

**Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali del Veneto****Bevande analcoliche, distillati e liquori**

1	Acqua di melissa
2	Acqua tonica
3	Aperitivo analcolico al gusto di ginger
4	Cafè – Caffè espresso secondo Tradizione Veneta
5	Liquore all'uovo
6	Liquore barancino
7	Liquore del Cansiglio
8	Liquore Fragolino
9	Maraschino
10	Prugna
11	Sangue Morlacco
12	Spritz

Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione

1	Anatra di corte padovana
2	Anatra germanata veneta
3	Anatra Mignon
4	Bogoni di Badia Calavena
5	Bondiola al sugo di Este
6	Bondiola col lengual del padovano
7	Bondiola di Castelgomberto
8	Bondola della Val Leogra
9	Bresaola di cavallo
10	Cacciatore di asino *
11	Cacciatore di cavallo *
12	Carne de fea afumegada *
13	Carne di musso
14	Ciccioli della Val Leogra
15	Coeghin nostrano padovano *
16	Coessin co la lèngua del basso vicentino *
17	Coessìn del basso vicentino *
18	Coessìn della Val Leogra *
19	Coessìn in ònto del basso vicentino *
20	Coessìn co lo sgrugno *
21	Coniglio veneto
22	Coppa di testa di Este *
23	Cornioi de Crespadoro
24	Coscia affumicata di cavallo *
25	Cotechino di puledro *
26	Cotechino di Trecenta *
27	Falso parsuto *
28	Faraona camosciata
29	Faraona di corte padovana
30	Figalèt *
31	Galletto nano di corte padovana – pepoi



32	Gallina collo nudo di corte padovana
33	Gallina dorata di Lonigo
34	Gallina ermellinata di Rovigo
35	Gallina padovana
36	Gallina Polverara
37	Gallina robusta lionata
38	Gallina robusta maculata
39	Lardo del basso vicentino *
40	Lardo in salamoia *
41	Lardo steccato con le erbe *
42	Lengual *
43	Lingua salmistrata
44	Luganega da riso *
45	Luganega nostrana padovana *
46	Luganega trevigiana *
47	Luganeghe de tripan *
48	Luganeghe della Val Leogra *
49	Morete o barbusti della Val Leogra *
50	Mortandèle *
51	Muset trevigiano *
52	Nervetti di bovino
53	Oca del Mondragon
54	Oca di corte padovana
55	Oca in onto padovana
56	Oco in onto dei Berici
57	Osocol di Treviso *
58	Panzèta col tòco del basso vicentino *
59	Panzèta co l'ossocòlo del basso vicentino *
60	Parsuto de oca *
61	Pastin
62	Pastissada de caval
63	Pecora alpagota
64	Pendole *
65	Pollo combattente di corte padovana
66	Pollo rustichello della pedemontana
67	Porchetta trevigiana
68	Prosciutto della Val Liona dolce e affumicato *
69	Salado co l'ajo del basso vicentino *
70	Salado della pedemontana trevigiana *
71	Salado fresco del basso vicentino *
72	Salado fresco trevigiano *
73	Salame bellunese *
74	Salame da taglio di Trecenta *
75	Salame di asino *
76	Salame di cavallo *
77	Salame di Verona *
78	Salame nostrano padovano *
79	Salamelle di cavallo *
80	Salsiccia con le rape



2bcc61b8



81	Salsiccia equina *
82	Salsiccia tipica polesana *
83	Schenal *
84	Senkilam – speck di Sappada *
85	Sfilacci di equino
86	Sfilacci di manzo
87	Soprèssa di Verona *
88	Soprèssa trevigiana *
89	Soprèssa co l'ossocòlo del basso vicentino *
90	Soprèssa co la brazòla del basso vicentino *
91	Soprèssa col tòco del basso vicentino *
92	Soprèssa di cavallo *
93	Soprèssa investida *
94	Soprèssa nostrana padovana *
95	Speck del Cadore *
96	Speck di cavallo *
97	Spiedo – spèo – spiedo d'Alta Marca
98	Straeca di cavallo
99	Tacchino comune bronzato
100	Tacchino ermellinato di Rovigo
101	Torresani di Torreglia
102	Torresano di Breganze
103	Vitellone padano

