

<b>REGIONE PUGLIA</b>		
<b>Tipologia</b>	<b>N°</b>	<b>Prodotto</b>
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Amaro Gargano
	2	Amaro di San Domenico, Gran liquore di San Domenico
	3	Ambrosia di arance
	4	Ambrosia di limone
	5	Anisetta
	6	Arancino
	7	Latte di mandorla
	8	Limoncello
	9	Liquore di alloro
	10	Liquore di fico d'india
	11	Liquore di melograno
	12	Liquore di mirto
	13	Mirinello di Torremaggiore
	14	Padre peppe elixir di noce
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	15	Bombetta
	16	Capocollo di Martina Franca
	17	Carne al fornello di Locorotondo, Carn o furnid du Curdun
	18	Carne arrosto di Laterza
	19	Carne di capra, primaticcio, corvesco, mulattio
	20	Carne podolica, Bovino pugliese
	21	Cervellata
	22	Involtino bianco di trippa di Locorotondo, Gnumerèdde suffuchète du Curdünne
	23	Fegatini di Laterza
	24	Lardo di Faeto, Rèj de Faite
	25	Matriata, 'ntrama fina
	26	Muschiska
	27	Pancetta di Martina Franca, A Ventrèsche arrutulète
	28	Prosciutto di Faeto
	29	Pzzntell
	30	Salsiccia a punta di coltello dell'alta Murgia
	31	Salsiccia alla salentina, Sardizza, Sarsizza, Satizza
	32	Salsiccia dell'Appennino Dauno
	33	Salsicciotti di Laterza
	34	Sanguinaccio leccese, Sangugnazzu
	35	Soppressata dell'Appennino Dauno
	36	Soppressata di Martina Franca, A sebbursète
	37	Tocchetto
	38	Turcinelli

	39	Zampina di Sammichele di Bari
<i>Condimenti</i>	40	Sugo alla zia Vittoria
<i>Formaggi</i>	41	Burrata
	42	Cacio
	43	Caciocavallo
	44	Caciocavallo podolico dauno
	45	Cacioricotta
	46	Cacioricotta caprino orsarese, Cas ricott
	47	Caprino
	48	Giuncata
	49	Manteca
	50	Mozzarella o Fior di latte
	51	Pallone di Gravina
	52	Pecorino
	53	Pecorino di Maglie
	54	Pecorino foggiano
55	Scamorza	
56	Scamorza di pecora	
57	Vaccino	
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	58	Olio extra vergine aromatizzato
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	59	Albicocca di Galatone, Arnacocchia di Galatone
	60	Arancio dolce del Golfo di Taranto
	61	Asparagi selvatici
	62	Asparagi sott'olio
	63	Aspraggine volgare
	64	Barattiere, Cianciuffo, Pagnottella, Cocomerazzo
	65	Batata dell'agro leccese, Patata dolce, Patata zuccherina, Patàna, Taràtufulu
	66	Bietola di campagna o bietola selvatica
	67	Boccione maggiore
	68	Boccione minore
	69	Borragine
	70	Capperi del Gargano, Mattinata
	71	Capperi in salamoia
	72	Capperi sott'aceto
	73	Caramelle di limone arancio
	74	Carciofi di Putignano
	75	Carciofini sott'olio
	76	Carciofo di San Ferdinando
	77	Carciofo di Mola
	78	Cardoncello
79	Cardoni	
80	Carosello di Manduria, Carusella	
81	Carosello di Polignano	
82	Carota di Polignano	

83	Carota di Zapponeta
84	Carota giallo - Viola di Tiggiano, Pastanaca ti santu pati
85	Caruselle sott'aceto, Infiorescenze di finocchio selvatico sott'aceto, Caruselle allu citu, Finucchiu riestu
86	Cavolo riccio
87	Cece di Nardò
88	Cece nero
89	Cetriolo mezzo lungo di Polignano
90	Chepe de murte - cavolo rapa
91	Cicerchia, Fasul a gheng, Cicercola, Cece nero, Ingrassamanzo, Dente di vecchia, Pisello quadrato
92	Cicoria di Galatina
93	Cicoria all'acqua, Cicoria otrantina
94	Cicoria "puntarelle" molfettese
95	Cicoria riccia, Cecora rizza
96	Cicorie selvatiche o Cicorielle
97	Ciliegie di Puglia, Cerase
98	Cima di cola
99	Cima di rapa
100	Cima di rapa di Minervino Murge
101	Cima di zucchini
102	Cipolla di Acquaviva delle Fonti
103	Cipolla di Zapponeta
104	Concentrato secco di pomodoro
105	Conserva piccante di peperoni
106	Cotognata
107	Cotto di fico
108	Cucummaru di San Donato
109	Fagiolino dall'occhio
110	Fagiolo dei Monti Dauni meridionali, Fasùl
111	Farinella
112	Fava di Zollino, Cuccia
113	Fava Melonia
114	Fave arrostate
115	Fave fresche
116	Fave fresche cotte in pignatta
117	Fichi secchi
118	Fico secco mandorlato (di San Michele Salentino)
119	Finocchio marino sott'aceto, Ripili, Critimi, Salippici, Erba di mare
120	Fiorone di Torre Canne, Culumbr
121	Foglie miste
122	Funghi spontanei secchi al sole

