

REGIONE PUGLIA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Amaro del 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 Centerbe della Murgia
	10	Liquore di alloro
	11	Liquore di fico d'india
	12	Liquore di melograno
	13	Liquore di mirto
	14	Mirinello di Torremaggiore
	15	Padre peppe elixir di noce
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	16	Bombetta
	17	Capocollo di Martina Franca
	18	Carne al fornello di Locorotondo, Carn o furnid du Curdun
	19	Carne arrosto di Laterza
	20	Carne di capra, primaticcio, corvesco, mulattio
	21	Carne podolica, Bovino pugliese
	22	Cervellata
	23	Involtino bianco di trippa di Locorotondo, Gnumerèdde suffuchète du Curdünne
	24	Fegatini di Laterza
	25	Lardo di Faeto, Réj de Faite
	26	Matriata, 'ntrama fina
	27	Muschiska
	28	Pancetta di Martina Franca, A Ventrèsche arrutulète
	29	Prosciutto di Faeto
	30	Pzztell
	31	Salsiccia a punta di coltello dell'alta Murgia
	32	Salsiccia alla salentina, Sardizza, Sarsizza, Satizza
	33	Salsiccia dell'Appennino Dauno
	34	Salsicciotti di Laterza
	35	Sanguinacci leccese, Sangugnazzu
	36	Soppressata dell'Appennino Dauno
	37	Soppressata di Martina Franca, A sebbursetè
	38	Tocchetto
	39	Turcinelli
	40	Zampina di Sammichele di Bari
<i>Condimenti</i>	41	Sugo alla zia Vittoria
	42	Burrata
	43	Cacio
	44	Caciocavallo
	45	Caciocavallo podolico dauno
	46	Caciocotta
	47	Caciocotta caprino orsarese, Cas rcott
	48	Caprino
	49	Giuncata
	50	Manteca
	51	Mozzarella o Fior di latte
	52	Pallone di Gravina
	53	Pecorino
	54	Pecorino di Maglie
	55	Pecorino foggiano
	56	Scamorza
	57	Scamorza di pecora
	58	Vaccino
<i>Formaggi</i>	59	Olio extra vergine aromatizzato
	60	Olio extra vergine di oliva coratina
	61	Albicocca di Galatone, Arnacocchia di Galatone
	62	Arancio dolce del Golfo di Taranto
	63	Asparagi selvatici
	64	Asparagi sott'olio
	65	AspragGINE volgare
	66	Barattiere, Cianciuffo, Pagnottella, Cocomerazzo
	67	Batata dell'agro leccese, Patata dolce, Patata zuccherina, Patàna, Taràtufulu
	68	Bietola di campagna o bietola selvatica
	69	Boccione maggiore
	70	Boccione minore
	71	Borragine
	72	Capperi del Gargano, Mattinata
	73	Capperi in salamoia
	74	Capperi sott'aceto
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	75	Caramelle di limone arancio
	76	Carciofi di Putignano
	77	Carciofini sott'olio
	78	Carciofo bianco tarantino
	79	Carciofo di San Ferdinando
	80	Carciofo di Mola
	81	Cardoncello
	82	Cardoni
	83	Carosello di Manduria, Carusella
	84	Carosello di Polignano
	85	Carota di Polignano
	86	Carota di Zapponeta

REGIONE PUGLIA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	87	Carota giallo - Viola di Tiggiano, Pastanaca ti santu pati
	88	Caruselle sott'aceto, Infiorescenze di finocchio selvatico sott'aceto, Caruselle allu citu, Finucchiu riestu
	89	Cavolo riccio
	90	Cece di Nardò
	91	Cece nero
	92	Cetriolo mezzo lungo di Polignano
	93	Chepe de murte - cavolo rapa
	94	Cicerchia, Fasul a gheng, Cicercola, Cece nero, Ingrassamanzo, Dente di vecchia, Pisello quadrato
	95	Cicoria di Galatina
	96	Cicoria all'acqua, Cicoria ortrantina
	97	Cicoria "puntarelle" molfettese
	98	Cicoria riccia, Cecora rizza
	99	Cicorie selvatiche o Cicorielle
	100	Ciliegie di Puglia, Cerase
