

<b>REGIONE PUGLIA</b>		
<b>Tipologia</b>	<b>N°</b>	<b>Prodotto</b>
<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	arancino
	6	latte di mandorla
	7	limoncello
	8	liquore di alloro
	9	liquore di fico d'india
	10	liquore di melograno
	11	liquore di mirto
	12	mirinello di Torremaggiore
	13	nocino
	14	padre peppe elixir di noce
<i>carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	15	capocollo di martina franca
	16	carne al fornello di Locorotondo, carn o furnid du Curdun
	17	carne arrosto di laterza
	18	carne di capra, primaticcio, corvesco, mulattio
	19	carne podolica, bovino pugliese
	20	cervellata
	21	involtino bianco di trippa di locorotondo, gnumerèdde suffuchète du Curdünne
	22	fegatini di laterza
	23	lardo di faeto, rèj de faite
	24	matriata, 'ntrama fina
	25	muschiska
	26	pancetta di martina franca, a ventrèsche arrutulète
	27	prosciutto di faeto
	28	pzzntell
	29	salsiccia a punta di coltello dell'alta murgia
	30	salsiccia alla salentina, sardizza, sarsizza, satizza
	31	salsiccia dell' appennino dauno
	32	salsicciotti di laterza
	33	sanguinaccio leccese, sangugnazzu
	34	soppressata dell'appennino dauno
35	soppressata di martina franca, a sebbursète	
36	tocchetto	
37	turcinelli	
38	zampina	
<i>condimenti</i>	39	sugo alla zia vittoria
<i>formaggi</i>	40	burrata
	41	cacio
	42	caciocavallo
	43	caciocavallo podolico dauno
	44	cacioricotta
	45	cacioricotta caprino orsarese, cas rcott
	46	caprino
	47	giuncata

	48	manteca
	49	mozzarella o fior di latte
	50	pecorino
	51	pecorino di maglie
	52	pecorino foggiano
	53	scamorza
	54	scamorza di pecora
	55	vaccino
<i>prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	56	albicocca di galatone, arnacocchia di galatone
	57	arancio dolce del golfo di taranto
	58	asparagi sott'olio
	59	barattiere, cianciuffo, pagnottella, cocomerazzo
	60	batata dell'agro leccese, patata dolce, patata zuccherina, patàna, taràtufulu
	61	capperi del gargano, mattinata
	62	capperi in salamoia
	63	capperi sott'aceto
	64	caramelle di limone arancio
	65	carciofini sott'olio
	66	carciofo brindisino, catanese, violetto di sicilia, violetto di brindisi, locale di brindisi, brindisino
	67	carciofo di san ferdinando
	68	carosello di manduria, carusella
	69	carota di zapponeta
	70	carota giallo - viola di tiggiano, pastanaca ti santu pati
	71	caruselle sott'aceto, infiorescenze di finocchio selvatico sott'aceto, caruselle allu citu, finucchiu riestu
	72	cicerchia, fasul a gheng, cicercola, cece nero, ingrassamanzo, dente di vecchia, pisello quadrato
	73	cicoria all' acqua, cicoria otrantina
	74	cicoria riccia, cecora rizza
	75	ciliegie di puglia, cerase
	76	cima di rapa
	77	cipolla di acquaviva delle fonti
	78	cipolla di zapponeta
	79	concentrato secco di pomodoro
	80	conserva piccante di peperoni
	81	cotognata
	82	cotto di fico
	83	fagiolo dei monti dauni meridionali, fasùl
	84	farinella
	85	fava di zollino, cuccia
	86	fave fresche cotte in pignatta
	87	fichi secchi
	88	fico secco mandorlato (di san michele salentino)
	89	finocchio marino sott'aceto, ripili, critimi, salippici, erba di mare
	90	fiorone di torre canne, culumbr
	91	funghi spontanei secchi al sole
	92	funghi spontanei sott'olio
	93	fungo cardoncello, cardoncello (carduncidd), fungo ferula (fong ferv)
	94	lampascioni sott'olio

	95	lenticchia di altamura, lenticchia gialla di altamura, gigante di altamura
	96	mandorla di toritto, aminue
	97	marmellata di arancio e limone
	98	marmellata di fichi
	99	mela limoncella dei monti dauni meridionali, limoncella
	100	melanzane secche al sole
	101	melanzane sott'olio
	102	meloncella, spiuleddhra, minunceddhra, cucumbarazzu, cummarazzu
	103	mostarda
	104	mostarda di uva e mele cotogne
	105	mùgnuli, spuriàtu, spuntature, càulu, pòeru
	106	olio extra vergine aromatizzato
	107	oliva da mensa, mele di bitetto, ualie dolc
	108	olive cazzate o schiacciate
	109	olive in salamoia
	110	olive verdi
	111	patata di zapponeta
	112	patata novella sieglinde di galatina, siglinda te galatina
	113	peperoni secchi al sole
	114	peperoni sott'olio
	115	peranzana da mensa di torremaggiore, provenzale
	116	piattello
	117	pisello nano di zollino
	118	pisello riccio di sannicola
	119	pomodori secchi al sole
	120	pomodori verdi e pomodori maturi secchi sott'olio
	121	pomodorino di manduria, pomodorino mandurese, pummitoru paisano
	122	pomodoro da serbo giallo, pummitoro te 'mpisa giallu, pummitoru te prendula giallu
	123	salicornia sott'olio
	124	salsa di pomodoro
	125	uva baresana, doraca, uva drech, imperatore, lattuarìa, lattuario, roscio, sacra, sagrone, turca, turchiesca, uva di cera, uva rosa
	126	uva da tavola
	127	vicia faba major ecotipo "fava di carpino"
	128	vincotto
	129	zucchine secche al sole
	130	zucchine sott'olio
<i>paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	131	africani
	132	biscotto di ceglie messapico
	133	bocca di dama
	134	buccunottu gallipolino
	135	calzoncelli
	136	calzone di ischitella
	137	cartellate
	138	cazzateddhra di nardò, cazzateddhra cu lu pepe
	139	cazzateddhra di surbo
	140	cavatelli

