



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

***Ai sensi della Legge 238/2016, art.12, comma 1 , sulla base del Decreto Legislativo n° 173/98 , del D.M. 350/99 e della DGR 56/41 del 20.12.2017, l'Assessorato dell'Agricoltura e Riforma Agropastorale - 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 - Binu de arangiu
- 4 - Liquore di cardo selvatico - likori de gureu
- 5 - Sapa di fico d'india - saba de figu morisca
- 6 - Villacidro murgia
- 7 - Villacidro murgia bianco

### **Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni**

- 8 - Capretto da latte - crabittu
- 9 - Carne di razza sardo-bruna - carne bovina di razza sardo-bruna
- 10 - Carne di razza sardo-modicana - carne bovina di razza sardo-modicana
- 11 - Coccoi de fracca
- 12 - Cordula - corda
- 13 - Guanciaie

- 14 – Musteba - mustela
- 15 - Ortau
- 16 - Porcetto da latte - suinetto da latte - porcheddu - proheddu - porcheddeddu
- 17 - Prosciutto di pecora - presuttu ‘e brebei
- 18 - Prosciutto di suino – presuttu
- 19 - Salame di Pozzomaggiore – Su salamu de Putumajore
- 20 - Salsiccia sarda - satizza - sartizza
- 21 - Sanguinaccio - sanguedd’e porcu - sanguinedda - sanguineddu - sambene durche - sambene salidu
- 22- Sitzigorry
- 23 - Testa in cassetta
- 24 – Trattalia - coratella allo spiedo - trattaliu

### **Condimenti**

- 25 – Zafferano - tsanfaranu - zanfaranu –tanforanu - tafferanu - tanfaranu - tonfaranu - tafferanu - thaffaranu - thamfaranu - toffaranu

### **Formaggi**

- 26 – Axridda
- 27 - Biancospino
- 28 – Bonassai
- 29 - Casizolu di pecora - prittas
- 30 - Casizolu –Tittighedda - figu
- 31 - Casu axedu - fruhe - frughe - frua merca - fiscidu - viscidu – ischidu – bischidu - vischidale – preta - pieta - casadu - cagiadda - casu ageru - casu e fitta - latte cazadu - latti callau
- 32- casu cottu (di capra)
- 33- Casu frazigu - casu becciu - casu fattittu - casu marzu - hasu muhidu - formaggio marcio
- 34 - Casu in filixi
- 35 - Casu friscu - formaggio fresco
- 36 - Dolcesardo arborea
- 37 - Formaggio di colostro ovino
- 38 – Formaggi di pecora nera di Arbus
- 39 - Fresa - fresa de attunzu
- 40 - Greviera di Ozieri
- 41 - Ircano
- 42 - Pecorino di Nule
- 43 - Pecorino di Osilo
- 44 - Provoletta di latte vaccino sardo - provola - peretta
- 45 - Semicotto di capra
- 46 - Trizza

