



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 - Porcetto da latte - suinetto da latte - porcheddu - proheddu - porcheddeddu
- 17 - Prosciutto di pecora - presuttu 'e brebei
- 18 - Prosciutto di suino - presuttu
- 19 - Salsiccia sarda - satizza - sartizza
- 20 - Sanguinaccio - sanguedd'e porcu - sanguinedda - sanguineddu - sambene durche - sambene salidu
- 21- Sitzigorry
- 22 - Testa in cassetta
- 23 – Trattalia - coratella allo spiedo - trattaliu

### **Condimenti**

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

### **Formaggi**

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

### **Grassi (burro, margarina, olii)**

- 45 - Olio di lentischio - ollu de stincini

### **Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati**

- 46 – Agrumi, Arancio di Muravera
- 47 - Asparago selvatico - ispàrau - sparàu - ipàramu
- 48 - Capperi e capperoni di Selargius - tappa - tapparone
- 49 - Cardi selvatici sott'olio - gureu aresti cunfittau - cardu gureu - cardu freu
- 50 – Cicerchia sarda
- 51 - Ciliegia furistera - kariasa e ispiritu
- 52 - Ciliegio - carruffale
- 53 – Cipolla di San Giovanni
- 54 - Cipolla rossa
- 55 - Cuppetta – lattuga
- 56 – fagiolo bianco di Terraseo
- 57 – fagiolo tianese
- 58 - fassobeddu corantinu
- 59 - Finocchietto selvatico
- 60 - Grano cotto - trigu cottu
- 61 - Grano duro varietà Senatore Cappelli - Trigu cappelli - su senatori - grano cappelli
- 62 – Limone dolce di Muravera
- 63 - Mandorle Arrubia
- 64 - Mandorle Cossu
- 65 - Mandorle Olla
- 66 - Mandorle schina de porcu
- 67 - Mela appiccadorza - baccalana - baccalarisca - mela 'e ferru
- 68 - Melo - melappia - melappiu - appio
- 69- Melo noi unci
- 70 - Melo miali
- 71 - Melo trempa orrubia
- 72 - Melone de jerru - melone coltivato in asciutto (melone d'inverno)
- 73 - Melone verde
- 74 - Olive a scabecciu
- 75 - Olive verdi in salamoia
- 76 - Pera bianca di Bonarcado - pira bianca
- 77 - Pera Camusina
- 78 - Pero brutta e bona - bugiarda
- 79 - Pero de su duca - cento doppie – del duca
- 80 – Pesca di San Sperate
- 81 - Pianta del mirto - mulsta - multa - murta - murtin - murtizzu–muta - murtauccia  
murtaurci – murtaucci
- 82- Pira de bau
- 83 - Pira limoi - pera limone
- 84 - Piru ruspu - pero
- 85 - Pomodoro secco - tamata siccada - tomata siccada - pilarda di pomodori – pibarba -  
pibadra
- 86 - Pompia
- 87 - Prezzemolo, perdusemini
- 88 - Ravanello lungo - Arreiga e sestu - arreiga
- 89 - Riso prodotto e lavorato in Sardegna
- 90 - Sapa di arancia
- 91 - Sindria Call'e Boi
- 92 - Tardivo di San Vito

- 93 - Tamatiga de appasibis - pomino - tamatiga de appiccai  
94 – Tomata maresa

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

- 95 - Amaretto - amarettos de mendula  
96 - Anicini - anicinus - anicinus sorresus  
97 - Aranzada  
98 - Bianchittos - bianchini - marigosos - suspiros - bianchinus - biancheddus  
99 - Biscotti di Fonni  
100 - Brugnolusu de arrescotu - brugnoli di ricotta - orrobioloso  
101 - Bucconettes  
102 - Candelaus - candelaus prenu  
103 - Caombasa - colombelle  
104 - Carapigna - karapigna - astrore  
105 - Caschettas – tiliccas  
106- Catalufas Tzacarramanu  
107 - Civraxiu - civraxu - civarxu  
108 - Coccoi a pitzus - su scetti - coccoi de is sposus - pasta dura  
109 - Coccoietto con l'uovo - anguglia - coccoi de pasca - coccoi de ou  
110 - Copuletas - copuletta  
111 - Crogoristasa - creste di gallo e di gallina  
112 - Cruxioneddu de mindua - culungioneddos de mendula - ravioletti dolci alle mandorle  
113 - Culurgiones - culingionis  
114- Fainè  
115 - Filindeu  
116 - Focacce di ricotta - cozzulas de regottu - pane e regottu  
117 - Focaccia portoscusese  
118 - Fregola - fregula  
119 - Frisjoli longhi - frittelle lunghe - frisjolas  
120 - Gallettinas - pistoccheddus grussus - gallettine  
121 - Gateau  
122 - Gnocchetti - maccarones - cravoas - cigiones - cigioni  
123 - Gueffus - guelfos - guelfus  
124 - Is angules  
125 - Is Coccoisi de casu  
126 - Li Chiusoni - Ciusoni  
127 - Lorighittas  
128 - Malloreddus  
129 - Mandagadas - mendegadas - trizzas – acciuledghi  
130 - Michitus Nieddus  
131 – Moddizzosus  
132 - Morettus  
133 - Mostaccioli - mustazzolos  
134 - Orilletas  
135 - Panada, empanada

