



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 Guanciaie – guancia del maiale speziata e stagionata
- 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 S'insaladura
- 23 Sitzigorry
- 24 Stomaco - Vrente
- 25 Testa in cassetta



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 Trattalia, Trattaliu, Tratallu, Tataliu, Coratella allo spiedo

**CONDIMENTI**

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

**FORMAGGI**

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

**GRASSI (BURRO, MARGARINA, OLII)**

49 Olio di lentischio - ollu de stincini

**PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI**



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

- 50 Agrumi, Arancio di Muravera
- 51 Asparago selvatico - ispàrau - sparàu - ipàramu
- 52 Capperi e capperoni di Selargius - tappara - tapparono
- 53 Carciofo violetto di Samassi
- 54 Cardi selvatici sott'olio - gureu aresti cunfittau - cardu gureu - cardu freu
- 55 Cece di Musei - Cixiri de Musei
- 56 Cicerchia sarda
- 57 Ciliegia Barracocca di Villacidro – Cerexia Barracocca di Villacidro
- 58 Ciliegia di Burcei - Cerexa de Burcei
- 59 Ciliegia furistera - kariasa e ispiritu
- 60 Ciliegio - carruffale
- 61 Cipolla di Gonnosfanadiga – Cibudda de Gonnosfanadiga
- 62 Cipolla di San Giovanni
- 63 Cipolla rossa
- 64 Confettura di mela cotogna
- 65 Confettura di melograno
- 66 Cuppetta – lattuga
- 67 Facussa
- 68 Fagiolo bianco di Fluminimaggiore
- 69 Fagiolo bianco di Terraseo
- 70 Fagiolo Tianese
- 71 Fassobeddu corantinu
- 72 Fico nero di Chia / Figu niedda de Chia
- 73 Finocchietto selvatico
- 74 Grano cotto - trigu cottu
- 75 Grano duro Quarantino – Trigu Quarantinu
- 76 Grano duro varietà Senatore Cappelli - Trigu cappelli - su senatori - grano cappelli
- 77 Granturco bianco - Triguxianu
- 78 Lenticchia nera di Calasetta - Lentiggia naigra de Cadesetta
- 79 Limone dolce di Muravera
- 80 Mandorle Arrubia
- 81 Mandorle Cossu
- 82 Mandorle Olla
- 83 Mandorle schina de porcu



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

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



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

- 116 Trigu moru
- 117 Zucca striata di Gavoi – Cruhuvica

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

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



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

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



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

- 179 Panemodde e Coccone de sa Candelaria
- 180 Pani 'e saba - pani e sapa
- 181 Papassinos
- 182 Pa Punyat
- 183 Pardulas - casadinas
- 184 Pastine di mandorle - pastissus
- 185 Pastillas - Pastiglias di Iglesias
- 186 Picchirittusu
- 187 Pirikitos - piricchittos
- 188 Pistiddu - Pistiddi
- 189 Pistoccheddus de cappa - pistoccus incappausu
- 190 Pistoccu
- 191 Pistoccus de caffei
- 192 Pistoccu de nuxi
- 193 Pitzudas cun gherdas
- 194 Pizzetta cagliaritana
- 195 Pompia intrea
- 196 Ravioli dolci - pulgioni - bruglioni - pulicioni - buldzoni
- 197 Ravioli dolci ripieni di formaggio fresco acido - s'azza de casu - còccias de casu
- 198 Raviolini dolci ripieni di melacotogna - culingioneddus de melairanni
- 199 Raviolone
- 200 Sa Costeddedda / is Costeddeddas
- 201 S'Aligu
- 202 Sas Orillettas di Orgosolo
- 203 Sebadas - seadas – sebada
- 204 Siadas cun gherdas
- 205 Sos Maharrones lados
- 206 Sos pinos
- 207 Sospiri di Ozieri
- 208 Spianada - spianata - cozzula - panedda
- 209 Tallaniusu - pasta po brodu - tallaniusu cun casu - pasta po su lori - tallarinus
- 210 Tallutzas - orecchiette
- 211 Torrone di mandorle - su turrone
- 212 Tunda



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

- 213 Uciatini - utzatini - coccu 'e jelda - cozzula 'e belda
- 214 Zichi
- 215 Zipua a bentu / Zippole al vento

**PRODOTTI DELLA GASTRONOMIA**

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

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

- 236 Bottarga di muggine - Bottariga di muggine
- 237 Belu - trippa di tonno
- 238 Bottarga di tonno - Bottariga di tonno - Buttariga de tonnu - buttarga de tonnu - buttarla de scampirru
- 239 Burrida alla casteddaia - burrida alla cagliaritana





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

- 240 Cuore - cuore di tonno
- 241 Figatello - lattume
- 242 Merca di muggine
- 243 Molluschi bivalvi del Golfo di Olbia
- 244 Molluschi bivalvi vivi del golfo di Oristano
- 245 Musciame di tonno, filetto di tonno
- 246 Riccio
- 247 Spinella
- 248 Tonno affumicato
- 249 Tonno sott'olio
- 250 Tunninia

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

- 251 Abbamele
- 252 Caglio di capretto - caggiu de crabittu
- 253 Casada
- 254 Gioddu - micuratu - mezzoraddu - latte ischidu
- 255 Latte di capra alimentare - latti de craba - latti e'craba
- 256 Lumache
- 257 Miele di asfodelo - cadilloni
- 258 Miele di cardo - cardu pintu
- 259 Miele di castagno
- 260 Miele di corbezzolo - melalidone olione
- 261 Miele di eucalipto
- 262 Miele di rosmarino
- 263 Ricotta di colostro ovino
- 264 Ricotta di pecora nera di Arbus
- 265 Ricotta di pecora o capra lavorata - Arrescottu spongiu
- 266 Ricotta fresca ovina - ricotta gentile
- 267 Ricotta moliterna - ricottone
- 268 Ricotta mustia
- 269 Ricotta testa di morto - ricotta greca - testa di moro - ricottone
- 270 Ricotta toscanelle – ricottone