano a Succiso	RE
	382	Trippa alla reggiana, <i>busecca, buzèca</i>	RE
	383	Trippa di manzo alla piacentina, <i>trippa ad manz ala piasinteina</i>	PC
	384	Valigini, <i>valisei, verzot</i>	RE
	385	Zigulleda, <i>ziguleda</i>	RE
	386	Verzolini, <i>varzulein</i>	PC
	387	Zucchini ripieni, <i>zücchein ripein</i>	PC
	388	Zuppa di ceci, <i>sùppa ad sisar</i>	PC
	389	Zuppa di pesci, <i>sùppa ad pëss</i>	PC
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	390	Miele del Montefeltro	RN
	391	Miele del crinale dell'Appennino emiliano-romagnolo	Tutte
	392	Miele di erba medica della pianura emiliano-romagnola	Tutte
	393	Miele di tiglio, <i>mel tiglio</i>	RA
	394	Ricotta*	RN
	395	Ricotta vaccina fresca tradizionale dell'Emilia-Romagna, <i>puina, puvina</i> *	PR-RE-MO-BO-PC
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	396	Acquadelle marinate	FE
	397	Alici marinate, <i>sardun marined</i>	RN
	398	Anguilla affumicata	FE
	399	Anguilla marinata di Comacchio	FE
	400	Brodetto di vongole	RN
	401	Cozze gratinate	RN
	402	Saraghina, <i>saraghéna, papalina, saraghina sora al test</i>	FC-RN
	403	Saraghina maturata nel sale	FC
	404	Zuppa di poveracce, zuppa di vongole, <i>sòpa'd pavaraz</i>	FC

*Deroga alle norme igienico-sanitarie