- 136 – Panada Asseminesa
- 137 - Pane ammodigadu - pane tundu - tintura
- 138 - Pane carasau - pane carasatu - carta da musica
- 139 - Pane cicci - pane di Desulo
- 140 - Pane con gerda - pani cun edra - pani cun erda
- 141 - Pane con il pomodoro - fogazza cun tamatica – mustazzeddus – mustatzzedus de tamatica, focaccia ripiena di pomodoro
- 142 - Pane d'orzo - pane 'e oxiu - pane 'e oxru
- 143 - Pane 'e cariga - pane 'e mendula
- 144 - Pane guttiau
- 145 - Pani 'e saba - pani e sapa
- 146 - Papassinos
- 147 - Pardulas - casadinas
- 148 - Pastine di mandorle – pastissus
- 149 – Pastillas, Pastiglias di Iglesias
- 150 - Picchirittusu
- 151 - Pirikitos - piricchittos
- 152 - Pistiddu
- 153 - Pistoccheddus de cappa - pistoccus incappausu
- 154 - Pistoccu
- 155 - Pistoccu de nuxi
- 156 - Pompia intrea
- 157 - Ravioli dolci - puligioni – bruglioni – pulicioni – buldzoni
- 158 - Ravioli dolci ripieni di formaggio fresco acido - s'azza de casu - còccias de casu
- 159 - Raviolini dolci ripieni di melacotogna - culingioneddus de melairanni
- 160 – S'Aligu
- 161 - Sebadas - seadas - sebada
- 162 - Sos pinos
- 163 - Sospiri di Ozieri
- 164 - Spianada - spianata - cozzula - panedda
- 165 - Tallaniusu - pasta po brodu - tallaniusu cun casu - pasta po su lori - tallarinus
- 166 - Tallutzas - orecchiette
- 167 - Torrone di mandorle - su turrone
- 168 - Tunda
- 169 - Uciatini - utzatini - coccu 'e jelda - cozzula 'e belda
- 170 – Zichi

### **Prodotti della gastronomia**

- 171 – Simbua frita cun satitzu

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

- 172 - Bottarga di muggine o Bottariga di muggine
- 173 - Belu - trippa di tonno
- 174 - Bottarga di tonno - Bottariga di tonno - Buttariga de tonnu - buttarga de tonnu - buttarla de scampirru

- 175 - Burrida alla casteddaia - burrida alla cagliaritana
- 176 - Cuore - cuore di tonno
- 177 - Figatello - lattume
- 178 - Merca di muggine
- 179 - Molluschi bivalvi vivi del golfo di Oristano
- 180 - Musciame di tonno, filetto di tonno
- 181 - Riccio
- 182 - Spinella
- 183 - Tonno affumicato
- 184 - Tonno sott'olio
- 185 - Tunninia

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

- 186 - Abbamele
- 187 - Caglio di capretto - caggiu de crabittu
- 188 - Casada
- 189 - Gioddu – miciuratu – mezzoraddu - latte ischidu
- 190 - Latte di capra alimentare - latti de craba - latti e'craba
- 191 - Lumache
- 192 - Miele di asfodelo, cadilloni
- 193 - Miele di cardo, cardu pintu
- 194 - Miele di castagno
- 195 - Miele di corbezzolo - melalidone olione
- 196 - Miele di eucalipto
- 197 - Miele di rosmarino
- 198 - Ricotta di colostro ovino
- 199 – Ricotta di pecora nera di Arbus
- 200 - Ricotta di pecora o capra lavorata - Arrescottu spongiu
- 201 - Ricotta fresca ovina - ricotta gentile
- 202 - Ricotta moliterna - ricottone
- 203 - Ricotta mustia
- 204 - Ricotta testa di morto - ricotta greca - testa di moro - ricottone
- 205 - Ricotta toscanelle – ricottone