



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 agroalimentari e dei mercati

ELENCO PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA

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 sardo da latte - crabbitu
- 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 Guanciale
- 14 Musteba - Mustela
- 15 Ortau – Ortau di Ardauli – Ortau de Ardaule
- 16 Ortau di pecora di Neoneli - Ortau de Neoneli
- 17 Porchetto da latte, Suinetto da latte, Porcheddu, Proheddu, Porcheddeddu
- 18 Prosciutto di pecora - presuttu 'e brebei
- 19 Prosciutto di suino – presuttu - presutu
- 20 Salame di Pozzomaggiore – Su salamu de Putumajore
- 21 Salsiccia sarda - satizza - sartizza
- 22 Sanguinaccio - sanguedd'e porcu - sanguinedda - sanguineddu - sambene durche - sambene salidu
- 23 S'insaladura
- 24 Sitzigorry – Lumaca di Gesico - Rigatella
- 25 Stomaco - Vrente



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 agroalimentari e dei mercati

- 26 Testa in cassetta
- 27 Trattalia, Trattaliu, Tratallu, Tataliu, Coratella allo spiedo

CONDIMENTI

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

FORMAGGI

- 29 Axrida
- 30 Biancospino
- 31 Bonassai
- 32 Casizolu di pecora - Prittas
- 33 Casizolu –Peretta – Tittighedda- Provoletta - Figu
- 34 Casu axedu - fruhe - frughe - frua merca - fiscidu - viscidu - ischidu - bischidu - vischidale - preta - pieta - casadu - cagiadda - casu ageru - casu e fitta - latte cazadu - latti callau
- 35 Casu cottu (di capra)
- 36 Casu frazigu - casu becciu - casu fattittu - casu marzu - hasu muhidu - formaggio marcio
- 37 Casu in filixi – Formaggio infelice
- 38 Casu friscu - formaggio fresco
- 39 Dolcesardo Arborea
- 40 Formaggio di colostro ovino
- 41 Formaggi di pecora nera di Arbus
- 42 Fresa - fresa de attunzu
- 43 Greviera di Ozieri – Griviera di Ozieri – Gruviera di Ozieri
- 44 Ircano
- 45 Pecorino di Nule – Casu de Nule
- 46 Pecorino di Osilo – Casu de Osile – Casu fatt'a Fogu
- 47 Provoletta di latte vaccino sardo - provola - peretta
- 48 Semicotto di capra
- 49 Treccia - Trizza

GRASSI (BURRO, MARGARINA, OLII)

- 50 Olio di lentischio - ollu de stincini



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE S'AGRICULTURA E REFORMA AGROPASTORALE

ASSESSORATO DELL'AGRICOLTURA E RIFORMA AGRO-PASTORALE

Direzione Generale

Servizio Sviluppo delle filiere agroalimentari e dei mercati

PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

- 51 Agrumi, Arancio di Muravera
- 52 Asparago selvatico - ispàrau - sparàu - ipàramu
- 53 Capperi e capperoni di Selargius - tappara - tapparono
- 54 Carciofo violetto di Samassi
- 55 Cardi selvatici sott'olio - gureu aresti cunfittau - cardu gureu - cardu freu
- 56 Cece di Musei - Cixiri de Musei
- 57 Cicerchia sarda, Inchixa, Piseddu, Pisu-faa, Pisu a tres atzas, Piseddi, Denti de bècia/de betza, Tres atzas,
- 58 Ciliegia Barracocca di Villacidro – Cerexia Barracocca di Villacidro
- 59 Ciliegia di Burcei - Cerexa de Burcei
- 60 Ciliegia furistera - kariasa e ispiritu
- 61 Ciliegio - carruffale - Cariàsgja, Carruffali
- 62 Cipolla di Gonnosfanadiga – Cibudda de Gonnosfanadiga
- 63 Cipolla di San Giovanni - Cipudda de Santu Anni, Cipudda de Santu Giuanni
- 64 Cipolla rossa - Cipolla di Zeppara
- 65 Confettura di mela cotogna
- 66 Confettura di melograno
- 67 Cuppetta – lattuga
- 68 Facussa
- 69 Fagiolo bianco di Fluminimaggiore
- 70 Fagiolo bianco di Terraseo - fasciou biancu de Terraseo - basolu biancu de Terraseo
- 71 Fagiolo Tianese - fagiolino tianese, fatta tianesa
- 72 Fassobeddu corantinu - Fassou biancu
- 73 Fico nero di Chia / Figu niedda de Chia
- 74 Finocchietto selvatico - Mata faua
- 75 Grano cotto - trigu cottu
- 76 Grano duro Quarantino – Trigu Quarantinu
- 77 Grano duro varietà Senatore Cappelli - Trigu cappelli - su senatori - grano cappelli
- 78 Granturco bianco - Triguxianu
- 79 Lenticchia nera di Calasetta - Lentiggia naigra de Cadesetta
- 80 Limone dolce di Muravera
- 81 Mandorle Arrubia - Mindula, Mendula
- 82 Mandorle Cossu - Mindula, Mendula



