

# I prodotti DOP e IGP dell'Emilia-Romagna: nati qui, apprezzati in tutto il mondo

*The PDO and PGI products of Emilia-Romagna: born here, enjoyed worldwide*





# I prodotti tradizionali e i vini dell'Emilia-Romagna: sapori e profumi tipici di una terra unica

The traditional products and wines of Emilia-Romagna: typical flavours and aromas of a unique land



## Bevande analcoliche, distillati e liquori / Non-alcoholic beverages, spirits and liqueurs

- Acqua d'orcio o d'orzo (RE)
- Amareione (MO)
- Anisetta (RE)
- Liquore zabaglione all'uovo (FE)
- Nocino (PC - PR - RE - MO)
- Sorbolo (PR)
- Sassolino (MO)

## Paste fresche, panetteria, biscotteria, pasticceria e confetteria / Fresh pasta, baked goods, biscuits, pastries and confectionery

- Africanetti (BO)
- Amaretti (MO)
- Amaretto di Spilamberto (MO)
- Anolini (PC)
- Anolino (PR)
- Basotti (FC)
- Bensone (MO)
- Biscione reggiano (RE)
- Bizulà (RM)
- Bombà di riso (PC)
- Borelengo (MO)
- Bortellina (PC)
- Bracciatiello (FC)
- Bustrengo (FC - RN)
- Canestrelli (PC)
- Carne bovina di razza romagnola (FC)
- Castrato di Romagna (RA - RN - FC - BO)
- Ciccioli (PC - RE)
- Coppa arrosto (PC)
- Culatello (PC)
- Fiocchetto (PR)
- Fiocco di culatello (PR)
- Lardo (PC)
- Pancetta canusina (RE)
- Piccola di cavallo (PC)
- Pollo di razza Fidentina (PC - PR)
- Pollo di Romagna (FC)
- Porchetta (RN)
- Salama da sugo (FE)
- Salama da sugo di Madonna Boschi (FE)
- Salame all'aglio (FE)
- Salame di Canossa (RE)
- Salame fioretino (RE)
- Salame gentile (PC - FC)
- Salsiccia gialla fina (MO)
- Salsicciotto alla piacentina (PC)
- Spalla di San Secondo (PR)
- Stracotto alla piacentina (PC)
- Suino di razza mora o mora romagnola (BO - RA - FC - RN)
- Suino pesante (PC - PR - RE - MO - BO - FE - RA - FC - RN)
- Tàsto (PC)
- Zuccotto di Bismantova (RE)

## Piatti composti / Elaborate dishes

- Polenta di farina di castagne (PC)
- Polenta e patate (PC)
- Ragù classico alla bolognese (BO)
- Riso e verza con costine (PC)
- Risotto con i codini di maiale (PC)
- Salsa di prezzemolo (PC)
- Scàpa (MO)
- Tagliatelle con ricotta e noci (PC)
- Torta di patate (PC)
- Torta di riso alla bobbiese (PC)
- Tortelli di farina di castagne (PC)
- Trippa di manzo alla piacentina (PC)
- Verzolini (PC)
- Zucchini ripieni (PC)
- Zuppa di ceci (PC)
- Zuppa di pesci (PC)

## Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati / Natural or processed plant products

- Sughi d'uva reggiani (RE - MO)
- Susina di Vignola (MO - BO - FE)
- Susina Vaca Zebeo (FC)
- Tartufo bianco (PC)
- Tartufo bianco pregiato (BO - FC)
- Tartufo nero di Fragno (PR)
- Tartufo nero estivo (PC)

## Vini DOP (ex DOCG e DOC) / DOP (ex DOCG and DOC wines)

- Bosco Eliceo
- Colli Bolognesi Classico Pignoletto
- Colli Bolognesi
- Colli di Faenza
- Colli d'Imola
- Colli di Parma
- Colli di Rimini
- Colli di Scandiano e di Canossa
- Colli Piacentini
- Colli Romagna Centrale
- Gutturnio
- Lambrusco di Sorbara
- Lambrusco Grasparossa di Castelvetro
- Lambrusco Salamino di Santa Croce
- Modena o di Modena
- Ortrugo
- Reggiano
- Reno
- Romagna
- Romagna Albana

## Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei / Fish, molluscs and shellfish dishes

- Acquedelle marinate (FE)
- Anguilla marinata di Comacchio (FE)
- Saraghina (FC)

## Prodotti di origine animale / Products of animal origin

- Miele del crinale dell'Appennino emiliano-romagnolo (PC - PR - RE - MO)
- Miele di erba medica della pianura emiliano-romagnolo (PC - PR - RE)
- Miele di tiglio (RA)

## Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati / Natural or processed plant products

- Aglio bianco piacentino (PC)
- Albicocca Val Santerno di Imola (BO)
- Antica varietà di fichi piacentini (PC)
- Antica varietà di mandorla piacentina (PC)
- Antica varietà di nocciola piacentina (PC)
- Antica varietà di olivo piacentino (PC)
- Antica varietà di patata piacentina (PC)
- Antiche varietà di castagne piacentine (PC)
- Antiche varietà di ciliegia piacentina (PC)
- Antiche varietà di mela piacentina (PC)
- Antiche varietà di pera piacentina (PC)
- Antiche varietà di uva da tavola piacentina (PC)
- Asparago (RA)
- Cardo Gigante di Romagna (FC)
- Castagna fresca e secca di Granaglione (BO)
- Ciliegia di Cesena (FC)
- Ciliegia di Vignola (MO - BO)
- Cocomero tipico di San Matteo Decima (BO)
- Doppio concentrato di pomodoro (PC)
- Farina dolce di castagne di Granaglione (BO)
- Fragola di Romagna (BO - FC - RA - RN)
- Lischi (FC)
- Loto di Romagna (BO - FC - RA - RN)
- Marrone di Campora (PR)
- Mela campanina (MO)
- Melone tipico di San Matteo Decima (BO)
- Patata di Montese (MO)
- Pera Volpina (FC)
- Pesca Bella di Cesena (FC)
- Raperonzolo (FC)
- Saba dell'Emilia-Romagna (PC - PR - RE - MO - BO - FE - RA - FC - RN)
- Sapore (RA - FC)
- Saporetto (RE)
- Stridoli (FC)
- Sugali (RA)

## Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati / Natural or processed plant products

- Bianco di Castelfranco Emilia
- Emilia o dell'Emilia
- Forlì
- Fortana del Taro
- Ravenna
- Rubicone
- Sillaro o Bianco del Sillaro
- Terre di Vejea
- Val Tidone

## Vini IGP (ex IGT) / IGP wines (ex IGT)

- Bianco di Castelfranco Emilia
- Emilia o dell'Emilia
- Forlì
- Fortana del Taro
- Ravenna
- Rubicone
- Sillaro o Bianco del Sillaro
- Terre di Vejea
- Val Tidone

## Vitigni autoctoni / Autochthonous grape varieties

- Bacca Rossa
- Ancellotta, Canina nera, Centesimino, Cornacchia, Fogarina, Fortana, Lambrusco Barghi, Lambrusco Benetti, Lambrusco di Sorbara, Lambrusco grasparossa, Lambrusco Maestri, Lambrusco Marani, Lambrusco Monterico, Lambrusco oliva, Lambrusco salamino, Malbo gentile, Negretto, Pelagos, Perla dei vivi, Sangiovese, Sgavetta, Terrarina, Uva del Fantini, Uva Longanesi, Uva toska.



