



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 Prosciutto di pecora - presuttu 'e brebei
- 17 Prosciutto di suino – presuttu - presutu
- 18 Salame di Pozzomaggiore – Su salamu de Putumajore
- 19 Salsiccia sarda - satizza - sartizza
- 20 Sanguinaccio - sanguedd'e porcu - sanguinedda - sanguineddu - sambene durche - sambene salidu
- 21 S'insaladura
- 22 Sitzigorry
- 23 Suinetto sardo da latte – Porchetto sardo da latte
- 24 Testa in cassetta
- 25 Trattalia - coratella allo spiedo - trattaliu



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

### **CONDIMENTI**

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

### **FORMAGGI**

27 Axridda

28 Biancospino

29 Bonassai

30 Casizolu di pecora - prittas

31 Casizolu -Tittighedda - figu

32 Casu axedu - fruhe - frughe - frua merca - fiscidu - viscidu - ischidu - bischidu - vischidale - preta - pieta - casadu - cagiadda - casu ageru - casu e fitta - latte cazadu - latti callau

33 Casu cottu (di capra)

34 Casu frazigu - casu becciu - casu fattittu - casu marzu - hasu muhidu - formaggio marcio

35 Casu in filixi

36 Casu friscu - formaggio fresco

37 Dolcesardo Arborea

38 Formaggio di colostro ovino

39 Formaggi di pecora nera di Arbus

40 Fresa - fresa de attunzu

41 Greviera di Ozieri

42 Ircano

43 Pecorino di Nule

44 Pecorino di Osilo

45 Provoletta di latte vaccino sardo - provola - peretta

46 Semicotto di capra

47 Trizza

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

48 Olio di lentischio - ollu de stincini

### **PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI**

49 Agrumi, Arancio di Muravera

50 Asparago selvatico - ispàrau - sparàu - ipàramu



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

- 51 Capperi e capperoni di Selargius - tappara - tapparono
- 52 Carciofo violetto di Samassi
- 53 Cardi selvatici sott'olio - gureu aresti cunfittau - cardu gureu - cardu freu
- 54 Cece di Musei - Cixiri de Musei
- 55 Cicerchia sarda
- 56 Ciliegia Barracocca di Villacidro – Cerexia Barracocca di Villacidro
- 57 Ciliegia furistera - kariasa e ispiritu
- 58 Ciliegio - carruffale
- 59 Cipolla di Gonnosfanadiga – Cibudda de Gonnosfanadiga
- 60 Cipolla di San Giovanni
- 61 Cipolla rossa
- 62 Cuppetta – lattuga
- 63 Facussa
- 64 Fagiolo bianco di Fluminimaggiore
- 65 Fagiolo bianco di Terraseo
- 66 Fagiolo tianese
- 67 Fassobeddu corantinu
- 68 Finocchietto selvatico
- 69 Grano cotto - trigu cottu
- 70 Grano duro quarantino – Trigu Quarantinu
- 71 Grano duro varietà Senatore Cappelli - Trigu cappelli - su senatori - grano cappelli
- 72 Granturco bianco - Triguxianu
- 73 Lenticchia nera di Calasetta
- 74 Limone dolce di Muravera
- 75 Mandorle Arrubia
- 76 Mandorle Cossu
- 77 Mandorle Olla
- 78 Mandorle schina de porcu
- 79 Mela appiccadorza - baccalana - baccalarisca - mela 'e ferru
- 80 Melo - melappia - melappiu - appio
- 81 Melo noi unci
- 82 Melo miali
- 83 Melo trempa orrubia – mela trempa orrubia
- 84 Melone de jerru - melone coltivato in asciutto (melone d'inverno)