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 agroalimentari e dei mercati

- 83 Mandorle Olla - Mindula, Mendula
- 84 Mandorle schina de porcu - Mindula, Mendula
- 85 Mela appiccadorza - baccalana - baccalarisca - mela 'e ferru
- 86 Melo - melappia - melappiu - appio - Mela appio
- 87 Melo - Noi Unci
- 88 Melo miali
- 89 Melo trempa orrubia – mela trempa orrubia
- 90 Melone de jerru - melone coltivato in asciutto (melone d'inverno)
- 91 Melone verde - Melone Inodorus – Melone d'inverno
- 92 Nocciola di Tiana – Ninzola de Tiana
- 93 Olive a scabecciu
- 94 Olive di s'ortu mannu pestate / Oria de s'ortu mannu pistara
- 95 Olive verdi in salamoia
- 96 Pera bianca - pira bianca
- 97 Pera Camusina - Camusina precoce – pira camusina
- 98 Pera limone - Pira limoi
- 99 Pero - Piru ruspu
- 100 Pero brutta e bona - bugiarda
- 101 Pero de su duca - cento doppie – del duca
- 102 Pesca di San Sperate
- 103 Pianta del mirto - mulsta - multa - murta - murtin - murtizzu–muta – murtauccia -
murtaurci – murtaucci
- 104 Pira de Bau
- 105 Pomodoro secco - tamata siccada - tomata siccada - pilarda di pomodori – pibarba -
pibadra
- 106 Pompia
- 107 Prezzemolo - perduemini
- 108 Ravanello lungo - Arreiga e sestu - arreiga
- 109 Riso prodotto e lavorato in Sardegna
- 110 Sapa di arancia - Saba de Arangiu
- 111 Sindria Call'e Boi - Sindria de Gonnos
- 112 Tamatiga de appasibis - pomino - tamatiga de appiccai
- 113 Tardivo di San Vito - Arancia bionda di San Vito
- 114 Tomata maresa - Tomata Sarda



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 agroalimentari e dei mercati

- 115 Tricu cossu
- 116 Trigu denti de cani
- 117 Trigu moru - (Conca de moru, Moro, Moru, Tricu moro, Tricu moru, Trigu moru, Trigu moru nieddu, Trigu moru sardu, Trigu nieddu)
- 118 Zucca striata di Gavoi – Cruhuvica

PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

- 119 Amaretto - amarettos de mendula
- 120 Anicini - anicinus - anicinus sorresus
- 121 Aranzada
- 122 Bianchittos - bianchini - marigosos - suspiros - bianchinus - biancheddus
- 123 Biscotti di Fonni - Savoiaro, Pistoccu, Savoiardone morbido
- 124 Brugnolusu de arrescotu - brugnoli di ricotta - orrobioso
- 125 Bucconettes
- 126 Candelaus - candelaus prenu
- 127 Canestrello di Carloforte - Canestréllu du Paize
- 128 Caombasa - colombelle
- 129 Carapigna – sorbetto al limone - astrore
- 130 Caschettas – tiliccas
- 131 Catalufas Tzacarramanu
- 132 Civraxiu - civraxu - civarxu
- 133 Coccoi a pitzus - su scetti - coccoi de is sposus - pasta dura – zampa di bue – pei de boi
- 134 Coccoietto con uovo - anguglia - coccoi de pasca - coccoi de ou – pani cerimoniali del ciclo pasquale
- 135 Coccoi Prena - Coccoe Prena o Coccoi di patate
- 136 Copuletas – copuletta - Sas Copulettas
- 137 Crogoristasa - creste di gallo e di gallina
- 138 Cruxionneddu de mindua - culungioneddos de mendula - ravioletti dolci alle mandorle
- 139 Culurgiones – culingionis - Culurzones de patata e cazzau
- 140 Dolci in croce - Cappa in croce - Druccis de scroccia
- 141 Fainè - Abbrusgenti - Abbrusgienti
- 142 Farinata in crosta di Carloforte - Fainò inta crusta du Paize
- 143 Filindeu



