



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE S'AGRICOLTURA E REFORMA AGROPASTORALE
ASSESSORATO DELL'AGRICOLTURA E RIFORMA AGRO-PASTORALE

Direzione Generale
Servizio Sviluppo delle Filiere Agro Alimentari e dei Mercati

ELENCO NAZIONALE PRODOTTI AGRO ALIMENTARI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA

Ai sensi della Legge 238/2016, art.12, comma 1 , sulla base del Decreto Legislativo n° 173/98 , del D.M. 350/99 e della DGR 56/41 del 20.12.2017, l'Assessorato dell'Agricoltura e Riforma Agropastorale - Servizio Sviluppo delle Filiere Agro alimentari e dei mercati - ha predisposto il seguente elenco dei prodotti tradizionali ossia quei "prodotti agroalimentari le cui procedure di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo e comunque per un periodo non inferiore ai 25 anni".

Bevande analcoliche, distillati e liquori

- 1 - Acquavite - filu'e ferru - file e ferru
- 2 - Bevanda di genziana
- 3 - Binu de arangiu
- 4 - Liquore di cardo selvatico - likori de gureu
- 5 - Sapa di fico d'india - saba de figu morisca
- 6 - Villacidro murgia
- 7 - Villacidro murgia bianco

Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni

- 8 - Capretto da latte - crabittu
- 9 - Carne di razza sardo-bruna - carne bovina di razza sardo-bruna
- 10 - Carne di razza sardo-modicana - carne bovina di razza sardo-modicana
- 11 - Coccoi de fracca
- 12 - Cordula - corda
- 13 - Guanciaie

- 14 – Musteba - mustela
- 15 - Ortau
- 16 - Porchetto da latte - suinetto da latte - porcheddu - proheddu - porcheddeddu
- 17 - Prosciutto di pecora - presuttu ‘e brebei
- 18 - Prosciutto di suino – presuttu - presutu
- 19 - Salame di Pozzomaggiore – Su salamu de Putumajore
- 20 - Salsiccia sarda - satizza - sartizza
- 21 - Sanguinaccio - sanguedd’e porcu - sanguinedda - sanguineddu - sambene durche - sambene salidu
- 22- Sitzigorry
- 23 - Testa in cassetta
- 24 – Trattalia - coratella allo spiedo - trattaliu

Condimenti

- 25 – Zafferano - tsanfaranu - zanfaranu –tanforanu - tafferanu - tanfaranu - tonfaranu - tafferanu - thaffaranu - thamfaranu - toffaranu

Formaggi

- 26 – Axridda
- 27 - Biancospino
- 28 – Bonassai
- 29 - Casizolu di pecora - prittas
- 30 - Casizolu –Tittighedda - figu
- 31 - Casu axedu - fruhe - frughe - frua merca - fiscidu - viscidu – ischidu – bischidu - vischidale – preta - pieta - casadu - cagiadda - casu ageru - casu e fitta - latte cazadu - latti callau
- 32- casu cottu (di capra)
- 33- Casu frazigu - casu becciu - casu fattittu - casu marzu - hasu muhidu - formaggio marcio
- 34 - Casu in filixi
- 35 - Casu friscu - formaggio fresco
- 36 - Dolcesardo arborea
- 37 - Formaggio di colostro ovino
- 38 – Formaggi di pecora nera di Arbus
- 39 - Fresa - fresa de attunzu
- 40 - Greviera di Ozieri
- 41 - Ircano
- 42 - Pecorino di Nule
- 43 - Pecorino di Osilo
- 44 - Provoletta di latte vaccino sardo - provola - peretta
- 45 - Semicotto di capra
- 46 - Trizza

Grassi (burro, margarina, olii)

