

Prodotti tipici Emilia Romagna con marchi DOP, IGP, PAT

Bevande analcoliche, distillati e liquori

Acqua d'orcio o d'orzo, l'acqua d'orzo d'orss PAT
Anicione, andsòn PAT
Anisetta, anisèta PAT
Macerato di pere in grappa PAT
Liquore di prugnoli, bargnolino, bargnulein PAT
Liquore Zabaglione all'uovo PAT
Maraschino, maraschèin PAT
Marenata PAT
Nocino, nosen, nozèn PAT
Sorbolo, liquore nobile di sorbe, liquor ed sorbi, sorbolino, sorbolen PAT
Sassolino PAT
Vin brûlè, vino brulè, brulè PAT

Carni, frattaglie fresche e loro preparazioni

Agnello da latte, agnel, delle razze sarda e massese PAT
Agnello del Centro Italia prod. Emilia Romagna IGP
Bel e cot, belecot PAT
Bondiola di Ferrara PAT
Cappello del prete piacentino, cappel da pret PAT
Carne bovina di razza romagnola, Vidlò, Tor, Burela, Vaca rumagnola PAT
Castrato di Romagna, castrè, castròn PAT
Cicciole o ciccioleta, grassei o suprasè, cicciole sbricioloni, grassei sbrison, sgrisciuli PAT
Coppa arrosto piacentina, Cupa arost PAT
Coppa di montagna della Val Nure, cuppa ad muntagna PAT
Coppa di Parma IGP
Coppa Piacentina DOP
Coppa Ferrarese IGP
Cotechino Modena IGP
Culatello di Zibello DOP, Presidio Slow Food
Culatello piacentino, culatel PAT
Fiocchetto di Parma PAT
Fiocco di culatello PAT
Lardo del Montefeltro PAT
Lardo piacentino, gras piacentino PAT
Lonzino di Romagna, capolongo PAT
Mariola parmense PAT, Presidio Slow Food
Mazza fegato romagnolo PAT
Miaccio, miaggio, migliaccio PAT
Mortadella Bologna IGP
Pancetta canusina PAT
Pancetta Piacentina DOP
Pesto di cavallo, caval pist PAT
Piccola di cavallo, picula 'd caval PAT
Pollo di razza Fidentina PAT
Pollo di Romagna PAT

Purcheta, Porchetta PAT
Prosciutto aromatizzato del Montefeltro PAT
Prosciutto di Modena DOP
Prosciutto di Parma DOP
Salama da sugo IGP
Salama da sugo di Madonna Boschi PAT
Salame all'aglio, salam da l'ai PAT
Salame Cremona prod. Emilia Romagna IGP
Salame di Canossa o salame di Castelnuovo Monti PAT
Salame Felino IGP
Salame fiorentino PAT
Salame Piacentino DOP
Salsiccia gialla fina, sulzezza zala bouna e fina PAT
Salsiccia matta, ciàvar, suzèzza mata PAT
Salsicciotto alla piacentina, salame da cuocere, salam da cotta PAT
Spalla cruda di Palasone Sissa PAT
Spalla di San Secondo, spalla cotta e spalla cruda, spala cota e crùda PAT
Stracotto alla piacentina, 'l stua PAT
Suino di razza mora o mora romagnola PAT, Presidio Slow Food
Tacchini bronzato rustico o nostrano, galnacc, dindo PAT
Tasto piacentino, tast piacentino PAT
Vitellone bianco dell'Appennino Centrale prod. Emiliano Romagna IGP
Zampone Modena IGP
Zuccotto di Bismantova PAT

Condimenti

Aceto Balsamico di Modena IGP
Aceto balsamico tradizionale di Modena DOP
Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia DOP
Sale alimentare di Salsomaggiore PAT
Sale marino artigianale di Cervia Presidio Slow Food

Formaggi

Cascio pecorino lievito, pecorino fresco a latte crudo PAT
Casecc PAT
Formaggio di Fossa di Sogliano DOP
Furmain, formaggetta fresca PAT
Grana Padano DOP
Parmigiano Reggiano DOP
Pecorino del pastore PAT
Pecorino dell'Appennino reggiano PAT
Raviggiolo dell'Appennino toscano romagnolo Presidio Slow Food
Ribiola della Bettola, ill ribiol PAT
Robiola dell'Emilia Romagna, ribiola, furmai nis PAT
Squacquerone di Romagna DOP