*Prodotti vegetali  
allo stato naturale  
o trasformati*

123	Funghi spontanei sott'olio
124	Fungo cardoncello, Cardoncello (Carduncjdd), Fungo ferula (Fong ferv)
125	Grespino o Sivone
126	Lampascione (Lambascione) o Cipollaccio
127	Lampascioni sott'olio
128	Lupino bianco del Tavoliere
129	Mandorla di Toritto, Aminue
130	Marasciuli
131	Marmellata di arancio e limone
132	Marmellata di fichi
133	Mela limoncella dei Monti Dauni meridionali, Limoncella
134	Melanzane secche al sole
135	melanzane sott'olio
136	Meloncella, Spiuleddhra, Minunceddhra, Cucumbarazzu, Cummarazzu
137	Meloncella tonda di Galatina
138	Melone d'inverno
139	Meloni di Brindisi
140	Mostarda
141	Mostarda di uva e Mele cotogne
142	Mùgnuli, Spuriàtu, Spuntature, Càulu, Pòeru
143	Oliva da mensa, Mele di Bitetto, Ualie dolc
144	Olive cazzate o Schiacciate
145	Olive celline di Nardò in concia tradizionale - Olive in concia, Ciline alla capàsa - Volie alla capàsa
146	Olive in salamoia
147	Olive verdi
148	Ortica
149	Patata bisestile
150	Patata di Zapponeta
151	Patata zuccherina di Calimera
152	Pera Petrucina
153	Percoca di Loconia
154	Peperoni secchi al sole
155	Peperoni sott'olio
156	Peranzana da mensa di Torremaggiore, Provenzale
157	Piattello
158	Pipirussi allu carcu di Melissano - Peperoni sotto pressa di Melissano
159	Pisello nano di Zollino
160	Pisello riccio di Sannicola

	161	Pisello secco di Vitigliano, "Piseddhru quarantinu o Piseddhru cuciulu"
	162	Pomodori appesi
	163	Pomodori secchi al sole
	164	Pomodori verdi e pomodori maturi secchi sott'olio
	165	Pomodorino di manduria, Pomodorino mandurese, Pummitoru paisano
	166	Pomodoro da serbo giallo, Pummitoro te 'mpisa giallu,
	167	Pomodoro di Mola
	168	Pomodoro di Morciano, Pummadoru de Murcianu
	169	Pomodoro regina
	170	Portulaca
	171	Ruchetta
	172	Salicornia sott'olio
	173	Salsa di pomodoro
	174	Sedano di Torrepaduli
	175	Semi di lino Altamura
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	176	Senape o Cimamarelle
	177	Sponzali
	178	Succiamele delle fave-sporchia
	179	Tortarello
	180	Uva baresana, doraca, uva drech, imperatore, lattuarìa, lattuario, roscio, sacra, sagrone, turca, turchiesca, uva di cera, uva rosa
	181	Uva da tavola
	182	Vicia faba major ecotipo "Fava di carpino"
	183	Vincotto
	184	Zucchine secche al sole
	185	Zucchine sott'olio
	186	Africani
	187	Biscotto di Ceglie Messapico
	188	Bocca di dama
	189	Buccunottu gallipolino
	190	Calzoncelli
	191	Calzone di Ischitella
	192	Cartellate
	193	Cavatelli
	194	Cazzateddhra di Nardò, cazzateddhra cu lu pepe
	195	Cazzateddhra di Surbo
	196	Copeta di Polignano
	197	Cuddhura, Cuddhura cu l'oe, Palomba, Palummeddhra, Panareddhra, Puddhica cu l'oe
	198	Cupeta, Cupeta tosta
	199	Cuturusciu

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

200	Dita d'apostoli, Oi a nuvola, Oi a nnèula, Oi a nèmula, Oincannulati
201	Dolcetto della sposa, Dolcetto bianco
202	Dolci di pasta di mandorle (Pasta reale)
203	Faldacchea di Turi
204	Farrata di Manfredonia, A farréte
205	Focaccia a libro di Sammichele di Bari, Fecazze a livre
206	Focaccia barese
207	Focaccia di San Giuseppe di Gravina
208	Friselle di orzo e di grano
209	Fruttone, Barchiglia
210	Fusilli
211	Grano dei morti
212	Intorchiate
213	Lagane
214	Lasagne arrotolate
215	Marzapane, Biscotto tipico, Pasta secca
216	Maccaruni
217	Mafalda
218	Mandorla riccia di Francavilla Fontana, Cunfietti rizzi, Mennuli rizze
219	Mandorlaccio
220	Mandorle atterrate
221	Mostaccioli
222	'Mpilla
223	Mustazzueli 'nnasprati, Mustazzòli 'nnasparati, Mustazzùeli 'nnasprati, Scagliòzzi, Castagnole
224	Orecchiette
225	Ostie ripiene
226	Pane di Ascoli Satriano
227	Pane di grano duro
228	Pane di Laterza
229	Pane di Monte Sant'Angelo, Pane di Monte Sant'Aangelo "li panett"
230	Pane di Santeramo in Colle
231	Panzerotto fritto
232	Paposcia (Pizza a vamp) di Vico del Gargano, Pizza schett, Pizza a vamp, Paposcia
233	Passulate di Nardò, Pucce con li pàssule, Passuliate
234	Pasta di grano bruciato
235	Pasticciotto
236	Pesce e agnello di pasta di mandorla
237	Pettole