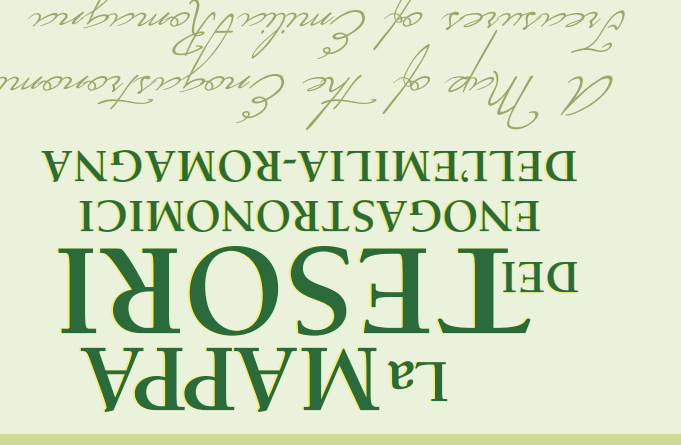
## Bacca Bianca

Albana, Alionza, Bervedino, Lanzesa, Malvasia di Candia aromatica, Melara, Montù, Mostosa, Ortrugo, Pignoletto, Santa Maria, Scarafoglia, Spermola, Trebbiano modenese, Trebbiano romagnolo, Verdea.

L'elenco dei prodotti tradizionali, completo delle denominazioni locali, su [www.ermesagricoltura.it](http://www.ermesagricoltura.it)



ritrato dell'anima più profonda dell'Emilia-Romagna: il cibo. l'uomo e la terra, e a inebrianti varietà di vini autoctoni formano il prodotti tradizionali, espressioni di un antico patto di armonia tra eccellenze DOP e IGP: sapori precisi, gusti nobili, esperienze frutto dell'unione tra qualità, sapere e territorio, ecco le inimitabili Da una regione custode di tradizioni enogastronomiche uniche.



**La MAPPA DEI TESORI ENOGASTRONOMICI DELL'EMILIA-ROMAGNA**

**PDO, PGI and traditional products**  
A map of the enogastronomic treasures of Emilia-Romagna  
From a region that guards unique and inimitable enogastronomic traditions forged by the coming together of quality, know-how and the territory itself, come unrivalled PDO and PGI products: exquisite flavours, rich seams of delicious delights and unrepeatable sensory experiences. Such veritable treasures, together with over 200 Traditional products, and a plethora of indigenous wines, testify to an age-old bond between man and the land based on harmony, and paint the portrait of the true essence of Emilia-Romagna: its food.

**AOP, IGP et produits traditionnels**  
La carte des trésors gastronomiques de l'Emilie-Romagne  
Une région qui garde jalousement des traditions gastronomiques uniques et sans pareil, fruit de l'union entre la qualité, le savoir et le territoire. Voici ses excellences inégalables AOP et IGP : des saveurs exquis, des gisements de bonté, des expériences sensorielles exceptionnelles. Accompagnés de 200 produits Traditionnels, expression d'un ancien pacte de paix entre l'homme et la terre, et d'une multitude de délicieux vins autochtones, ces véritables trésors dessinent l'âme la plus profonde de l'Emilie-Romagne : la nourriture.

**G.U., G.G.A.- UND TRADITIONELLE PRODUKTE**  
Die Landkarte der Weine und Spezialitäten der Emilia-Romagna  
Eine Region mit einer einzigartigen Wein- und Spezialitätentradition, die aus der Symbiose von Qualität, Kompetenz und Territorium hervorgeht, wartet mit ihren unachahmlichen g.U.- und g.g.A.-Erzeugnissen auf: köstlicher Geschmack, pure Gaumenfreuden, unvergleichliche Sinneserfahrungen. Diese wahren Schätze versinnbildlichen, gemeinsam mit den mehr als 200 traditionellen Produkten, das harmonische Zusammenleben von Mensch und Natur und lassen, unterstützt von einer schwindelerregenden Vielzahl an heimischen Weinen, das ureigenste Wesen der Emilia-Romagna zum Vorschein treten: Das gute Essen.

**DOP, IGP y tradicionales**  
El mapa de los tesoros enogastronomicos de Emilia-Romana  
Procedentes de una region que atesora tradiciones enogastronomicas unicas e irrepitibles, fruto de la union entre calidad, saber y territorio, he aqui las inimitables excelencias DOP e IGP: sabores preciosos, yacimientos deliciosos, experiencias sensoriales inigualables. Verdaderos tesoros que, junto con mas de doscientos productos Tradicionales, expresion de un antiguo pacto de armonia entre el hombre y la tierra, y con embriagadoras variedades de vinos autoctonos, conforman el retrato del alma más profunda de la Emilia-Romana: la comida.