### **Grassi (burro, margarina, olii)**

- 47 - Olio di lentischio - ollu de stincini

## **Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati**

- 48 – Agrumi, Arancio di Muravera
- 49 - Asparago selvatico - ispàrau - sparàu - ipàramu
- 50 - Capperi e capperoni di Selargius - tappara - tapparone
- 51 - Cardi selvatici sott'olio - gureu aresti cunfittau - cardu gureu - cardu freu
- 52 – Cicerchia sarda
- 53 - Ciliegia furistera - kariasa e ispiritu
- 54 - Ciliegio - carruffale
- 55 – Cipolla di San Giovanni
- 56 - Cipolla rossa
- 57 - Cuppetta – lattuga
- 58 – fagiolo bianco di Fluminimaggiore
- 59 – fagiolo bianco di Terraseo
- 60 – fagiolo tianese
- 61 - fassobeddu corantinu
- 62 - Finocchietto selvatico
- 63 - Grano cotto - trigu cottu
- 64 - Grano duro varietà Senatore Cappelli - Trigu cappelli - su senatori - grano cappelli
- 65 – Granturco bianco- Triguxianu
- 66 – Lenticchia nera di Calasetta
- 67 – Limone dolce di Muravera
- 68 - Mandorle Arrubia
- 69 - Mandorle Cossu
- 70 - Mandorle Olla
- 71 - Mandorle schina de porcu
- 72 - Mela appiccadorza - baccalana - baccalarisca - mela ‘e ferru
- 73 - Melo - melappia - melappiu - appio
- 74- Melo noi unci
- 75 - Melo miali
- 76 - Melo trempa orrubia – mela trempa orrubia
- 77 - Melone de jerru - melone coltivato in asciutto (melone d’inverno)
- 78 - Melone verde
- 79 - Olive a scabecciu
- 80 - Olive verdi in salamoia
- 81 - Pera bianca di Bonarcado - pira bianca
- 82 - Pera Camusina
- 83 - Pero brutta e bona - bugiarda
- 84 - Pero de su duca - cento doppie – del duca
- 85 – Pesca di San Sperate
- 86 - Pianta del mirto - mulsta - multa - murta - murtin - murtizzu–muta - murtauccia  
murtaurci – murtaucchi
- 87- Pira de bau
- 88 - Pira limoi - pera limone
- 89 - Piru ruspu - pero
- 90 - Pomodoro secco - tamata siccada - tomata siccada - pilarda di pomodori – pibarba -  
pibadra
- 91 - Pompia
- 92 - Prezzemolo, perdusemini

- 93 - Ravanello lungo - Arreiga e sestu - arreiga
- 94 - Riso prodotto e lavorato in Sardegna
- 95 - Sapa di arancia
- 96 - Sindria Call'e Boi
- 97 - Tardivo di San Vito
- 98 - Tamatiga de appasibis - pomino - tamatiga de appiccai
- 99 - Tomata maresa
- 100 - Tricu cossu
- 101 - Trigu denti de cani

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

- 102 - Amaretto - amarettos de mendula
- 103 - Anicini - anicinus - anicinus sorresus
- 104 - Aranzada
- 105 - Bianchittos - bianchini - marigosos - suspiros - bianchinus - biancheddus
- 106 - Biscotti di Fonni
- 107 - Brugnolusu de arrescotu - brugnoli di ricotta - orrobioloso
- 108 - Bucconettes
- 109 - Candelaus - candelaus prenu
- 110 - Caombasa - colombelle
- 111 - Carapigna - karapigna - astrore
- 112 - Caschettas - tiliccas
- 113 - Catalufas Tzacarramanu
- 114 - Civraxiu - civraxu - civarxu
- 115 - Coccoi a pitzus - su scetti - coccoi de is sposus - pasta dura
- 116 - Coccoietto con l'uovo - anguglia - coccoi de pasca - coccoi de ou
- 117 - Copuletas - copuletta
- 118 - Crogoristasa - creste di gallo e di gallina
- 119 - Cruxioneddu de mindua - culungioneddos de mendula - ravioletti dolci alle mandorle
- 120 - Culurgiones - culingionis
- 121 - Fainè
- 122 - Filindeu
- 123 - Focacce di ricotta - cozzulas de regottu - pane e regottu
- 124 - Focaccia portoscusese
- 125 - Fregola - fregula
- 126 - Frisjoli longhi - frittelle lunghe - frisjolas
- 127 - Gallettinis - pistoccheddus grussus - gallettine
- 128 - Gateau
- 129 - Gnocchetti - maccarones - cravoas - cigiones - cigioni
- 130 - Gueffus - guelfos - guelfus
- 131 - Is angules
- 132 - Is Coccoisi de casu
- 133 - Li Chiusoni - Ciusoni
- 134 - Lorighittas
- 135 - Malloreddus

