



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 e sulla base del Decreto Legislativo n° 173/98 e del D.M. 350/99, l'Assessorato dell'Agricoltura e Riforma Agro-pastorale - Servizio Politiche di mercato e qualità, 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 - Salsiccia sarda - satizza - sartizza
- 20 - Sanguinaccio - sanguedd'e porcu - sanguinedda - sanguineddu - sambene durche - sambene salidu
- 21- Sitzigorry
- 22 - Testa in cassetta
- 23 – Trattalia - coratella allo spiedo - trattaliu

Condimenti

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

Formaggi

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

Grassi (burro, margarina, olii)

- 42 - Olio di lentischio - ollu de stincini

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati

- 43 - Arancio di Muravera
- 44 - Asparago selvatico - ispàrau - sparàu - ipàramu
- 45 - Capperi e capperoni di Selargius - tappara - tapparono
- 46 - Cardi selvatici sott'olio - gureu aresti cunfittau - cardu gureu - cardu freu

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

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

- 91 - Amaretto - amarettos de mendula
- 92 - Anicini - anicinus - anicinus sorresus
- 93 - Aranzada
- 94 - Bianchittos - bianchini - marigosos - suspiros - bianchinus - biancheddus
- 95 - Biscotti di Fonni
- 96 - Brugnolusu de arrescotu - brugnoli di ricotta - orrobioloso
- 97 - Bucconettes
- 98 - Candelaus - candelaus prenu
- 99 - Caombasa - colombelle
- 100 - Carapigna - karapigna - astrore
- 101 - Caschettas – tiliccas
- 102- Catalufas Tzacarramanu
- 103 - Civraxiu - civraxu - civarxu
- 104 - Coccoi a pitzus - su scetti - coccoi de is sposus - pasta dura
- 105 - Coccoietto con l'uovo - anguglia - coccoi de pasca - coccoi de ou
- 106 - Copuletas - copuletta
- 107 - Crogoristasa - creste di gallo e di gallina
- 108 - Cruxionneddu de mindua - culungioneddos de mendula - raviolletti dolci alle mandorle
- 109 - Culurgiones - culingionis
- 110- Fainè
- 111 - Filindeu
- 112 - Focacce di ricotta - cozzulas de regottu - pane e regottu
- 113 - Focaccia portoscusese
- 114 - Fregola - fregula
- 115 - Frisjoli longhi - frittelle lunghe - frisjolas
- 116 - Gallettinas - pistoccheddus grussus - gallettine
- 117 - Gateau
- 118 - Gnocchetti - maccarones - cravoas - cigiones - cigioni
- 119 - Gueffus - guelfos - guelfus
- 120 - Is angules
- 121 - Is Coccoisi de casu
- 122 - Li Chiusoni - Ciusoni
- 123 - Lorighittas
- 124 - Malloreddus
- 125 - Mandagadas - mendegadas - trizzas – acciuleddhi
- 126 - Michitus Nieddus
- 127 – Moddizzosus
- 128 - Morettus
- 129 - Mostaccioli - mustazzolos
- 130 - Orilletas
- 131 - Panada, empanada
- 132 – Panada Assemimesa
- 133 - Pane ammodigadu - pane tundu - tintura
- 134 - Pane carasau - pane carasatu - carta da musica
- 135 - Pane cicci - pane di Desulo

- 136 - Pane con gerda - pani cun edra - pani cun erda
- 137 - Pane con il pomodoro - fogazza cun tamatica - pani cun tamatica
- 138 - Pane d'orzo - pane 'e oxiu - pane 'e oxru
- 139 - Pane 'e cariga - pane 'e mendula
- 140 - Pane guttiau
- 141 - Pani 'e saba - pani e sapa
- 142 - Papassinos
- 143 - Pardulas - casadinas
- 144 - Pastine di mandorle - pastissus
- 145 - Picchirittusu
- 146 - Pirikitos - pircchittos
- 147 - Pistiddu
- 148 - Pistoccheddus de cappa - pistoccus incappausu
- 149 - Pistoccu
- 150 - Pistoccu de nuxi
- 151 - Pompia intrea
- 152 - Ravioli dolci - puligioni – bruglioni – pulicioni – buldzoni
- 153 - Ravioli dolci ripieni di formaggio fresco acido - s'azza de casu - còccias de casu
- 154 - Raviolini dolci ripieni di melacotogna - culingioneddus de melairanni
- 155 - Sebadas - seadas - sebada
- 156 - Sos pinos
- 157 - Sospiri di Ozieri
- 158 - Spianada - spianata - cozzula - panedda
- 159 - Tallaniusu - pasta po brodu - tallaniusu cun casu - pasta po su lori - tallarinus
- 160 - Tallutzas - orecchiette
- 161 - Torrone di mandorle - su turrone
- 162 - Tunda
- 163 - Uciatini - utzatini - coccu 'e jelda - cozzula 'e belda
- 164 – Zichi

Prodotti della gastronomia

- 165 – Simbua frita cun satitzu

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

- 166 - Bottarga di muggine o Bottariga di muggine
- 167 - Belu - trippa di tonno
- 168 - Bottarga di tonno - Bottariga di tonno - Buttariga de tonnu - buttarga de tonnu - buttarla de scampirru
- 169 - Burrida alla casteddaia - burrida alla cagliaritana
- 170 - Cuore - cuore di tonno
- 171 - Figatello - lattume
- 172 - Merca di muggine
- 173 - Molluschi bivalvi vivi del golfo di Oristano
- 174 - Musciame di tonno, filetto di tonno
- 175 - Riccio

- 176 - Spinella
- 177 - Tonno affumicato
- 178 - Tonno sott'olio
- 179 - Tunninia

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

- 180 - Abbamele
- 181 - Caglio di capretto - caggiu de crabittu
- 182 - Casada
- 183 - Gioddu – micuratu – mezzoraddu - latte ischidu
- 184 - Latte di capra alimentare - latti de craba - latti e'craba
- 185 - Lumache
- 186 - Miele di asfodelo, cadilloni
- 187 - Miele di cardo, cardu pintu
- 188 - Miele di castagno
- 189 - Miele di corbezzolo - melalidone olione
- 190 - Miele di eucalipto
- 191 - Miele di rosmarino
- 192 - Ricotta di colostro ovino
- 193 - Ricotta di pecora o capra lavorata - Arrescottu spongiu
- 194 - Ricotta fresca ovina - ricotta gentile
- 195 - Ricotta moliterna - ricottone
- 196 - Ricotta mustia
- 197 - Ricotta testa di morto - ricotta greca - testa di moro - ricottone
- 198 - Ricotta toscanelle - ricottone