**DOP, IGP e tradicionais**  
O mapa dos tesouros enogastronomicos da Emilia-Romagna  
De uma região que protege e conserva tradições enogastronomicas unicas e irrepitíveis, fruto da união da qualidade, do saber e da terra, apresentamos as inimitáveis excelências DOP e IGP: sabores preciosos, virtualhas apetitosas, experiências sensoriais irrepitíveis. Verdadeiros tesouros que, associados a mais de 200 produtos Tradicionais, expressão de um antigo pacto de harmonia entre o homem e a terra, e a inebriantes variedades de vinhos autoctones, fazem o retrato da alma mais profunda da Emilia-Romagna: a comida.

**DOP, IGP,そしてトラディショナル**  
エミリア・ロマーニャの美酒美食の宝の地図  
唯一無二の美酒美食の伝統文化を守り続ける州から、またとない貴重な体験となる素晴らしい味と食いの歓びとして他に類を見ない卓越したDOPとIGPのクオリティーの知識と大地の恵。古から続く人と大地が奏でるハーモニーを表現する200を越える伝統的な特産品とどれもがうっとり酔いしれてしまう様々な種類の名産ワインがともに織りなすエミリア・ロマーニャの魂の真髄の食品の肖像を描く、まさに本当の宝物箱。

## Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione / Fresh meat (and offal) and preparation thereof

- Agnello da latte (FC)
- Bel e cot (RA)
- Bondiola (FE)
- Cappello del prete (PC)
- Carne bovina di razza romagnola (FC)
- Castrato di Romagna (RA - RN - FC - BO)
- Ciccioli (PC - RE)
- Coppa arrosto (PC)
- Culatello (PC)
- Fiocchetto (PR)
- Fiocco di culatello (PR)
- Lardo (PC)
- Pancetta canusina (RE)
- Piccola di cavallo (PC)
- Pollo di razza Fidentina (PC - PR)
- Pollo di Romagna (FC)
- Porchetta (RN)
- Salama da sugo (FE)
- Salama da sugo di Madonna Boschi (FE)
- Salame all'aglio (FE)
- Salame di Canossa (RE)
- Salame fioretino (RE)
- Salame gentile (PC - FC)
- Salsiccia gialla fina (MO)
- Salsicciotto alla piacentina (PC)
- Spalla di San Secondo (PR)
- Stracotto alla piacentina (PC)
- Suino di razza mora o mora romagnola (BO - RA - FC - RN)
- Suino pesante (PC - PR - RE - MO - BO - FE - RA - FC - RN)
- Tàsto (PC)
- Zuccotto di Bismantova (RE)

## Condimenti / Condiments

- Sale (RA)



## Formaggi / Cheese

- Formaggetta fresca (RE)
- Pecorino del pastore (BO - RA - RN - FC)
- Pecorino dell'Appennino reggiano (RE)
- Raviggiolo (FC)
- Ricottata vaccina fresca tradizionale dell'Emilia-Romagna (PR - RE - MO - BO)
- Ribiola della Bettola (PC)
- Robiola (PC)

## Piatti composti / Elaborate dishes

- Agnello alla piacentina (PC)
- Anguilla in umido (PC)
- Baccalà con i porri (FC)
- Busecca, trippa alla reggiana (RE)
- Calzagatti, paparucci (RE - MO)
- Cavoli ripieni (PC)
- Coniglio arrosto alla reggiana (RE)
- Cotenna e ceci (PC)
- Dolce e brusco (PC)
- Faraona alla creta (PC)
- Frittata di funghi prugnoli (PC)
- Funghi fritti (PC)
- Gnocchi (PC - MO)
- Insalata rustica (PC)
- Lasche del Po in carpione (PC)
- Lepre alla piacentina (PC)
- Lumache alla bobbiese (PC)
- Maccheroni bobbiesi (PC)
- Merluzzo in umido (PC)
- Mezze maniche da frate ripiene (PC)
- Ovuli ripieni (PC)
- Pancetta e piselli (PC)
- Polenta condita (PC)

