

REGIONE PUGLIA

<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>	
<i>bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	amaro del gargano	
	2	ambrosia di arance	
	3	ambrosia di limone	
	4	arancino	
	5	latte di mandorla	
	6	limoncello	
	7	liquore di alloro	
	8	liquore di fico d'india	
	9	liquore di melograno	
	10	liquore di mirto	
	11	mirinello di Torremaggiore	
	12	nocino	
<i>carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	13	capocollo di martina franca	
	14	carne al fornello di Locorotondo, carn o furnid du Curdun	
	15	carne arrosto di laterza	
	16	carne di capra, primaticcio, corvesco, mulattio	
	17	carne podolica, bovino pugliese	
	18	cervellata	
	19	involtino bianco di trippa di locorotondo, gnumerèdde suffuchète du Curdünne	
	20	fegatini di laterza	
	21	lardo di faeto, rèj de faite	
	22	muschiska	
	23	prosciutto di faeto	
	24	pzzntell	
	25	salsiccia a punta di coltello dell'alta murgia	
	26	salsiccia alla salentina, sardizza, sarsizza, satizza	
	27	salsiccia dell' appennino dauno	
	28	salsicciotti di laterza	
	29	sanguinaccio leccese, sangugnazzu	
	30	soppressata dell'appennino dauno	
	31	tocchetto	
	32	turcinelli	
	33	zampina	
	<i>condimenti</i>	34	sugo alla zia vittoria
	<i>formaggi</i>	35	burrata
36		cacio	
37		caciocavallo	
38		caciocavallo podolico dauno	
39		cacioricotta	
40		caprino	
41		giuncata	
42		manteca	
43		mozzarella o fior di latte	
44		pecorino	
45		pecorino di maglie	
46	pecorino foggiano		
47	scamorza		
48	scamorza di pecora		
49	vaccino		
<i>prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	50	albicocca di galatone, arnacocchia di galatone	

	51	arancia bionda del gargano
	52	arancio dolce del golfo di taranto
	53	asparagi sott'olio
	54	barattiere, cianciuffo, pagnottella, cocomerazzo
	55	batata dell'agro leccese, patata dolce, patata zuccherina, patàna, taràtufulu
	56	capperi del gargano, mattinata
	57	capperi in salamoia
	58	capperi sott'aceto
	59	caramelle di limone arancio
	60	carciofini sott'olio
	61	carciofo brindisino, catanese, violetto di sicilia, violetto di brindisi, locale di brindisi, brindisino
	62	carciofo di san ferdinando
	63	carota di zapponeta
	64	carota giallo - viola di tiggiano, pastanaca ti santu pati
	65	caruselle sott'aceto, infiorescenze di finocchio selvatico sott'aceto, caruselle allu citu, finucchiu riestu
	66	cicerchia, fasul a gheng, cicercola, cece nero, ingrassamanzo, dente di vecchia, pisello quadrato
	67	ciliegie di puglia, cerase
	68	cima di rapa
	69	cipolla di acquaviva delle fonti
	70	cipolla di zapponeta
	71	concentrato secco di pomodoro
	72	conserva piccante di peperoni
	73	cotognata
	74	cotto di fico
	75	fagiolo dei monti dauni meridionali, fasùl
	76	farinella
	77	fava di zollino, cuccia
	78	fave fresche cotte in pignatta
	79	fichi secchi
	80	finocchio marino sott'aceto, ripili, critimi, salippici, erba di mare
	81	funghi spontanei secchi al sole
	82	funghi spontanei sott'olio
	83	fungo cardoncello, cardoncello (carduncjdd), fungo ferula (fong fery)
	84	lampascioni sott'olio
	85	lenticchia di altamura, lenticchia gialla di altamura, gigante di altamura
	86	mandorla di toritto, aminue
	87	marmellata di arancio e limone
	88	marmellata di fichi
	89	mela limoncella dei monti dauni meridionali, limoncella
	90	melanzane secche al sole
	91	melanzane sott'olio
	92	meloncella, spiuledhdhra, minunceddhra, cucumbarazzu, cummarazzu
	93	mostarda
	94	mostarda di uva e mele cotogne
	95	mùgnuli, spuriàtu, spuntature, càulu, pòeru
	96	olio extra vergine aromatizzato
	97	oliva da mensa, mele di bitetto, ualie dolci
	98	olive cazzate o schiacciate
	99	olive in salamoia
	100	olive verdi
	101	patata di zapponeta