Grassi (burro, margarina, oli)

1	Burro a latte crudo di malga*
2	Olio extravergine di oliva della Valpantena di Verona

Formaggi

1	Caciocapra *
2	Caciotta misto pecora *
3	Fior delle Dolomiti *
4	Formaggio acidino *
5	Formaggio agordino di malga *
6	Formaggio al latte crudo di Posina *
7	Formaggio bastardo del Grappa *
8	Formaggio Busche *
9	Formaggio casato del Garda *
10	Formaggio casel bellunese *
11	Formaggio Cesio *
12	Formaggio Comelico *
13	Formaggio Contrin *
14	Formaggio Dolomiti *
15	Formaggio Fodom *
16	Formaggio inbriago *
17	Formaggio latteria di Sappada *
18	Formaggio malga bellunese *
19	Formaggio misto pecora fresco dei Berici *
20	Formaggio moesin di Fregona *



2bcc61b8



21	Formaggio montemagro *
22	Formaggio Morlacco *
23	Formaggio Nevegàl *
24	Formaggio nostrano veronese *
25	Formaggio pecorino dei Berici *
26	Formaggio pecorino fresco di malga *
27	Formaggio Renàz *
28	Formaggio schiz *
29	Formaggio stracon *
30	Formaggio tosella *
31	Formaggio Valmorel *
32	Formaggio zigher *
33	Formaggio Zumelle *
34	Furmai nustran *

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati

1	Aglione del medio Adige
2	Antiche pesche di Mogliano Veneto
3	Asparago bianco del Sile
4	Asparago bianco di Bibione
5	Asparago di Arcole
6	Asparago di Giare
7	Asparago di Mambrotta
8	Asparago di Padova
9	Asparago di Palazzetto
10	Asparago di Rivoli
11	Asparago verde amaro Montine
12	Barbabietola rossa di Chioggia
13	Bietola di Bassano
14	Bisi de Lumignan
15	Bisi de Peseggia
16	Broccoletto di Custoza
17	Broccolo di Bassano
18	Broccolo di Novaglie
19	Broccolo fiolario di Creazzo
20	Carciofo violetto di S. Erasmo
21	Carota di Chioggia
22	Castagne del Baldo
23	Castagne e marroni dei Colli Euganei
24	Cavolo cappuccio di Vinigo di Cadore
25	Cavolo dell'Adige
26	Cicoria catalogna gigante di Chioggia
27	Ciliegia della Val d'Alpone
28	Ciliegia dei Colli Asolani
29	Ciliegia delle colline veronesi
30	Ciliegie dei Colli Euganei
31	Ciliegie durone di Cazzano
32	Cipolla bianca di Chioggia
33	Cipolla rosa di Bassano



2bcc61b8



34	Composte delle valli dell'Agno e del Chiampo
35	Craut - verde agre
36	Crauti delle Bregonze
37	Cren
38	Culàti di Valdagno
39	Durona del Chiampo
40	Fagiolino meraviglia di Venezia
41	Fagiolo bala rossa feltrina o fasol balin feltrino
42	Fagiolo bonèl di Fonzaso
43	Fagiolo borlotto nano di Levada
44	Fagiolo di Posina "scalda"
45	Fagiolo giàlet
46	Fagiolo gnoco borlotto
47	Farina di mais biancoperla
48	Farina di mais Marano
49	Farina per polenta di mais "sponcio"
50	Fasol de Lago
51	Fasola posenata
52	Fave bellunesi
53	Fragola altopolesana, fragula
54	Fragola delle Dolomiti bellunesi
55	Fragola di Verona
56	Funghi coltivati del Montello
57	Funghi di Costozza
58	Germoglio di radicchio bianco nostrano di Bassano
59	Giuggiola dei Colli Euganei
60	Giuggiolo del Cavallino
61	Grano saraceno
62	Kiwi di Treviso
63	Kiwi di Verona
64	Kodinze
65	Kodinzon
66	Mais cinquantino bianco
67	Mame d'Alpago
68	Mame feltrine
69	Mamma bianca di Bassano
70	Marinelle sotto spirito
71	Marrone di San Mauro
72	Marrone feltrino
73	Marroni di Valrovina
74	Mela del Medio Adige
75	Mela di Monfumo
76	Mela di Verona
77	Melone del Delta Polesano
78	Melone montagnanese
79	Melone precoce veronese
80	Mostarda vicentina
81	Nettarina di Verona
82	Noce dei grandi fiumi