Grassi vegetali e di origine animale: olio e burro

Olio extravergine di oliva Brisighella DOP
Olio extravergine di oliva Colline di Romagna DOP

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati

Aglione bianco piacentino PAT
Aglione di Voghiera DOP
Albicocca Val Santerno di Imola PAT
Amarene Brusche di Modena IGP
Asparago di Ravenna, asparagina di Ravenna, sparazena PAT
Asparago verde di Altedo IGP
Cardo Gigante di Romagna PAT
Castagna fresca e secca di Granaglione PAT
Castagna reggiana, Masangaia PAT
Castagne balush PAT
Castagne di Vezzolacca PAT
Castagne piacentine, domestica di Gusano PAT
Ciliegia di Cesena, moretta di Cesena, durona di Cesena PAT
Ciliegia di Vignola IGP
Ciliegia piacentina, marasca di Villanova, mora di Diolo PAT
Cocomero tipico di San Matteo Decima PAT
Cuciaroli, cuciarole, cuciarùl PAT: castagne secche PAT
Farina dolce di castagne di Granaglione, farina d'castagne PAT
Fichi piacentini, fichi piacentini della goccia PAT
Fragola di Romagna PAT
Fungo di Borgotaro IGP
Germogli di Pungitopo sott'olio PAT
Lischi, roscano, agretto, baciccio, liscaro PAT
Loto di Romagna PAT
Mandorla piacentina PAT
Marrone del Montefeltro PAT
Marrone di Campora, maron ed Campra PAT
Marrone di Castel del Rio IGP
Mela campanina, pòm campanein PAT
Mela verdone piacentina, pum salam, pum brusc, pum cherla PAT
Melone tipico di San Matteo Decima PAT
Nocciola piacentina, nocciola tonda piacentina, nisola dmestiga PAT
Olivo piacentino PAT
Patata di Bologna DOP
Patata di Montescudo PAT
Patata di Montese PAT
Patata piacentina, patata quaanti-na PAT
Pera della coda torta, pera ammazza cavallo PAT
Pera dell'Emilia Romagna IGP
Pera Scipiona PAT
Pesca Bella di Cesena PAT
Pesca buco incavato, bus incavè PAT
Pesca e Nettarina di Romagna IGP
Raperonzolo, raponzal, raponzolo, raponzo PAT
Riso del Delta del Po IGP
Saba dell'Emilia-Romagna PAT

Saporetto dell'Appennino reggiano, savurett, savorèt PAT
Savour, savor PAT
Scalognò di Romagna IGP
Stridoli, streidou, strigli, strigul, stridual, stridul, strivul, strigval PAT
Sugali, sugal PAT
Sughi d'uva reggiani, sugh PAT
Susina di Vignola PAT
Susina Vaca Zebeo, vacazebeo, vacaza zebeo, vacazaebeo, vacazza PAT
Tartufo bianco pregiato dell'Emilia Romagna PAT
Tartufo nero di Fragno, trifola PAT
Tartufo nero estivo dell'Emilia Romagna, trifula negra PAT
Tartufo nero pregiato dell'Emilia Romagna PAT
Uva da tavola verdea, besgano rosso, bianchetta di Diolo, bianchetta di Bacedasco PAT