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

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

Direzione Generale

Servizio Sviluppo delle filiere agroalimentari e dei mercati

- 144 Focacce di ricotta - cozzulas de regottu - pane e regottu - Pani cun arrescottu
- 145 Focaccia portoscutese
- 146 Fregola sarda- fregula
- 147 Frisjoli longhi - frittelle lunghe - frisjolas
- 148 Fruttinas
- 149 Galletta di Carloforte - Galétta du Paize
- 150 Gallettinas - pistoccheddus grussus - gallettine
- 151 Gateau - Su gattò de mendula
- 152 Gnocchetti - maccarones - cravoas - cigiones - cigioni
- 153 Gueffus - guelfos - guelfus
- 154 Il dolce dei poveri - Su druci de is poberus - Su Siddini
- 155 Is angules
- 156 Is Coccoisi de casu
- 157 Is Tziddinis - Su Ziddini
- 158 La Panada di Cuglieri - Sa Panada Cuglieridana - Panadas
- 159 Li Chiusoni - Ciusoni
- 160 Lorighittas
- 161 Malloreddus
- 162 Mandagadas - mendegadas - trizzas – acciuleddi- azzuleddhi
- 163 Michitus Nieddus - Tagliatelle nere; tagliatelle integrali nere
- 164 Moddizzosus
- 165 Morettus - Moretto, Is Morettus
- 166 Mostaccioli - mustazzolos
- 167 Orilletas
- 168 Panada - empanada
- 169 Panada Assemimesa - Impanadas
- 170 Pane ammodigadu - pane tundu - tintura
- 171 Pane carasau - pane carasatu - carta da musica
- 172 Pane cicci - pane di Desulo
- 173 Pane con ciccioli - pani cun edra - pani cun erda
- 174 Pane con il pomodoro - fogazza cun tamatica - mustazzeddus - mustatzzedus de tamatica
- focaccia ripiena di pomodoro
- 175 Pane con Olive di Villamassargia - Pani cun oria de Biddamattraxia
- 176 Pane d'orzo - pane 'e oxiu - pane 'e oxru



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

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

Direzione Generale

Servizio Sviluppo delle filiere agroalimentari e dei mercati

- 177 Pane di patate - Cohone cun foza - cocone cun foza
- 178 Pane 'e cariga - pane 'e mendula
- 179 Pane fresa
- 180 Pane guttiau
- 181 Panemodde e Coccone de sa Candelaria
- 182 Pani 'e saba - Pani 'e sapa - pani e sapa
- 183 Papassinos
- 184 Papassinu Nieddu
- 185 Pa Punyat - - Pane pognat
- 186 Pardulas – casadinas - formagelle
- 187 Pastine di mandorle - pastissus
- 188 Pastillas - Pastiglias di Iglesias
- 189 Picchirittusu
- 190 Pirikitos - piricchittos
- 191 Pistiddu - Pistiddi
- 192 Pistoccheddus de cappa - pistoccus incappausu
- 193 Pistoccu
- 194 Pistoccus de caffi
- 195 Pistoccu de nuxi
- 196 Pitzudas cun gherdas
- 197 Pizzetta cagliaritana
- 198 Pompia intrea – Pompia
- 199 Ravioli di patate con origano selvatico di Ardauli - Culurzones de patata cun nebidedda de Ardaule
- 200 Ravioli dolci - puligioni - bruglioni - pulicioni - buldzoni
- 201 Ravioli dolci ripieni di formaggio fresco acido - s'azza de casu - còccias de casu
- 202 Raviolini dolci ripieni di melacotogna - culingioneddus de melairanni
- 203 Raviolone
- 204 Sa Costedda / is Costeddeddas
- 205 S'Aligu
- 206 Sas Orillettas di Orgosolo
- 207 Siadas cun gherdas
- 208 Sos Maharrones lados
- 209 Sos pinos



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 agroalimentari e dei mercati

