

<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1
	2
	3
	4
	5
	6
	7
	8
	9
	10
	11
	12
	13
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	14
	15
	16
	17
	18
	19
	20
	21
	22
	23
	24
	25
	26
	27
	28
	29
	30
	31
	32
	33
	34
	35
	36
	37
<i>Condimenti</i>	38
	39
	40
	41
	42
	43
	44
	45
	46

<i>Formaggi</i>	47
	48
	49
	50
	51
	52
	53
	54
	55
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	56
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	57
	58
	59
	60
	61
	62
	63
	64
	65
	66
	67
	68
	69
	70
	71
	72
	73
	74
	75
	76
77	
78	
79	
80	
81	
82	
83	
84	
85	
86	
87	
88	
89	
90	
91	
92	
93	
94	
95	

*Prodotti vegetali allo
stato naturale o
trasformati*

96
97
98
99
100
101
102
103
104
105
106
107
108
109
110
111
112
113
114
115
116
117
118
119
120
121
122
123
124
125
126
127
128
129
130
131
132
133
134
135
136
137
138
139
140
141
142
143
144

	145
	146
	147
	148
	149
	150
	151
	152
	153
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	154
	155
	156
	157
	158
	159
	160
	161
<i>Paste fresche e</i>	162
	163
	164
	165
	166
	167
	168
	169
	170
	171
	172
	173
	174
	175
	176
	177
	178
	179
	180
	181
	182
	183
	184
185	
186	
187	
188	
189	
190	
191	
192	
193	

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

- 194
- 195
- 196
- 197
- 198
- 199
- 200
- 201
- 202
- 203
- 204
- 205
- 206
- 207
- 208
- 209
- 210
- 211
- 212
- 213
- 214
- 215
- 216
- 217
- 218
- 219
- 220
- 221
- 222
- 223
- 224
- 225
- 226
- 227
- 228
- 229
- 230
- 231
- 232
- 233
- 234
- 235
- 236
- 237
- 238
- 239
- 240
- 241
- 242

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

	243
	244
	245
	246
	247
	248
	249
	250
	251
	252
	253
	254
	255
<i>Prodotti della gastronomia</i>	256
	257
	258
	259
	260
	261
	262
	263
	264
	265
	266
	267
	268
	269
	270
	271
	272
	273
	274
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	275
	276
	277
	278
	279
	280
	281
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	282
	283
	284
	285

REGIONE PUGLIA

Prodotto

Amaro del Gargano
Amaro di San Domenico, Gran liquore di San Domenico
Ambrosia di arance
Ambrosia di limone
Arancino
Latte di mandorla
Limoncello
Liquore di alloro
Liquore di fico d'india
Liquore di melograno
Liquore di mirto
Mirinello di Torremaggiore
Padre peppe elixir di noce
Capocollo di Martina Franca
Carne al fornello di Locorotondo, Carn o furnid du Curdun
Carne arrosto di Laterza
Carne di capra, primaticcio, corvesco, mulattio
Carne podolica, Bovino pugliese
Cervellata
Involtino bianco di trippa di Locorotondo, Gnumerèdde suffuchète du Curdünne
Fegatini di Laterza
Lardo di Faeto, Rèj de Faite
Matriata, 'ntrama fina
Muschiska
Pancetta di Martina Franca, A Ventrèsche arrutulète
Prosciutto di Faeto
Pzzntell
Salsiccia a punta di coltello dell'alta Murgia
Salsiccia alla salentina, Sardizza, Sarsizza, Satizza
Salsiccia dell'Appennino Dauno
Salsicciotti di Laterza
Sanguinaccio leccese, Sangugnazzu
Soppressata dell'Appennino Dauno
Soppressata di Martina Franca, A sebbursète
Tocchetto
Turcinelli
Zampina di Sammichele di Bari
Sugo alla zia Vittoria
Burrata
Cacio
Caciocavallo
Caciocavallo podolico dauno
Cacioricotta
Cacioricotta caprino orsarese, Cas rcott
Caprino
Giuncata