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

- 85 Melone verde
- 86 Nocciola di Tiana – Ninzola de Tiana
- 87 Olive a scabecciu
- 88 Olive verdi in salamoia
- 89 Pera bianca di Bonarcado - pira bianca
- 90 Pera Camusina
- 91 Pero brutta e bona - bugiarda
- 92 Pero de su duca - cento doppie – del duca
- 93 Pesca di San Sperate
- 94 Pianta del mirto - mulsta - multa - murta - murtin - murtizzu–muta – murtauccia - murtaurci – murtaucci
- 95 Pira de bau
- 96 Pira limoi - pera limone
- 97 Piru ruspu - pero
- 98 Pomodoro secco - tamata siccada - tomata siccada - pilarda di pomodori – pibarba - pibadra
- 99 Pompia
- 100 Prezzemolo - perdusemini
- 101 Ravanello lungo - Arreiga e sestu - arreiga
- 102 Riso prodotto e lavorato in Sardegna
- 103 Sapa di arancia
- 104 Sindria Call'e Boi
- 105 Tamatiga de appasibis - pomino - tamatiga de appiccai
- 106 Tardivo di San Vito
- 107 Tomata maresa
- 108 Tricu cossu
- 109 Trigu denti de cani
- 110 Trigu moru
- 111 Zucca striata di Gavoi – Cruhuvica

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

- 112 Amaretto - amarettos de mendula
- 113 Anicini - anicinus - anicinus sorresus



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

- 114 Aranzada
- 115 Bianchittos - bianchini - marigosos - suspiros - bianchinus - biancheddus
- 116 Biscotti di Fonni
- 117 Brugnolusu de arrescotu - brugnoli di ricotta - orrobioloso
- 118 Bucconettes
- 119 Candelaus - candelaus prenu
- 120 Canestrello di Carloforte - Canestréllu du Paize
- 121 Caombasa - colombelle
- 122 Carapigna - karapigna - astrore
- 123 Caschettas – tiliccas
- 124 Catalufas Tzacarramanu
- 125 Civraxiu - civraxu - civarxu
- 126 Coccoi a pitzus - su scetti - coccoi de is sposus - pasta dura
- 127 Coccoietto con l'uovo - anguglia - coccoi de pasca - coccoi de ou
- 128 Coccoi Prena
- 129 Copuletas - copuletta
- 130 Crogoristasa - creste di gallo e di gallina
- 131 Cruxionneddu de mindua - culungioneddos de mendula - raviolletti dolci alle mandorle
- 132 Culurgiones - culingionis
- 133 Dolci in croce - Cappa in croce - Druccis de scroccia
- 134 Fainè
- 135 Farinata in crosta di Carloforte - Fainò inta crusta du Paize
- 136 Filindeu
- 137 Focacce di ricotta - cozzulas de regottu - pane e regottu
- 138 Focaccia portoscusese
- 139 Fregola sarda- fregula
- 140 Frisjoli longhi - frittelle lunghe - frisjolas
- 141 Galletta di Carloforte - Galétta du Paize
- 142 Gallettinias - pistoccheddus grussus - gallettine
- 143 Gateau
- 144 Gnocchetti - maccarones - cravoas - cigiones - cigioni
- 145 Gueffus - guelfos - guelfus
- 146 Il dolce dei poveri - Su druci de is poberus - Su Siddini
- 147 Is angules



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

- 148 Is Coccoisi de casu
- 149 La Panada di Cuglieri - Sa Panada Cuglieridana
- 150 Li Chiusoni - Ciusoni
- 151 Lorighittas
- 152 Malloreddus
- 153 Mandagadas - mendegadas - trizzas - acciueddhi
- 154 Michitus Nieddus
- 155 Moddizzosus
- 156 Morettus
- 157 Mostaccioli - mustazzolos
- 158 Orilletas
- 159 Panada - empanada
- 160 Panada Asseminesa
- 161 Pane ammodigadu - pane tundu - tintura
- 162 Pane carasau - pane carasatu - carta da musica
- 163 Pane cicci - pane di Desulo
- 164 Pane con gerda - pani cun edra - pani cun erda
- 165 Pane con il pomodoro - fogazza cun tamatica - mustazzeddus - mustatzzedus de tamatica  
- focaccia ripiena di pomodoro
- 166 Pane d'orzo - pane 'e oxiu - pane 'e oxru
- 167 Pane 'e cariga - pane 'e mendula
- 168 Pane guttiau
- 169 Pani 'e saba - pani e sapa
- 170 Papassinos
- 171 Pa Punyat
- 172 Pardulas - casadinas
- 173 Pastine di mandorle - pastissus
- 174 Pastillas - Pastiglias di Iglesias
- 175 Picchirittusu
- 176 Pirikitos - piricchittos
- 177 Pistiddu
- 178 Pistoccheddus de cappa - pistoccus incappausu
- 179 Pistoccu
- 180 Pistoccu de nuxi