	101	Cima di colo
	102	Cima di rapa
	103	Cima di rapa di Minervino Murge
	104	Cima di zucchina
	105	Cipolla di Acquaviva delle Fonti
	106	Cipolla di Zapponeta
	107	Concentrato secco di pomodoro
	108	Conserva piccante di peperoni
	109	Cotognata
	110	Cotto di fico
	111	Cucummaru di San Donato
	112	Fagioline dall'occhio
	113	Fagioli dei Monti Dauni meridionali, Fasùl
	114	Farinella
	115	Fava di Zollino, Cuccia
	116	Fava Melonia
	117	Fave arrostite
	118	Fave fresche
	119	Fave fresche cotte in pignatta
	120	Fichi secchi
	121	Fico d'India
	122	Fico secco mandorlato (di San Michele Salentino)
	123	Finocchio marino sott'aceto, Ripili, Critimi, Salippici, Erba di mare
	124	Finocchio selvatico
	125	Fiorone di Torre Canne, Columbr
	126	Foglie miste
	127	Funghi spontanei secchi al sole
	128	Funghi spontanei sott'olio
	129	Fungo cardoncello, Cardoncello (Carduncijdd), Fungo ferula (Fong ferv)
	130	Grespino o Sivone
	131	Lampascione (Lambascione) o Cipollaccio
	132	Lampascioni sott'olio
	133	Lupino bianco del Tavoliere
	134	Mandoria di Toritto, Aminue
	135	Marasculi
	136	Marmellata di arancio e limone
	137	Marmellata di fichi
	138	Mela limoncella dei Monti Dauni meridionali, Limoncella
	139	Melanzane secche al sole
	140	melanzane sott'olio
	141	Meloncella, Spiuleddhra, Minuneddhra, Cucumberazzu, Cummarazzu
	142	Meloncella tonda di Galatina
	143	Melone d'inverno
	144	Meloni di Brindisi
	145	Mostarda
	146	Mostarda di uva di Troia
	147	Mostarda di uva e Mele cogene
	148	Mùgnuli, Spuriàtu, Spuntature, Càulu, Pòeru
	149	Nespolo invernale
	150	Oliva da mensa, Mele di Bitetto, Ualie dolc
	151	Olive cazzate o Schiacciate
	152	Olive celline di Nardò in concia tradizionale - Olive in concia, Ciline alla capàsa - Volie alla capàsa
	153	Olive in salamoia
	154	Olive verdi
	155	Ortica
	156	Patata bisestile
	157	Patata di Zapponeta
	158	Patata zuccerina di Calimera
	159	Pera Petruçina
	160	Percoca di Loconia
	161	Peperoni secchi al sole
	162	Peperoni sott'olio
	163	Peranzana da mensa di Torremaggiore, Provenzale
	164	Piatello
	165	Pipirussi allu carcu di Melissano - Peperoni sotto pressa di Melissano
	166	Pisello nano di Zollino
	167	Pisello riccio di Sannicola
	168	Pisello secco di Vittigiano, "Piseddhu quarantinu o Piseddhu cuciulu"
	169	Pomodori appesi
	170	Pomodori secchi al sole
	171	Pomodori verdi e pomodori maturi secchi sott'olio
	172	Pomodorino di manduria, Pomodorino mandurese, Pummitoru paisano
	173	Pomodoro da serbo giallo, Pummitoru te 'mpisa giallu, Pummitoru te prendula giallu
	174	Pomodoro di Mola
	175	Pomodoro di Morciano, Pummadoru de Murcianu
	176	Pomodoro Prunill
	177	Pomodoro regina
	178	Portulaca
	179	Ruchetta
	180	Salicornia
	181	Salicornia sott'olio
	182	Salsa di pomodoro
	183	Scopatizzo
	184	Sedano di Torrepaduli

REGIONE PUGLIA		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
	185	Semi di lino Altamura

REGIONE PUGLIA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	186	Senape o Cimamarelle
	187	Smirnio
	188	Sponzali
	189	Succiamèle delle fave-sporchia
	190	Tortarello
	191	Uva baresana, doraca, uva drehc, imperatore, lattuaria, lattuario, roscio, sacra, sagrone, turca, turchiesca, uva di cera, uva rosa
	192	Uva cardinal di Guagnano
	193	Uva da tavola