	102	patata novella sieglinde di galatina, siglinda te galatina
	103	peperoni secchi al sole
	104	peperoni sott'olio
	105	pisello nano di zollino
	106	pisello riccio di sannicola
	107	pomodori secchi al sole
	108	pomodori verdi e pomodori maturi secchi sott'olio
	109	pomodoro da serbo giallo, pummitoro te 'mpisa giallu, pummitoru te prendula giallu
	110	salicornia sott'olio
	111	salsa di pomodoro
	112	uva da tavola
	113	vicia faba major ecotipo "fava di carpino"
	114	vincotto
	115	zucchine secche al sole
	116	zucchine sott'olio
<i>paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	117	africani
	118	biscotto di ceglie messapico
	119	bocca di dama
	120	buccunottu gallipolino
	121	calzoncelli
	122	calzone di ischitella
	123	cartellate
	124	cavatelli
	125	cuddhura, cuddhura cu l'oe, palomba, palummeddhra, panareddhra, puddhica cu l'oe
	126	cupeta, cupeta tosta
	127	dita d'apostoli, oi a nuvola, oi a nnèula, oi a nèmula, oi ncannulati
	128	dolcetto della sposa, dolcetto bianco
	129	dolci di pasta di mandorle (pasta reale)
	130	farrata di Manfredonia, a farréte
	131	focaccia a libro di Sammichele di Bari, fecazze a livre
	132	friselle di orzo e di grano
	133	fruttone, barchiglia
	134	fusilli
	135	grano dei morti
	136	intorchiate
	137	lagane
	138	lasagne arrotolate
	139	marzapane, biscotto tipico, pasta secca
	140	maccaruni
	141	mandorla riccia di francavilla fontana, cunfietti rizzi, mennuli rizzate
	142	mandorlaccio
	143	mandorle atterrate
	144	mostaccioli
	145	mustazzueli 'nnasprati, mustazzòli 'nnasparati, mustazzùeli 'nnasprati, scagliòzzi, castagnole
	146	orecchiette
	147	ostie ripiene
	148	pane di ascoli satriano
	149	pane di grano duro
	150	pane di laterza
	151	pane di monte sant'angelo, pane di monte sant'angelo "li panett"

	152	pesce e agnello di pasta di mandorla
	153	pasta di grano bruciato
	154	pasticciotto
	155	pistofatru
	156	pettole
	157	pizza di grano d'india
	158	pizza sfoglia e scannatedda
	159	pizzelle
	160	purceddhruzzi, purciddhuzzi, purceddhi
	161	pucce, uliate, pane di semola, pane di orzo
	162	ravioli con ricotta
	163	rustico leccese
	164	scaldatelli
	165	scarcelle
	166	semola battuta
	167	taralli
	168	taralli neri con vincotto
	169	troccoli
	170	zèppula salentina, zèppula, zeppola
<i>prodotti della gastronomia</i>	171	agnello al forno con patate alla leccese, auniceddhru allu furnu
	172	ciciri e trya, lasagne e ceci alla salentina, lajana e ciciri, làcana e ciceri, massa, massa e ciciri
	173	fave bianche e cicorie, fae e fogghie, fae janche e cicore, fae nette e foje, favi e fogghi, 'ncapriata
	174	galletto di Sant'Oronzo, iaddhruzzu te santu ronzu
	175	grano stumpato, ranu stumpatu
	176	melanzanata di Sant'Oronzo, meranganata de Santu Ronzu, Parmigiana de Santu Ronzu
	177	paparine 'nfucate, paparine ffucate, paparine cruffulate, paaprine fritte
	178	piselli a cecamariti, pisieddhri cu li muersi, muersi e pisieddhi
<i>preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	179	alici marinate
	180	cozze piccine allu riènu, cuzzeddhre allu riènu
	181	cozza tarantina, cozza gnure
	182	monacelle, munaceddhre'mpannate, munaceddhri'mpannati, monaceddhi 'mpannati, uddratieddhri, cozze munaceddhre alla ginuvese
	183	polpo alla pignatta, purpu a pignatta
	184	scapece gallipolina
	185	scapece di lesina
	186	zuppa di pesce alla gallipotana, suppa alla caddhripulina
<i>prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	187	ricotta
	188	ricotta forte
	189	ricotta marzotica leccese
	190	ricotta salata o marzotica