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

- 181 Pizzetta cagliaritana
- 182 Pompia intrea
- 183 Ravioli dolci - puligioni - bruglioni - pulicioni - buldzoni
- 184 Ravioli dolci ripieni di formaggio fresco acido - s'azza de casu - còccias de casu
- 185 Raviolini dolci ripieni di melacotogna - culingioneddus de melairanni
- 186 S'Aligu
- 187 Sebadas - seadas - sebada
- 188 Sos pinos
- 189 Sospiri di Ozieri
- 190 Spianada - spianata - cozzula - panedda
- 191 Tallaniusu - pasta po brodu - tallaniusu cun casu - pasta po su lori - tallarinus
- 192 Tallutzas - orecchiette
- 193 Torrone di mandorle - su turrone
- 194 Tunda
- 195 Uciatini - utzatini - coccu 'e jelda - cozzula 'e belda
- 196 Zichi

**PRODOTTI DELLA GASTRONOMIA**

- 197 Agnello di pecora nera di Arbus con cardi selvatici – Angioi de brebei niedda de Arbus cun gureu de satu
- 198 Broccolata – Sos Broculos
- 199 Capunadda di Carloforte Insalata di tonno, facusse, pomodorini e gallette di Carloforte
- 200 Cuscus di Carloforte - Cascà di Carloforte
- 201 Fave alla Sanlurese - Fa a sa seddoresa
- 202 Minestra di erbe spontanee – Erbuzu;
- 203 Minestra di semolino – S'Arre Modde
- 204 Pane Frattau
- 205 Pane imbrattau
- 206 Patata frattà
- 207 Simbua frita cun satitzu
- 208 Zuppa di pane al pomodoro – Mazzamurru

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



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

- 209 Bottarga di muggine - Bottariga di muggine
- 210 Belu - trippa di tonno
- 211 Bottarga di tonno - Bottariga di tonno - Buttariga de tonnu - buttarga de tonnu - buttarla de scampirru
- 212 Burrida alla casteddaia - burrida alla cagliaritana
- 213 Cuore - cuore di tonno
- 214 Figatello - lattume
- 215 Merca di muggine
- 216 Molluschi bivalvi del Golfo di Olbia
- 217 Molluschi bivalvi vivi del golfo di Oristano
- 218 Musciame di tonno, filetto di tonno
- 219 Riccio
- 220 Spinella
- 221 Tonno affumicato
- 222 Tonno sott'olio
- 223 Tunninia

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

- 224 Abbamele
- 225 Caglio di capretto - caggiu de crabittu
- 226 Casada
- 227 Gioddu - micuratu - mezzoraddu - latte ischidu
- 228 Latte di capra alimentare - latti de craba - latti e'craba
- 229 Lumache
- 230 Miele di asfodelo - cadilloni
- 231 Miele di cardo - cardu pintu
- 232 Miele di castagno
- 233 Miele di corbezzolo - melalidone olione
- 234 Miele di eucalipto
- 235 Miele di rosmarino
- 236 Ricotta di colostro ovino
- 237 Ricotta di pecora nera di Arbus
- 238 Ricotta di pecora o capra lavorata - Arrescottu spongiu





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

- 239 Ricotta fresca ovina - ricotta gentile
- 240 Ricotta moliterna - ricottone
- 241 Ricotta mustia
- 242 Ricotta testa di morto - ricotta greca - testa di moro - ricottone
- 243 Ricotta toscanello – ricottone