	194	Uva terrizziuolo "trezzule"
	195	Vicia faba major ecotipo "Fava di carpino"
	196	Vincotto
	197	Zucchine secche al sole
	198	Zucchine sott'olio
	199	Africani
	200	Biscotto di Ceglie Messapico
	201	Bocca di dama
	202	Buccunottu gallipolino
	203	Calzoncelli
	204	Calzone di Ischitella
	205	Cartellate
	206	Cavatelli
	207	Cazzateddhra di Nardò, cazzateddhra cu lu pepe
	208	Cazzateddhra di Surbo
	209	Copeta di Polignano
	210	Cuddhura, Cuddhura cu l'oe, Palomba, Palummeddhra, Panareddha, Puddhica cu l'oe
	211	Cupeta, Cupeta tosta
	212	Cuturuscui
	213	Dita d'apostoli, Oi a nuvola, Oi a nnèula, Oi a nèmula, Oi ncannulati
	214	Dolcetto della sposa, Dolcetto bianco
	215	Dolci di pasta di mandorle (Pasta reale)
	216	Faldacchea di Turi
	217	Farrata di Manfredonia, A farréte
	218	Focaccia a libro di Sammichele di Bari, Fecazze a livre
	219	Focaccia barese
	220	Focaccia di bisceglie, u cùcure
	221	Focaccia di San Giuseppe di Gravina
	222	Frisello di orzo e di grano
	223	Frittelle pugliesi
	224	Fruttone, Barchiglia
	225	Fucazzieddu cu la mustarda ti cucùzza
	226	Fusilli
	227	Grano dei morti
	228	Intorchiate
	229	Lagane
	230	Lasagne arrotolate
	231	La Sfogliatella di Canosa di Puglia, le sfegghjète
	232	L'imbiaciachidde di Canosa di Puglia
	233	Marzapane, Biscotto tipico, Pasta secca
	234	Maccaruni
	235	Mafalda
	236	Mandoria riccia di Francavilla Fontana, Cunfietti rizzi, Mennuli rizze
	237	Mandorlacco
	238	Mandorie atterrate
	239	Mostaccioli
	240	'Mpilla
	241	Mustazzoli 'nnasprati, Mustazzoli 'nnasparati, Mustazzueli 'nnasprati, Scagliozzi, Castagnole
	242	Orecchiette
	243	Ostie ripiene
	244	Pane a prosciutto
	245	Pane di Ascoli Satriano
	246	Pane di grano duro
	247	Pane di Laterza
	248	Pane di Monte Sant'Angelo, Pane di Monte Sant'Aangelo "il panett"
	249	Pane di Santeramo in Colle
	250	Panzerotto fritto
	251	Paposcia (Pizza a vamp) di Vico del Gargano, Pizza schett, Pizza a vamp, Paposcia
	252	Passulate di Nardò, Puccé con li pàssule, Passulate
	253	Pasta di grano bruciato
	254	Pasticciotto
	255	Pesce e agnello di pasta di mandorla
	256	Pettole
	257	Piscialedda, Piscialetta
	258	Pistofatu
	259	Pitilla, Pirilla, Simeddha, Brocula, Frizzulu
	260	Pitteddhare
	261	Pizza di grano d'india
	262	Pizza fuorn apiert
	263	Pizza sette sfoglie di Cerignola
	264	Pizza sfoglia e scannatedda
	265	Pizzelle
	266	Puccé, Ullate, Pane di semola, Pane di orzo
	267	Puccia alla spasa
	268	Purceddhuuzzi, Purciddhuuzzi, Purceddhi
	269	Quaresimali
	270	Ravioli con ricotta
	271	Rustico leccese
	272	Sasanello gravinese
	273	Scaldatelli
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscetteria, della pasticceria e della confetteria</i>	274	Scarcelle
	275	Scèblasti, Ascèplasti
	276	Semola battuta
	277	Sospiro di Bisceglie, U' sospère d Vescèggie
	278	Spumone salentino
	279	Strascinato di grano arso
	280	Susumelli, Susumiere
	281	Taralli
	282	Taralli neri con vincotto
	283	Tarallo all'uovo
	284	Tarallo al vino
	285	Tarallo dell'Immacolata

REGIONE PUGLIA		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
	286	Tenerelli (Confetti "tenerelli"), Chembitte
	287	Troccoli
	288	Zèppula salentina, Zèppula, Zeppola

REGIONE PUGLIA		
Tipologia	N°	Prodotto
<b>Prodotti della gastronomia</b>	289	Acquasale