	141	cuddhura, cuddhura cu l'oe, palomba, palummeddhra, panareddhra, puddhica cu l'oe
	142	cupeta, cupeta tosta
	143	dita d'apostoli, oi a nuvola, oi a nnèula, oi a nèmula, oi ncannulati
	144	dolcetto della sposa, dolcetto bianco
	145	dolci di pasta di mandorle (pasta reale)
	146	farrata di Manfredonia, a farréte
	147	focaccia a libro di Sammichele di Bari, fecazze a livre
	148	friselle di orzo e di grano
	149	fruttone, barchiglia
	150	fusilli
	151	grano dei morti
	152	intorchiate
	153	lagane
	154	
	155	marzapane, biscotto tipico, pasta secca
	156	maccaruni
	157	mafalda
	158	mandorla riccia di Francavilla Fontana, cunfietti rizzi, mennuli rize
	159	mandorlaccio
	160	mandorle atterrate
	161	mostaccioli
	162	mpilla
	163	mustazzueli 'nnasprati, mustazzòli 'nnasparati, mustazzùeli 'nnasprati, scagliòzzi, castagnole
	164	orecchiette
	165	ostie ripiene
	166	pane di Ascoli Satriano
	167	pane di grano duro
	168	pane di Laterza
	169	pane di Monte Sant'Angelo, pane di Monte Sant'Angelo "li panett"
	170	pesce e agnello di pasta di mandorla
	171	paposcia (pizza a vamp) di vico del Gargano, pizza schett, pizza a vamp, paposcia
	172	passulate di Nardò, pucce con li pàssule, passulate
	173	pasta di grano bruciato
	174	pasticcio
	175	piscialetta, piscialetta
	176	pistofatru
	177	pitilla, pirilla, simeddhra, broccia, frizzulu
	178	pitteddhre
	179	pettole
	180	pizza di grano d'India
	181	pizza sfoglia e scannatedda
	182	pizzelle
	183	purceddhruzzi, purciddhuzzi, purceddhi
	184	pucce, uliate, pane di semola, pane di orzo
	185	ravioli con ricotta
	186	rustico leccese
	187	scaldatelli
	188	scarcelle
	189	scèblasti, ascèplasti
	190	semola battuta

	191	spumone salentino
	192	susumelli, susumierre
	193	taralli
	194	taralli neri con vincotto
	195	tenerelli (confetti "tenerelli"), chembitte
	196	troccoli
	197	zèppula salentina, zèppula, zeppola
<i>prodotti della gastronomia</i>	198	agnello al forno con patate alla leccese, auniceddhru allu furnu
	199	cìciri e trya, lasagne e ceci alla salentina, lajana e cìcici, làcana e cìceri, massa, massa e cìciri
	200	fave bianche e cicorie, fae e fogghie, fae janche e cicore, fae nette e foje, favi e fogghi, 'ncapriata
	201	galletto di Sant'Oronzo, iaddhruzzu te santu ronzu
	202	grano stumpato, ranu stumpatu
	203	melanzanata di Sant'Oronzo, meranganata de Santu Ronzu, Parmigiana de Santu Ronzu
	204	millaffanti in brodo, mille fanti, triddhi
	205	paparine 'nfucate, paparine ffucate, paparine cruffulate, paaprine fritte
	206	piselli a cecamariti, pisieddhri cu li muersi, muersi e pisieddhi
	207	spezzatu, spezzatieddhu, spizzatiellu, spazzatu
<i>preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	208	alici marinate
	209	cozze piccinne allu riènu, cuzzeddhre allu riènu
	210	cozza tarantina, cozza gnure
	211	monacelle, munaceddhre'mpannate, munaceddhri'mpannati, monaceddhi 'mpannati, uddratieddhri, cozze munaceddhre alla ginuvese
	212	polpo alla pignatta, purpu a pignatta
	213	quatàra di porto cesareo, quataru ti lu pescatore, quatàra alla cisàrola
	214	scapece gallipolina
	215	scapece di lesina
	216	zuppa di pesce alla gallipotana, suppa alla caddhripulina
<i>prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	217	ricotta
	218	ricotta forte
	219	ricotta marzotica leccese
	220	ricotta salata o marzotica