Paste fresche e prodotti di panetteria, biscotteria, pasticceria e confetteria

Africanetti di San Giovanni in Persiceto, biscotti Margherita, africanèt PAT
Amaretto di Spilamberto PAT
Anolini, anvein, amvei, anvei, anven PAT
Anolino, anolen PAT
Basotti, bassotti, tagliolini al forno, bazòt, bassot PAT
Bensone, balsone, balsòn PAT
Biscione reggiano PAT
Bizulà PAT
Bodino di uva termarina PAT
Bomba allo zabaglione o di Canossa PAT
Bomba di polenta, bomba ed puleninta PAT
Bomba di riso, bomba 'd ris PAT
Bomba di tagliatelle PAT
Borlengo, burleng, burlang PAT
Bortellina, burtlêina PAT
Bracciatello PAT
Buslanein PAT
Bustrengo, bustrenga, bustrèng, bostrengo PAT
Caffè in forchetta PAT
Canestrelli, canestrèli PAT
Cantarelle, al cantarèli PAT
Caplitt, Cappelletti PAT
Cappelacci di zucca ferraresi IGP
Cappelletti all'uso di Romagna, caplet PAT
Cappelletto reggiano PAT
Carsent, Crescenta PAT
Castagnaccio, castagnaz PAT
Castagnaccio, Pattona PAT
Cherseinta sotto le braci, crescentina PAT
Chizze reggiane, el chezzi, chezzi PAT
Ciabatta di S. Antonio, savata ed S. Antoni PAT
Ciambella di Quaresima cotta nell'acqua PAT
Ciambella ferrarese, brazadela PAT

Ciambella reggiana, bresadela, busilan PAT
Coppo all'emiliana PAT
Crescenta frita, cherscènta frètta PAT
Crescioni romagnoli, guscioni, cassoni, carsôn, gussun, cursôn PAT
Crostoli del Montefeltro PAT
Curzoli, strigotti, curzùl PAT
Dolce di San Michele, dolz ad San Michele PAT
Erbazzone di Reggio Emilia PAT
Focaccia emiliana con ciccioli, chisola PAT
Frittelle emiliane di farina di castagne, frittell ad fareina ad castagne PAT
Frittelle di riso, fritell ad ris PAT
Frittelle di tagliatelle, pattone PAT
Frittelle o sgonfiatti, fritell o sgiunfaitt PAT
Garganello, garganell PAT
Gnocchetti con fagioli, pisarei e fasò PAT
Gnocchetti di pangrattato, pisarei PAT
Gnocco al forno coi ciccioli, gnocc, gnocc cott al fourèn con igrasso PAT
Gnocchi di patate, sgranfignone, macarun s'al pateti, gnòc PAT
Gnocco fritto, gnocc frett o gnocc, al gnoc frètt, 'l gnoc PAT
Intrigoni, sfrappole emiliane, intrigoun PAT
Latte brulè, latt brulè PAT
Latte in piedi, latt in pè PAT
Mandorlato al cioccolato di Modigliana PAT
Migliaccio di Romagna, berlung, Migliaccio, e miazz PAT
Misticchine, misticchi ed fareina ed castagn, al mistuchini, al mistuchèn PAT
Pampapato di Ferrara, Pampepato di Ferrara IGP
Pane di Castrocaro PAT
Piadina della Madonna del Fuoco PAT
Piadina Romagnola, Piada Romagnola IGP
Savoardi di Persiceto, Ciabattine di S. Antonio, savuièrd PAT
Sfoglia dell'Emilia-Romagna, spója, spòia PAT
Spongata di Busseto PAT
Spongata di Corniglio PAT
Spongata di Piacenza, spungada, spungheda PAT
Spongata di Reggio Emilia PAT
Sulada PAT
Tagliatella bolognese PAT
Tigella modenese, tigèla modenese, crescentina modenese, cherscènta modenese PAT
Torta di riso reggiana PAT
Tortelli di ricotta alla piacentina, turtei cu la cua PAT
Tortelli di zucca alla reggiana, turtei ed zoca PAT
Tortelli verdi alla reggiana, turtee d'erba PAT
Tortellini di Bologna PAT
Turtei ad San Giusèpp PAT
Zambèla, boslan PAT
Zuccherino montanaro bolognese, zucarein montanaro bolognese PAT

Preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche di allevamento

Anguilla marinata di Comacchio PAT
Acquadelle marinate PAT
Salmerino del Corno alle Scale Presidio Slow Food
Saraghina maturata nel sale PAT
Saraghina sora al test PAT
Sardun marined PAT
sòpa'd pavaraz, Zuppa di poveracce, zuppa di vongole PAT

Prodotti di origine animale (miele, prodotti caseari di vario tipo)

