



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE S'AGRICOLTURA E REFORMA AGROPASTORALE
ASSESSORATO DELL'AGRICOLTURA E RIFORMA AGRO-PASTORALE

Direzione Generale
Servizio Sviluppo delle Filiere Agro Alimentari e dei Mercati

ELENCO NAZIONALE PRODOTTI AGRO ALIMENTARI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA XVI° Revisione

Sulla base del Decreto Legislativo n° 173/98 e del D.M. 350/99 l'Assessorato dell'Agricoltura e Riforma Agro-pastorale Servizio Sviluppo delle filiere agro alimentari e dei mercati, ha predisposto il seguente elenco dei prodotti tradizionali ossia quei "prodotti agroalimentari le cui procedure di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo e comunque per un periodo non inferiore ai 25 anni".

Bevande analcoliche, distillati e liquori

- 1 - Acquavite - filu'e ferru - file e ferru
- 2 - Bevanda di genziana
- 3 - Liquore di cardo selvatico - likori de gureu
- 4 - Sapa di fico d'india - saba de figu morisca
- 5 - Villacidro murgia
- 6 - Villacidro murgia bianco

Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni

- 7 - Capretto da latte - crabittu
- 8 - Carne di razza sardo-bruna - carne bovina di razza sardo-bruna
- 9 - Carne di razza sardo-modicana - carne bovina di razza sardo-modicana
- 10 - Coccoi de fracca
- 11 - Cordula - corda
- 12 - Guanciaie
- 13 - Musteba - mustela
- 14 - Ortau
- 15 - Porchetto da latte - suinetto da latte - porcheddu - proheddu - porcheddeddu
- 16 - Prosciutto di pecora - presuttu 'e brebei

- 17 - Prosciutto di suino - presuttu
- 18 - Salsiccia sarda - satizza - sartizza
- 19 - Sanguinaccio - sanguedd'e porcu - sanguinedda - sanguineddu - sambene durche - sambene salidu
- 20 - Testa in cassetta
- 21 - Trattalia - coratella allo spiedo - trattaliu

Condimenti

- 22 - Zafferano - tsanfaranu - zanfaranu - tanforanu - tafferanu - tanfaranu - tonfaranu - tafferanu - thaffaranu - thamfaranu - toffaranu

Formaggi

- 23 - Formaggio axridda
- 24 - Bonassai
- 25 - Casizolu di pecora - prittas
- 26 - Casizolu - Tittighedda - figu
- 27 - Casu axedu - fruhe - frughe - frua merca - fiscidu - viscidu - ischidu - bischidu - vischidale - preta - pieta - casadu - cagiadda - casu ageru - casu e fitta - latte cazadu - latti callau
- 28 - Casu frazigu - casu becciu - casu fattittu - casu marzu - hasu muhidu - formaggio marcio
- 29 - Casu in filixi
- 30 - Casu friscu - formaggio fresco
- 31 - Dolcesardo arborea
- 32 - Formaggio di colostro ovino
- 33 - Fresa - fresa de attunzu
- 34 - Greviera di Ozieri
- 35 - Pecorino di Nule
- 36 - Pecorino di Osilo
- 37 - Provoletta di latte vaccino sardo - provola - peretta
- 38 - Semicotto di capra
- 39 - Trizza

Grassi (burro, margarina, olii)

- 40 - Olio di lentischio - ollu de stincini

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati

- 41 - Arancio di Muravera
- 42 - Asparago selvatico - ispàrau - sparàu - ipàramu
- 43 - Capperi e capperoni di Selargius - tappara - tapparono
- 44 - Cardi selvatici sott'olio - gureu aresti cunfittau - cardu gureu - cardu freu
- 45 - Ciliegia furistera - kariasa e ispiritu
- 46 - Ciliegio - carruffale
- 47 - Cipolla rossa
- 48 - Cuppetta - lattuga

- 49 – fagiolo bianco di Terraseo
- 50 – fagiolo tianese
- 51 - fassobeddu corantinu
- 52 - Finocchietto selvatico
- 53 - Grano cotto - trigu cottu
- 54 - Grano duro varietà Senatore Cappelli - Trigu cappelli - su senatori - grano cappelli
- 55 - Mandorle Arrubia
- 56 - Mandorle Cossu
- 57 - Mandorle Olla
- 58 - Mandorle schina de porcu
- 59 - Mela appiccadorza - baccalana - baccalarisca - mela ‘e ferru
- 60 - Melo - melappia - melappiu - appio
- 61- Melo noi unci
- 62 - Melo miali
- 63 - Melo trempa orrubia
- 64 - Melone de jerru - melone coltivato in asciutto (melone d’inverno)
- 65 - Melone verde
- 66 - Olive a scabecciu
- 67 - Olive verdi in salamoia
- 68 - Pera bianca di Bonarcado - pira bianca
- 69 - Pera Camusina
- 70 - Pero brutta e bona - bugiarda
- 71 - Pero de su duca - cento doppie – del duca
- 72 – Pesca di San Sperate
- 73 - Pianta del mirto - mulsta - multa - murta - murtin - murtizzu–muta - murtauccia
murtaurci – murtaucci
- 74- Pira de bau
- 75 - Pira limoi - pera limone
- 76 - Piru ruspu - pero
- 77 - Pomodoro secco - tamata siccada - tomata siccada - pilarda di pomodori – pibarba -
pibadra
- 78 - Pompia
- 79 - Prezzemolo, perdusemini
- 80 - Ravanello lungo - Arreiga e sestu - arreiga
- 81 - Riso prodotto e lavorato in Sardegna
- 82 - Sindria Call’e Boi
- 83 - Tamatiga de appasibis - pomino - tamatiga de appiccai
- 84 – Tomata maresa