Manteca
Mozzarella o Fior di latte
Pallone di Gravina
Pecorino
Pecorino di Maglie
Pecorino foggiano
Scamorza
Scamorza di pecora
Vaccino
Olio extra vergine aromatizzato
Albicocca di Galatone, Arnacocchia di Galatone
Arancio dolce del Golfo di Taranto
Asparagi sott'olio
Barattiere, Cianciuffo, Pagnottella, Cocomerazzo
Batata dell'agro leccese, Patata dolce, Patata zuccherina, Patàna, Taràtufulu
Bietola di campagna o bietola selvatica
Capperi del Gargano, Mattinata
Capperi in salamoia
Capperi sott'aceto
Caramelle di limone arancio
Carciofi di Putignano
Carciofini sott'olio
Carciofo di San Ferdinando
Carciofo di Mola
Cardoncello
Cardoni
Carosello di Manduria, Carusella
Carota di Polignano
Carota di Zapponeta
Carota giallo - Viola di Tiggiano, Pastanaca ti santu pati
Caruselle sott'aceto, Infiorescenze di finocchio selvatico sott'aceto, Caruselle allu citu, Finucchiu riestu
Cavolo riccio
Cece di Nardò
Cece nero
Cetriolo mezzo lungo di Polignano
Cicerchia, Fasul a gheng, Cicercola, Cece nero, Ingrassamanzo, Dente di vecchia, Pisello quadrato
Cicoria di Galatina
Cicoria all'acqua, Cicoria otrantina
Cicoria "puntarelle" molfettese
Cicoria riccia, Cecora rizza
Ciliegie di Puglia, Cerase
Cima di cola
Cima di rapa
Cipolla di Acquaviva delle Fonti
Cipolla di Zapponeta
Concentrato secco di pomodoro
Conserva piccante di peperoni
Cotognata
Cotto di fico

Cucummaru di San Donato
Fagiolino dall'occhio
Fagiolo dei Monti Dauni meridionali, Fasùl
Farinella
Fava di Zollino, Cuccia
Fave fresche
Fave fresche cotte in pignatta
Fichi secchi
Fico secco mandorlato (di San Michele Salentino)
Finocchio marino sott'aceto, Ripili, Critimi, Salippici, Erba di mare
Fiorone di Torre Canne, Culumbr
Foglie miste
Funghi spontanei secchi al sole
Funghi spontanei sott'olio
Fungo cardoncello, Cardoncello (Carduncjdd), Fungo ferula (Fong ferv)
Grespino o Sivone
Lampascione (Lambascione) o Cipollaccio
Lampascioni sott'olio
Mandorla di Toritto, Aminue
Marasciuli
Marmellata di arancio e limone
Marmellata di fichi
Mela limoncella dei Monti Dauni meridionali, Limoncella
Melanzane secche al sole
melanzane sott'olio
Meloncella, Spiuleddhra, Minunceddhra, Cucumbarazzu, Cummarazzu
Meloncella tonda di Galatina
Melone d'inverno
Meloni di Brindisi
Mostarda
Mostarda di uva e Mele cotogne
Mùgnuli, Spuriàtu, Spuntature, Càulu, Pòeru
Oliva da mensa, Mele di Bitetto, Ualie dolc
Olive cazzate o Schiacciate
Olive celline di Nardò in concia tradizionale - Olive in concia, Ciline alla capàsa - Volie alla capàsa
Olive in salamoia
Olive verdi
Patata di Zapponeta
Patata zuccherina di Calimera
Percoca di Loconia
Peperoni secchi al sole
Peperoni sott'olio
Peranzana da mensa di Torremaggiore, Provenzale
Piattello
Pisello nano di Zollino
Pisello riccio di Sannicola
Pisello secco di Vitigliano, "Piseddhru quarantinu o Piseddhru cuciuulu"
Pomodori secchi al sole
Pomodori verdi e pomodori maturi secchi sott'olio

Pomodorino di manduria, Pomodorino mandurese, Pummitoru paisano
Pomodoro da serbo giallo, Pummitoro te 'mpisa giallu, Pummitoru te prendula giallu
Pomodoro di Mola
Pomodoro di Morciano, Pummadoru de Murcianu
Pomodoro regina
Ruchetta
Salicornia sott'olio
Salsa di pomodoro
Semi di lino Altamura
Senape o Cimamarelle
Sponzali
Succiamele delle fave-sporchia
Tortarello
di cera, uva rosa
Uva da tavola
Vicia faba major ecotipo "Fava di carpino"
Vincotto
Zucchine secche al sole
Zucchine sott'olio
Africani
Biscotto di Ceglie Messapico
Bocca di dama
Buccunottu gallipolino
Calzoncelli
Calzone di Ischitella
Cartellate
Cavatelli
Cazzateddhra di Nardò, cazzateddhra cu lu pepe
Cazzateddhra di Surbo
Cuddhura, Cuddhura cu l'oe, Palomba, Palummeddhra, Panareddhra, Puddhica cu l'oe
Cupeta, Cupeta tosta
Cuturusciu
Dita d'apostoli, Oi a nuvola, Oi a nnèula, Oi a nèmula, Oi ncannulati
Dolcetto della sposa, Dolcetto bianco
Dolci di pasta di mandorle (Pasta reale)
Farrata di Manfredonia, A farréte
Focaccia a libro di Sammichele di Bari, Fecazze a livre
Focaccia barese
Focaccia di San Giuseppe di Gravina
Friselle di orzo e di grano
Fruttone, Barchiglia
Fusilli
Grano dei morti
Intorchiate
Lagane
Lasagne arrotolate
Marzapane, Biscotto tipico, Pasta secca
Maccaruni
Mafalda