Mel tiglio, miele di tiglio PAT
Miele del Montefeltro PAT
Miele del crinale dell'Appennino emiliano-romagnolo PAT
Miele di erba medica della pianura emiliano-romagnola PAT
Ricotta vaccina fresca tradizionale dell'Emilia-Romagna, puina, puvina PAT

Gastronomia

Agnello alla piacentina, agnel äla piasinteina PAT
Agnello con piselli alla romagnola, agnel cun i b•arèl a la rumagnöla PAT
Anguilla in umido, anguilla in ümid PAT
Arbada, polenta con cotenne e cavolo nero PAT
Arrosto di maiale alla reggiana PAT
Baccalà alla romagnola, bacalà a la rumagnöla PAT
Baccalà con i porri, e' bacalà con i por PAT
Baccalà in gratella, bacalà a rost PAT
Baccalà in umido, bacalà in òmid PAT
Barzègli, bistregli PAT
Cardi romagnoli in umido PAT
Cavolfiore all'uso di Romagna PAT
Cavoli dell'Emilia ripieni, cavul ripein PAT
Cipolle comodate PAT
Cipolle intiere con salsa PAT
Cipolle ripiene di magro PAT
Cudga e sisar PAT
Cudga e sisar, Cotenna e ceci PAT
Cunìn a ròst, Coniglio arrosto alla reggiana PAT
dulz e brühsc PAT
Fegatelli di maiale, figadèt PAT
Fonz fritt, unghi fritti PAT
Frittata di funghi prugnoli, fritta ad spinarò PAT
Gnocc, gnocchi PAT
Lasche del Po in carpione, stricc' in carpiòn PAT
Lepre alla piacentina, levra ala piasinteina PAT
Lumache alla bobbiese, lümaga al bubbiese PAT
Maccheroni bobbiesi, maccheron bubbies PAT
Marlüss in ümid PAT
Me s mànag da frà ripein PAT
Picaja, punta di petto di vitella ripiena PAT

Pol ala cazadôra, pollo alla cacciatora PAT
Polpettone di tacchino alla reggiana PAT
Puleinta ad fareina ad castagne PAT
puleinta e pomdaterra, polenta e patate PAT
Pulenta imbrucàda Cazzagai, calzagàtt, paparucci, cassambragli PAT
Ragù ala rumagnola, ragù alla romagnola PAT
Ragù alla bolognese PAT
Ris e verza cun custeina, riso e verza con costine PAT
Risót cun alpavaraz, risotto con le poveracce PAT
Risott cun i cuein ad gogn, risotto con i codini di maiale PAT
Sàlsa ad savur, salsa di prezzemo PAT
Scàpa, mnufocc, menni PAT
Spinaci alla romagnola, spinaci con l'uvetta, spinèz a la rumagnöla PAT
Süppa ad pëss, Zuppa di pesci PAT
Süppa ad sisar, zuppa di ceci PAT
Tinche all'emiliana PAT
Torta di riso alla bobbiese, turta ad ris ala bobbiese PAT
Tortelli di farina di castagne, tortei ad fareina ad castagne PAT
Trèpa, trippa PAT
Trippa alla reggiana, busecca, buzèca PAT
Trippa di manzo alla piacentina, trippa ad manz ala piasinteina PAT

Vini emiliano-romagnoli con marchi
D.O.C.G., D.O.C., I.G.T.
Vini dell'Emilia Romagna DOCG

Colli Bolognesi Classico Pignoletto DOCG
Romagna Albana DOCG

Vini

DOC

Bosco Eliceo DOC
Colli Bolognesi DOC
Colli Bolognesi Sottozona Bologna DOC
Colli di Faenza DOC
Colli di Imola DOC
Colli di Parma DOC
Colli di Rimini DOC
Colli di Scandiano e di Canossa DOC
Colli Piacentini DOC
Colli Romagna Centrale DOC
Gutturnio DOC
Lambrusco di Sorbara DOC
Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC
Lambrusco Salamino di Santa Croce DOC
Modena o Di Modena DOC
Ortrugo DOC
Reggiano DOC

Reno DOC
Romagna DOC

IGT

Bianco di Castelfranco Emilia IGT
Emilia IGT
Fortana del Taro IGT
Forlì IGT
Lambrusco di Modena o Provincia di Modena IGT
Malbo gentile IGT