- 136 - Mandagadas - mendegadas - trizzas – acciuleddhi
- 137 - Michitus Nieddus
- 138 – Moddizzosus
- 139 - Morettus
- 140 - Mostaccioli - mustazzolos
- 141 - Orilletas
- 142 - Panada, empanada
- 143 – Panada Assemimesa
- 144 - Pane ammodigadu - pane tundu - tintura
- 145 - Pane carasau - pane carasatu - carta da musica
- 146 - Pane cicci - pane di Desulo
- 147 - Pane con gerda - pani cun edra - pani cun erda
- 148 - Pane con il pomodoro - fogazza cun tamatica – mustazzeddus – mustatzzedus de tamatica, focaccia ripiena di pomodoro
- 149 - Pane d'orzo - pane 'e oxiu - pane 'e oxru
- 150 - Pane 'e cariga - pane 'e mendula
- 151 - Pane guttiau
- 152 - Pani 'e saba - pani e sapa
- 153 – Papassinus
- 154 – Pa Punyat
- 155 - Pardulas - casadinas
- 156 - Pastine di mandorle – pastissus
- 157 – Pastillas, Pastiglias di Iglesias
- 158 - Picchirittusu
- 159 - Pirikitos - pircchittos
- 160 - Pistiddu
- 161 - Pistoccheddus de cappa - pistoccus incappausu
- 162 - Pistoccu
- 163 - Pistoccu de nuxi
- 164 - Pompia intrea
- 165 - Ravioli dolci - puligioni – bruglioni – pulicioni – buldzoni
- 166 - Ravioli dolci ripieni di formaggio fresco acido - s'azza de casu - còccias de casu
- 167 - Raviolini dolci ripieni di melacotogna - culingioneddus de melairanni
- 168 – S'Aligu
- 169 - Sebadas - seadas - sebada
- 170 - Sos pinos
- 171 - Sospiri di Ozieri
- 172 - Spianada - spianata - cozzula - panedda
- 173 - Tallaniusu - pasta po brodu - tallaniusu cun casu - pasta po su lori - tallarinus
- 174 - Tallutzas - orecchiette
- 175 - Torrone di mandorle - su turrone
- 176 - Tunda
- 177 - Uciatini - utzatini - coccu 'e jelda - cozzula 'e belda
- 178 – Zichi

### **Prodotti della gastronomia**

- 179 – Simbua frita cun satitzu

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

- 180 - Bottarga di muggine o Bottariga di muggine
- 181 - Belu - trippa di tonno
- 182 - Bottarga di tonno - Bottariga di tonno - Buttariga de tonnu - buttarga de tonnu - buttarla de scampirru
- 183 - Burrida alla casteddaia - burrida alla cagliaritana
- 184 - Cuore - cuore di tonno
- 185 - Figatello - lattume
- 186 - Merca di muggine
- 187 - Molluschi bivalvi del Golfo di Olbia
- 188 - Molluschi bivalvi vivi del golfo di Oristano
- 189 - Musciami di tonno, filetto di tonno
- 190 - Riccio
- 191 - Spinella
- 192 - Tonno affumicato
- 193 - Tonno sott'olio
- 194 - Tunninia

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

- 195 - Abbamele
- 196 - Caglio di capretto - caggiu de crabittu
- 197 - Casada
- 198 - Gioddu – micciuratu – mezzoraddu - latte ischidu
- 199 - Latte di capra alimentare - latti de craba - latti e'craba
- 200 - Lumache
- 201 - Miele di asfodelo, cadilloni
- 202 - Miele di cardo, cardu pintu
- 203 - Miele di castagno
- 204 - Miele di corbezzolo - melalidone olione
- 205 - Miele di eucalipto
- 206 - Miele di rosmarino
- 207 - Ricotta di colostro ovino
- 208 - Ricotta di pecora nera di Arbus
- 209 - Ricotta di pecora o capra lavorata - Arrescottu spongiu
- 210 - Ricotta fresca ovina - ricotta gentile
- 211 - Ricotta moliterna - ricottone
- 212 - Ricotta mustia
- 213 - Ricotta testa di morto - ricotta greca - testa di moro - ricottone
- 214 - Ricotta toscanelle – ricottone