Mandorla riccia di Francavilla Fontana, Cunfietti rizzi, Mennuli rizze
Mandorlaccio
Mandorle atterrate
Mostaccioli
'Mpilla
Mustazzueli 'nnaprati, Mustazzòli 'nnaparati, Mustazzùeli 'nnaprati, Scagliòzzi, Castagnole
Orecchiette
Ostie ripiene
Pane di Ascoli Satriano
Pane di grano duro
Pane di Laterza
Pane di Monte Sant'Angelo, Pane di Monte Sant'Aangelo "li panett"
Pane di Santeramo in Colle
Panzerotto fritto
Paposcia (Pizza a vamp) di Vico del Gargano, Pizza schett, Pizza a vamp, Paposcia
Passulate di Nardò, Pucce con li pàssule, Passuliate
Pasta di grano bruciato
Pasticciotto
Pesce e agnello di pasta di mandorla
Pettole
Piscialetta, Piscialletta
Pistofatru
Pitilla, Pirilla, Simeddhra, Brocula, Frizzulu
Pitteddhre
Pizza di grano d'india
Pizza sette sfoglie di Cerignola
Pizza sfoglia e scannatedda
Pizzelle
Pucce, Uliate, Pane di semola, Pane di orzo
Purceddhruzzi, Purciddhuzzi, Purceddhi
Ravioli con ricotta
Rustico leccese
Sasanello gravinese
Scaldatelli
Scarcelle
Scèblasti, Ascèplasti
Semola battuta
Sospiro di Bisceglie, U' sospère d Vescègghie
Spumone salentino
Susumelli, Susumierre
Taralli
Taralli neri con vincotto
Tarallo all'uovo
Tarallo al vino
Tarallo dell'Immacolata
Tenerelli (Confetti "tenerelli"), Chembitte
Troccoli
Zèppula salentina, Zèppula, Zeppola
Agnello al forno con patate alla leccese, Auniceddhru allu furnu

Agnello alla gravinese (Agnello in umido alla gravinese)
Calzone
Calzoni di ricotta dolce
Capriata
Carciofi fritti
Carciofi ripieni
Cialda
Cime di rapa stufate
Cìciri e trya, Lasagne e ceci alla salentina, Lajana e cìcici, Làcana e cìcieri, Massa, Massa e cìciri
Fave bianche e cicorie, Fae e fogghe, Fae janche e cicore, Fae nette e foje, Favi e fogghe, 'Ncapriata
Galletto di Sant'Oronzo, Iaddhruzzu te Santu Ronzu
Grano stumpato, Ranu stumpatu
Insalata grika
Marro
Melanzanata di Sant'Oronzo, Meranganata de Santu Ronzu, Parmigiana de Santu Ronzu
Melanzane ripiene
Millaffanti in brodo, Mille fanti, Triddhi
Minestra verde
Orecchiette con le cime di rapa
Pancotto
Panzerotti con ricotta dolce
Paparine 'nfucate, Paparine ffucate, Paparine cruffulate, Paaprine fritte
Piselli a cecamariti, Pisieddhri cu li muersi, Muersi e pisieddhri
Sgaglioze
Sopratavola
Spaghetti alla Sangiovanello
Spaghetti con le cozze
Spezzatu, Spezzatieddhu, Spizzatiellu, Spazzatu
Teglia al forno con patate riso e cozze
Zucchine alla poverella
Alici marinate
Cozze piccinne allu riènu, Cuzzeddhre allu riènu
Cozza tarantina, Cozza gnure
Monacelle, Munaceddhre'mpannate, Munaceddhri'mpannati, Monaceddhi 'mpannati, Uddratieddhri, Cozze munaceddhre alla ginuvese
Polpo alla pignatta, Purpu a pignatta
Quatàra di porto cesareo, Quataru ti lu pescatore, Quatàra alla cisàrola
Scapece gallipolina
Scapece di Lesina
Zuppa di pesce alla gallipotana, Suppa alla caddhripulina
Ricotta
Ricotta forte
Ricotta marzotica leccese
Ricotta salata o marzotica