- 47 - Olio di lentischio - ollu de stincini

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati

- 48 – Agrumi, Arancio di Muravera
- 49 - Asparago selvatico - ispàrau - sparàu - ipàramu
- 50 - Capperi e capperoni di Selargius - tappara - tapparono
- 51 - Cardi selvatici sott'olio - gureu aresti cunfittau - cardu gureu - cardu freu
- 52 – Cece di Musei – Cixiri de Musei
- 53 - Cicerchia sarda
- 54 - Ciliegia furistera - kariasa e ispiritu
- 55 - Ciliegio - carruffale
- 56 – Cipolla di San Giovanni
- 57 - Cipolla rossa
- 58 - Cuppetta – lattuga
- 59 - Facussa
- 60 – fagiolo bianco di Fluminimaggiore
- 61 – fagiolo bianco di Terraseo
- 62 – fagiolo tianese
- 63 - fassobeddu corantinu
- 64 - Finocchietto selvatico
- 65 - Grano cotto - trigu cottu
- 66 - Grano duro quarantino – Trigu Quarantinu
- 67 - Grano duro varietà Senatore Cappelli - Trigu cappelli - su senatori - grano cappelli
- 68 – Granturco bianco- Triguxianu
- 69 – Lenticchia nera di Calasetta
- 70 – Limone dolce di Muravera
- 71 - Mandorle Arrubia
- 72 - Mandorle Cossu
- 73 - Mandorle Olla
- 74 - Mandorle schina de porcu
- 75 - Mela appiccadorza - baccalana - baccalarisca - mela ‘e ferru
- 76 - Melo - melappia - melappiu - appio
- 77- Melo noi unci
- 78 - Melo miali
- 79 - Melo trempa orrubia – mela trempa orrubia
- 80 - Melone de jerru - melone coltivato in asciutto (melone d’inverno)
- 81 - Melone verde
- 82- Olive a scabecciu
- 83 - Olive verdi in salamoia
- 84 - Pera bianca di Bonarcado - pira bianca
- 85 - Pera Camusina
- 86 - Pero brutta e bona - bugiarda
- 87 - Pero de su duca - cento doppie – del duca
- 88 – Pesca di San Sperate
- 89 - Pianta del mirto - mulsta - multa - murta - murtin - murtizzu–muta - murtauccia
murtaurci – murtaucci
- 90- Pira de bau
- 91 - Pira limoi - pera limone
- 92 - Piru ruspu - pero

- 93 - Pomodoro secco - tamata siccada - tomata siccada - pilarda di pomodori – pibarba - pibadra
- 94 - Pompia
- 95 - Prezzemolo, perdusemini
- 96 - Ravanello lungo - Arreiga e sestu - arreiga
- 97 - Riso prodotto e lavorato in Sardegna
- 98 - Sapa di arancia
- 99 - Sindria Call'e Boi
- 100 - Tardivo di San Vito
- 101 - Tamatiga de appasibis - pomino - tamatiga de appiccai
- 102 – Tomata maresa
- 103 – Tricu cossu
- 104 – Trigu denti de cani
- 105 – Trigu moru

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

- 106 - Amaretto - amarettos de mendula
- 107 - Anicini - anicinus - anicinus sorresus
- 108 - Aranzada
- 109 - Bianchittos - bianchini - marigosos - suspiros - bianchinus - biancheddus
- 110 - Biscotti di Fonni
- 111 - Brugnolusu de arrescotu - brugnoli di ricotta - orrobioloso
- 112 - Bucconettes
- 113 - Candelaus - candelaus prenu
- 114 - Caombasa - colombelle
- 115 - Carapigna - karapigna - astrore
- 116 - Caschettas – tiliccas
- 117 - Catalufas Tzacarramanu
- 118 - Civraxiu - civraxu - civarxu
- 119 - Coccoi a pitzus - su scetti - coccoi de is sposus - pasta dura
- 120- Coccoietto con l'uovo - anguglia - coccoi de pasca - coccoi de ou
- 121 - Copuletas - copuletta
- 122 - Crogoristasa - creste di gallo e di gallina
- 123 - Cruxioneddu de mindua - culungioneddos de mendula - ravioletti dolci alle mandorle
- 124 - Culurgiones - culingionis
- 125 - Dolci in croce – Cappa in croce – Druccis de scroccia
- 126- Fainè
- 127 - Filindeu
- 128 - Focacce di ricotta - cozzulas de regottu - pane e regottu
- 129 - Focaccia portoscusese
- 130 - Fregola - fregula
- 131 - Frisjoli longhi - frittelle lunghe - frisjolas
- 132 - Gallettinis - pistoccheddus grussus - gallettine
- 133 - Gateau
- 134 - Gnocchetti - maccarones - cravoas - cigiones - cigioni