## Piatti composti / Elaborate dishes

- Mandorlato al cioccolato di Modigliana (FC)
- Manfrigoli (FC)
- Maltagliati (FC)
- Mandorlini del ponte (FE)
- Miacetto (RN)
- Minestra imbottita (FC)
- Migliaccio di Romagna (BO - FC)
- Mistuchina (RA - MO)
- Mosto cotto (PC)
- Pagnotta pasquale (FC)
- Pampepato o pampapato (FE)
- Pane casareccio (PR)
- Pane di zucca (PC)
- Pane dolce con i fichi (PC)
- Pane schiacciato (PC)
- Passatelli (FC)
- Pasta rasa (RE)
- Pasticcio di cappelletti (FC)
- Pasticcio di maccheroni alla ferrarese (FE)
- Pattona (PR)
- Pesche finte ripiene (FC)
- Piada coi ciccioli (FC)
- Piadina della Madonna del Fuoco (FC)
- Piadina fritta (FC)

## Piatti composti / Elaborate dishes

- Piadina romagnola (RA - FC - RN - BO)
- Pinza bolognese (BO)
- Riso con la tridura (RE)
- Savoiardi di Persiceto (BO)
- Sbricciolina (PC)
- Sfogliata o torta degli Ebrei (MO)
- Spongata di Piacenza (PC)
- Spongata di Busseto (PR)
- Spongata di Reggio Emilia (RE)
- Spongata (MO)
- Sprelle (PC)
- Stracchino gelato (PC)
- Stracciadenti, stracadent (FC)
- Zuczzapreti (FC)
- Sulada (MO)
- Tagliatella bolognese (BO)
- Tagliatelle dolci (FC)
- Tagliatelle verdi all'emiliana (RE)
- Tardura (FC)
- Tigella modenese (MO)
- Tirotta con cipolla (FE)
- Topino d'Ognissanti (FE)
- Torta d'erbe (PR)
- Torta dei preti (PC)
- Torta di granoturco (PC)
- Torta di mele (PC)
- Torta di pere (PC)
- Torta di prugne (PC)
- Torta di riso reggiana (RE)
- Torta ricciolina o torta di tagliatelle (FE - MO)
- Tortellacci (MO)
- Fave dei morti (FC)
- Tortelli di erbetta (PR)
- Tortelli di carnevale (PC)
- Tortelli di ricotta alla piacentina (PC)
- Tortelli di San Giuseppe (PC)
- Tortelli di zucca (PC - MO)
- Tortelli di zucca alla reggiana (RE)
- Tortellini (MO)
- Tortellini di Bologna (BO)
- Zuccherino montanaro bolognese (BO)
- Zuppa inglese (FC)

## Piatti composti / Elaborate dishes

- Mandorlato al cioccolato di Modigliana (FC)
- Manfrigoli (FC)
- Maltagliati (FC)
- Mandorlini del ponte (FE)
- Miacetto (RN)
- Minestra imbottita (FC)
- Migliaccio di Romagna (BO - FC)
- Mistuchina (RA - MO)
- Mosto cotto (PC)
- Pagnotta pasquale (FC)
- Pampepato o pampapato (FE)
- Pane casareccio (PR)
- Pane di zucca (PC)
- Pane dolce con i fichi (PC)
- Pane schiacciato (PC)
- Passatelli (FC)
- Pasta rasa (RE)
- Pasticcio di cappelletti (FC)
- Pasticcio di maccheroni alla ferrarese (FE)
- Pattona (PR)
- Pesche finte ripiene (FC)
- Piada coi ciccioli (FC)
- Piadina della Madonna del Fuoco (FC)
- Piadina fritta (FC)