- 210 Sospiri di Ozieri
- 211 Spianada - spianata - cozzula – panedda - - Ispianada
- 212 Tallaniusu - pasta po brodu - tallaniusu cun casu - pasta po su lori - tallarinus
- 213 Tallutzas - orecchiette
- 214 Torrone di mandorle - Torrone al miele e mandorle - su turrone
- 215 Tunda
- 216 Uciatini - utzatini - coccu 'e jelda - cozzula 'e belda
- 217 Zichi
- 218 Zipua a bentu / Zippole al vento

PRODOTTI DELLA GASTRONOMIA

- 219 Agnello di pecora nera di Arbus con cardi selvatici – Angioi de brebei niedda de Arbus cun gureu de satu
- 220 Broccolata – Sos Broculos - Sa broculada
- 221 Cassola (di pecora)
- 222 Coniglio in guazzetto / Su Conillu a succhitu
- 223 Cuscus di Carloforte - Cascà di Carloforte
- 224 Fave alla Sanlurese - Fa a sa seddoresa - Favata alla sanlurese
- 225 Insalata di tonno, facusse, pomodorini e gallette di Carloforte – Capunadda di Carloforte
- 226 Lumache rigatelle con pane grattugiato / Sitzigorrysu cun pani tratau a sa Gesighesa
- 227 Lumache rigatelle con sugo / Sitzigorrysu cun bagna a sa Trexentesa
- 228 Lunas de Serramanna
- 229 Mazzamurru - Zuppa di pane al pomodoro
- 230 Minestra di erbe spontanee – Erbuzu
- 231 Minestra di semolino – S'Arre Modde
- 232 Pane Frattau
- 233 Pane imbrattau
- 234 Pane indorau
- 235 Patata frattà
- 236 Patata spaccata con ossa di prosciutto / Patata a perras ladas cun ossos de presuttu
- 237 Simbua frita cun satitzu / Polenta di grano frita con salsiccia fresca
- 238 Su Ministru
- 239 Zuppa di pesce Cagliariitana / Cassola de pisci / Pesci a cassola



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 agroalimentari e dei mercati

PREPARAZIONI DI PESCI, MOLLUSCHI E CROSTACEI E TECNICHE PARTICOLARI DI ALLEVAMENTO DEGLI STESSI

- 240 Bottarga di muggine - Bottariga di muggine
- 241 Belu - trippa di tonno
- 242 Bottarga di tonno - Bottariga di tonno - Buttariga de tonnu - buttarga de tonnu - buttarla de scampirru
- 243 Burrida alla casteddaia - burrida alla cagliaritana
- 244 Cuore - cuore di tonno
- 245 Figatello - lattume
- 246 Merca di muggine
- 247 Molluschi bivalvi del Golfo di Olbia
- 248 Molluschi bivalvi vivi del golfo di Oristano
- 249 Musciame di tonno sardo, Sleppa, mosciame, filetto di tonno
- 250 Riccio
- 251 Spinella
- 252 Tonno affumicato
- 253 Tonno sott'olio
- 254 Tunninia

PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE (MIELE, PRODOTTI LATTIERO CASEARI DI VARIO TIPO ESCLUSO IL BURRO)

- 255 Abbamele - Saba 'e mele, acqua 'e meli/mebi – abbattu.
- 256 Caglio di capretto - caggiu de crabittu
- 257 Casada - Colostra
- 258 Gioddu - micuratu - mezzoraddu - latte ischidu
- 259 Latte di capra alimentare - latti de craba - latti e'craba
- 260 Lumache
- 261 Miele di asfodelo - cadilloni
- 262 Miele di cardo - cardu pintu
- 263 Miele di castagno - Miele monoflora di castagno
- 264 Miele di corbezzolo - melalidone olione
- 265 Miele di eucalipto
- 266 Miele di rosmarino – Miele monoflora di rosmarino
- 267 Ricotta di colostro ovino



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

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

Direzione Generale

Servizio Sviluppo delle filiere agroalimentari e dei mercati

- 268 Ricotta di pecora nera di Arbus
- 269 Ricotta di pecora o capra lavorata - Arrescottu spongiu
- 270 Ricotta fresca ovina - ricotta gentile
- 271 Ricotta moliterna - ricottone
- 272 Ricotta mustia
- 273 Ricotta testa di morto - ricotta greca - testa di moro - ricottone
- 274 Ricotta toscanella – ricottone