- 135 - Gueffus - guelfos – guelfus
 136 – Il dolce dei poveri – Su druci de is poberus – Su Siddini
 137 - Is angules
 138 - Is Coccoisi de casu
 139 – La Panada di Cuglieri – Sa Panada Cuglieridana
 140 - Li Chiusoni - Ciusoni
 141 - Lorighittas
 142 - Malloreddus
 143 - Mandagadas - mendegadas - trizzas – acciuleddhi
 144 - Michitus Nieddus
 145 – Moddizzosus
 146 - Morettus
 147 - Mostaccioli - mustazzolos
 148 - Orilletas
 149 - Panada, empanada
 150 – Panada Assemimesa
 151 - Pane ammodigadu - pane tundu - tintura
 152 - Pane carasau - pane carasatu - carta da musica
 153 - Pane cicci - pane di Desulo
 154 - Pane con gerda - pani cun edra - pani cun erda
 155 - Pane con il pomodoro - fogazza cun tamatica – mustazzeddus – mustatzzedus de tamatica, focaccia ripiena di pomodoro
 156 - Pane d'orzo - pane 'e oxiu - pane 'e oxru
 157 - Pane 'e cariga - pane 'e mendula
 158 - Pane guttiau
 159 - Pani 'e saba - pani e sapa
 160 – Papassinus
 161 – Pa Punyat
 162 - Pardulas - casadinas
 163 - Pastine di mandorle – pastissus
 164 – Pastillas, Pastiglias di Iglesias
 165 - Picchirittusu
 166 - Pirikitos - piricchittos
 167 - Pistiddu
 168 - Pistoccheddus de cappa - pistoccus incappausu
 169 - Pistoccu
 170 - Pistoccu de nuxi
 171 - Pizzetta cagliaritana
 172 - Pompia intrea
 173 - Ravioli dolci - puligioni – bruglioni – pulicioni – buldzoni
 174 - Ravioli dolci ripieni di formaggio fresco acido - s'azza de casu - còccias de casu
 175 - Raviolini dolci ripieni di melacotogna - culingioneddus de melairanni
 176 – S'Aligu
 177 - Sebadas - seadas - sebada
 178 - Sos pinos
 179 - Sospiri di Ozieri
 180 - Spianada - spianata - cozzula - panedda
 181 - Tallaniusu - pasta po brodu - tallaniusu cun casu - pasta po su lori - tallarinus
 182 - Tallutzas - orecchiette

- 183 - Torrone di mandorle - su turrone
- 184 - Tunda
- 185 - Uciatini - utzatini - coccu 'e jelda - cozzula 'e belda
- 186 – Zichi

Prodotti della gastronomia

- 187 – Simbua frita cun satitzu

Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi

- 188 - Bottarga di muggine o Bottariga di muggine
- 189 - Belu - trippa di tonno
- 190 - Bottarga di tonno - Bottariga di tonno - Buttariga de tonnu - buttarga de tonnu - buttarla de scampirru
- 191 - Burrida alla casteddaia - burrida alla cagliaritana
- 192 - Cuore - cuore di tonno
- 193 - Figatello - lattume
- 194 - Merca di muggine
- 195 – Molluschi bivalvi del Golfo di Olbia
- 196 - Molluschi bivalvi vivi del golfo di Oristano
- 197 - Musciami di tonno, filetto di tonno
- 198 - Riccio
- 199 - Spinella
- 200 - Tonno affumicato
- 201 - Tonno sott'olio
- 202 - Tunninia

Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)

- 203- Abbamele
- 204 - Caglio di capretto - caggiu de crabittu
- 205 - Casada
- 206 - Gioddu – micuratu – mezzoraddu - latte ischidu
- 207 - Latte di capra alimentare - latti de craba - latti e'craba
- 208 - Lumache
- 209 - Miele di asfodelo, cadilloni
- 210 - Miele di cardo, cardu pintu
- 211 - Miele di castagno
- 212 - Miele di corbezzolo - melalidone olione
- 213 - Miele di eucalipto
- 214 - Miele di rosmarino
- 215 - Ricotta di colostro ovino
- 216 – Ricotta di pecora nera di Arbus
- 217 - Ricotta di pecora o capra lavorata - Arrescottu spongiu
- 218 - Ricotta fresca ovina - ricotta gentile

- 219 - Ricotta moliterna - ricottone
- 220 - Ricotta mustia
- 221 - Ricotta testa di morto - ricotta greca - testa di moro - ricottone
- 222 - Ricotta toscanelle – ricottone