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

- 85 - Amaretto - amarettos de mendula
- 86 - Anicini - anicinus - anicinus sorresus
- 87 - Aranzada
- 88 - Bianchittos - bianchini - marigosos - suspiros - bianchinus - biancheddus
- 89 - Biscotti di Fonni

- 90 - Brugnolusu de arrescotu - brugnoli di ricotta - orrobioloso
- 91 - Bucconettes
- 92 - Candelaus - candelaus prenu
- 93 - Caombasa - colombelle
- 94 - Carapigna - karapigna - astrore
- 95 - Caschettas - tiliccas
- 96 - Civraxiu - civraxu - civarxu
- 97 - Coccoi a pitzus - su scetti - coccoi de is sposus - pasta dura
- 98 - Coccoietto con l'uovo - anguglia - coccoi de pasca - coccoi de ou
- 99 - Copuletas - copuletta
- 100 - Crogoristasa - creste di gallo e di gallina
- 101 - Cruxioneddu de mindua - culungioneddos de mendula - raviolletti dolci alle mandorle
- 102 - Culurgiones - culingionis
- 103- Fainè
- 104 - Filindeu
- 105 - Focacce di ricotta - cozzulas de regottu - pane e regottu
- 106 - Focaccia portoscusese
- 107 - Fregola - fregula
- 108 - Frisjoli longhi - frittelle lunghe - frisjolas
- 109 - Gallettinas - pistoccheddus grussus - gallettine
- 110 - Gateau
- 111 - Gnocchetti - maccarones - cravoas - cigiones - cigioni
- 112 - Gueffus - guelfos - guelfus
- 113 - Is angules
- 114 - Is Coccoisi de casu
- 115 - Li Chiusoni - Ciusoni
- 116 - Lorighittas
- 117 - Malloreddus
- 118 - Mandagadas - mendegadas - trizzas - acciuleddhi
- 119 – Moddizzosus
- 120 - Morettus
- 121 - Mostaccioli - mustazzolos
- 122 - Orilletas
- 123 - Panada, empanada
- 124 – Panada Assemimesa
- 125 - Pane ammodigadu - pane tundu - tintura
- 126 - Pane carasau - pane carasatu - carta da musica
- 127 - Pane cicci - pane di Desulo
- 128 - Pane con gerda - pani cun edra - pani cun erda
- 129 - Pane con il pomodoro - fogazza cun tamatica - pani cun tamatica
- 130 - Pane d'orzo - pane 'e oxiu - pane 'e oxru
- 131 - Pane 'e cariga - pane 'e mendula
- 132 - Pane guttiau
- 133 - Pani 'e saba - pani e sapa
- 134 - Papassinos
- 135 - Pardulas - casadinas
- 136 - Pastine di mandorle - pastissus
- 137 - Picchirittusu
- 138 - Pirikitos - pircchittos

- 139 - Pistiddu
- 140 - Pistoccheddus de cappa - pistoccus incappausu
- 141 - Pistoccu
- 142 - Pistoccu de nuxi
- 143 - Pompia intrea
- 144 - Ravioli dolci - puligioni – bruglioni – pulicioni – buldzoni
- 145 - Ravioli dolci ripieni di formaggio fresco acido - s'azza de casu - còccias de casu
- 146 - Raviolini dolci ripieni di melacotogna - culingioneddus de melairanni
- 147 - Sebadas - seadas - sebada
- 148 - Sos pinos
- 149 - Sospiri di Ozieri
- 150 - Spianada - spianata - cozzula - panedda
- 151 - Tallaniusu - pasta po brodu - tallaniusu cun casu - pasta po su lori - tallarinus
- 152 - Tallutzas - orecchiette
- 153 - Torrone di mandorle - su turroni
- 154 - Tunda
- 155 - Uciatini - utzatini - coccu 'e jelda - cozzula 'e belda
- 156 - Zichi

Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi

- 157 - Bottarga di muggine o Bottariga di muggine
- 158 - Belu - trippa di tonno
- 159 - Bottarga di tonno - Bottariga di tonno - Buttariga de tonnu - buttarga de tonnu - buttarla de scampirru
- 160 - Burrida alla casteddaia - burrida alla cagliaritana
- 161 - Cuore - cuore di tonno
- 162 - Figatello - lattume
- 163 - Merca di muggine
- 164 - Molluschi bivalvi vivi del golfo di Oristano
- 165 - Musciame di tonno, filetto di tonno
- 166 - Riccio
- 167 - Spinella
- 168 - Tonno affumicato
- 169 - Tonno sott'olio
- 170 - Tunninia

Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)

- 171 - Abbamele
- 172 - Caglio di capretto - caggiu de crabittu
- 173 - Casada
- 174 - Gioddu – micuratu – mezzoraddu - latte ischidu
- 175 - Latte di capra alimentare - latti de craba - latti e'craba
- 176 - Lumache
- 177 - Miele di asfodelo, cadilloni
- 178 - Miele di cardo, cardu pintu

- 179 - Miele di castagno
- 180 - Miele di corbezzolo - melalidone olione
- 181 - Miele di eucalipto
- 182 - Miele di rosmarino
- 183 - Ricotta di colostro ovino
- 184 - Ricotta di pecora o capra lavorata - Arrescottu spongiu
- 185 - Ricotta fresca ovina - ricotta gentile
- 186 - Ricotta moliterna - ricottone
- 187 - Ricotta mustia
- 188 - Ricotta testa di morto - ricotta greca - testa di moro - ricottone
- 189 - Ricotta toscanelle - ricottone