	290	Agnello al forno con patate alla leccese, Auniceddhu allu furnu
	291	Agnello alla gravinese (Agnello in umido alla gravinese)
	292	Bietole selvatiche al pomodoro
	293	Brasciole pugliesi
	294	Bruschetta con i pomodori appesi
	295	Calzone
	296	Calzoni di ricotta dolce
	297	Capriata
	298	Capriata alla martinese
	299	Capunti con cardoncelli e mollica fritta
	300	Carciofi al gratin
	301	Carciofi con uova e formaggio
	302	Carciofi fritti
	303	Carciofi ripieni
	304	Cardoni gratinati
	305	Cialda
	306	Cime di rapa stufate
	307	Ciciri e trya, Lasagne e ceci alla salentina, Lajana e cicici, Làcana e ciceri, Massa, Massa e ciciri
	308	Cipolle al forno gratinate
	309	Coccole di patate
	310	Fave bianche e cicorie, Fae e fogchie, Fae janche e cicore, Fae nette e foje, Favi e fogghi, 'Ncapriata
	311	Fave novelle e cicorie
	312	Fave spizzutate
	313	Fiori di zucchina fritti
	314	Frittata di asparagi selvatici
	315	Galletto di Sant'Oronzo, laddhruzu te Santo Ronzu
	316	Grano stampato, Ranu stampatu
	317	Impanata
	318	Insalata grika
	319	Lambascioni fritti
	320	Lambascioni in agro
	321	Lambascioni sotto la cenere
	322	Marro
	323	Melanzanata di Sant'Oronzo, Meranganata de Santu Ronzu, Parmigiana de Santu Ronzu
	324	Melanzane a funghetto
	325	Melanzane arrostitute
	326	Melanzane ripiene
	327	Millaffanti in brodo, Mille fanti, Triddhi
	328	Minestra verde
	329	Olive fritte
	330	Orecchiette con la rucola
	331	Orecchiette con le cime di rapa
	332	Pancotte
	333	Panzerotti con ricotta dolce
	334	Paparine infocate, Paparine fficate, Paparine cruffulate, Paaprine fritte
	335	Parmigiana di carciofi
	336	Parmigiana di melanzane
	337	Parmigiana di zucchine
	338	Pasta con cavolfiore
	339	Pasta con i fagiolini
	340	Pasta con i peperoni
	341	Patate e carciofi al forno
	342	Pecora alla rizzola
	343	Peperoni alla pizzaiola
	344	Peperoni fritti
	345	Peperoni mollicati
	346	Peperoni ripieni
	347	Pezzetti te cavaddhu - Pezzetti di Cavallo
	348	Piselli a cecamariti, Pisieddhi cu li muersi, Muersi e pisieddhi
	349	Piselli con le uova
	350	Piselli freschi con carciofi ripieni
	351	Polpette di cavallo
	352	Pomodori scattarisiciati
	353	Quatarone di Galatone
	354	Sfriccone
	355	Sgagliozze
	356	Sopratavola
	357	Spaghetti alla Sangiovannello
	358	Spaghetti con le cozze
	359	Spezzatù, Spezzatieddhu, Spizzatiellu, Spazzatu
	360	Teglia al forno con patate riso e cozze
	361	Tria culli mugnuli
	362	Trònera di turi
	363	U Cutturiddu
	364	Zucchine alla poverella
<b>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</b>	365	Alici marinate
	366	Cozze piccine allu riènu, Cuzzeddhe allu riènu
	367	Cozza tarantina, Cozza gnure
	368	Monacelle, Munaceddhre'mpannate, Munaceddhri'mpannati, Monaceddhì 'mpannati, Uddratiéddhi, Cozze munaceddhre alla gnuvese
	369	Polpo alla pignatta, Purpu a pignatta
	370	Polpo cotto con l'acqua sua
	371	Polpo crudo arricciato
	372	Quatàra di porto cesareo, Quataru ti lu pescatore, Quatàra alla cisàrola
	373	Scapece gallipolina
	374	Scapece di Lesina
<b>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</b>	375	Zuppa di pesce alla gallipotana, Suppa alla caddhripulina
	376	Ricotta
	377	Ricotta forte
	378	Ricotta marzotica leccese
	379	Ricotta salata o marzotica