	238	Piscialetta, Piscialletta
	239	Pistofatru
	240	Pitilla, Pirilla, Simeddhra, Brocula, Frizzulu
	241	Pitteddhre
	242	Pizza di grano d'india
	243	Pizza sette sfoglie di Cerignola
	244	Pizza sfoglia e scannatedda
	245	Pizzelle
	246	Pucce, Uliate, Pane di semola, Pane di orzo
	247	Purceddhruzzi, Purciddhuzzi, Purceddhi
	248	Quaresimali
	249	Ravioli con ricotta
	250	Rustico leccese
	251	Sasanello gravinese
	252	Scaldatelli
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	253	Scarcelle
	254	Scèblasti, Ascèplasti
	255	Semola battuta
	256	Sospiro di Bisceglie, U' sospère d Vescègghie
	257	Spumone salentino
	258	Susumelli, Susumierre
	259	Taralli
	260	Taralli neri con vincotto
	261	Tarallo all'uovo
	262	Tarallo al vino
	263	Tarallo dell'Immacolata
	264	Tenerelli (Confetti "tenerelli"), Chembitte
	265	Troccoli
	266	Zèppula salentina, Zèppula, Zeppola
	267	Acquasale
	268	Agnello al forno con patate alla leccese, Auniceddhru allu furnu
	269	Agnello alla gravinese (Agnello in umido alla gravinese)
	270	Calzone
	271	Calzoni di ricotta dolce
	272	Capriata
	273	Carciofi al gratin
	274	Carciofi fritti
	275	Carciofi ripieni
	276	Cialda
	277	Cime di rapa stufate
	278	Ciciri e trya, Lasagne e ceci alla salentina, Lajana e cicici, Làcana e cìcieri, Massa, Massa e ciciri

<i>Prodotti della gastronomia</i>	279	Fave bianche e cicorie, Fae e fogghe, Fae janche e cicore, Fae nette e foje, Favi e fogghe, 'Ncapriata
	280	Fave novelle e cicorie
	281	Frittata di asparagi selvatici
	282	Galletto di Sant'Oronzo, laddhruzzu te Santu Ronzu
	283	Grano stumpato, Ranu stumpatu
	284	Insalata grika
	285	Lambascioni fritti
	286	Lambascioni in agro
	287	Lambascioni sotto la cenere
	288	Marro
	289	Melanzanata di Sant'Oronzo, Meranganata de Santu Ronzu, Parmigiana de Santu Ronzu
	290	Melanzane ripiene
	291	Millaffanti in brodo, Mille fanti, Triddhi
	292	Minestra verde
	293	Olive fritte
	294	Orecchiette con la rucola
	295	Orecchiette con le cime di rapa
	296	Pancotto
	297	Panzerotti con ricotta dolce
	298	Paparine 'nfucate, Paparine ffucate, Paparine cruffulate, Paaprine fritte
	299	Parmigiana di melanzane
	300	Parmigiana di zucchine
	301	Pasta con cavolfiore
	302	Pezzetti te cavaddhru - Pezzetti di Cavallo
	303	Piselli a cecamariti, Pisieddhri cu li muersi, Muersi e pisieddhi
	304	Piselli con le uova
	305	Piselli freschi e carciofi ripieni
	306	Polpette di cavallo
	307	Quatarone di Galatone
	308	Sfricone
	309	Sgaglioze
	310	Sopratavola
	311	Spaghetti alla Sangiovanello
	312	Spaghetti con le cozze
	313	Spezzatu, Spezzatieddhu, Spizzatiellu, Spazzatu
314	Teglia al forno con patate riso e cozze	
315	Zucchine alla poverella	
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e</i>	316	Alici marinate
	317	Cozze piccine allu riènu, Cuzzeddhre allu riènu
	318	Cozza tarantina, Cozza gnure

<i>tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	319	Monacelle, Munaceddhre'mpannate, Munaceddhri'mpannati, Monaceddhi 'mpannati, Uddratieddhri, Cozze munaceddhre alla ginuvese
	320	Polpo alla pignatta, Purpu a pignatta
	321	Polpo crudo arriciato
	322	Quatàra di porto cesareo, Quataru ti lu pescatore, Quatàra alla cisàrola
	323	Scapece gallipolina
	324	Scapece di Lesina
	325	Zuppa di pesce alla gallipotana, Suppa alla caddhripulina
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario</i>	326	Ricotta
	327	Ricotta forte
	328	Ricotta marzotica leccese
	329	Ricotta salata o marzotica