83	Noce di Feltre
84	Orzo agordino
85	Patata americana di Anguillara e Stroppare
86	Patata americana di Zero Branco
87	Patata cornetta
88	Patata del Montello
89	Patata del quartier del Piave
90	Patata di Bolca
91	Patata di Cesiomaggiore
92	Patata di Chioggia
93	Patata di Montagnana
94	Patata di Posina
95	Patata dorata dei terreni rossi del Guà
96	Patate di Rotzo
97	Peperone di Zero Branco
98	Pera del Medio Adige
99	Pere del veneziano
100	Pere del veronese
101	Pero misso
102	Pesca bianca di Venezia
103	Pesca di Povegliano
104	Pisello di Borso del Grappa
105	Pisello verdone nano di Colognola ai Colli
106	Pòm prussian
107	Pomodoro del Cavallino
108	Radicchio bianco fior di Maserà
109	Radicchio bianco o variegato di Lusia
110	Radicchio variegato bianco di Bassano
111	Radicio verdòn da cortèl
112	Riso di Grumolo delle Abbadesse
113	Scarola di Bassano
114	Sedano di Rubbio
115	Sedano verde di Chioggia
116	Sedano-rapa di Ronco all'Adige
117	Susina gialla di Lio Piccolo
118	Tartufo della montagna veronese
119	Tartufo nero dei Berici
120	Uva clinton
121	Uva fragola bianca
122	Uva fragola nera
123	Verza moretta di Veronella
124	Zucca marina di Chioggia
125	Zucca santa bellunese

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

1	Amarettini
2	Banana comune
3	Bibanesi
4	Bigoi



2bcc61b8



5	Biscotti baicoli
6	Biscotti pazientini
7	Bossolà di Chioggia
8	Bussolai buranèi
9	Capezzoli di Venere
10	Carfogn
11	Casunziei
12	Ciopa vicentina
13	Colomba pasquale di Verona
14	Cornetti
15	Crema frita chioggiotta
16	Dolce bissoleta
17	Dolce del Santo – Santantonio
18	Dolce nadalin
19	Dolce polentina
20	Esse adriese
21	Essi buranèi
22	Fave alla veneziana
23	Forti bassanesi
24	Frittelle con l'erba amara
25	Frittelle di Verona
26	Frittelle veneziane
27	Fugassa padovana
28	Fugassa veneta
29	Galani e crostoli
30	Gargati
31	Gelato artigianale del Cadore
32	Gnocchi della Lessinia
33	Gnocco smalzao
34	Gnocco di Verona
35	Il riccio
36	Lasagne da fornèl
37	Mandorlato di Cologna Veneta
38	Mandorlato veneziano
39	Mantovana
40	Merletti santantonio
41	Montasù
42	Nafta
43	Pan biscotto veneto
44	Pan co la suca
45	Pan co l'ua
46	Pan de le feste
47	Pan del Santo
48	Pandoli di Schio
49	Pandoro di Verona
50	Pane al mais
51	Pastafrolla della Lessinia
52	Pastina de Bortolin
53	Pevarin



2bcc61b8



54	Pinza alla munara
55	Puòti di Santa Lucia
56	Rofioi di Sanguinetto
57	Rufiolo di Costeggiola
58	Sagagiardi
59	San Martino
60	Savoardi di Verona
61	Schizzotto
62	Sfogliatine di Villafranca
63	Smegiassa
64	Subioti all'ortica
65	Tajadele al tardivo
66	Tiramisù di Treviso
67	Torrone di S. Martino di Lupari
68	Torta ciosota
69	Torta figassa
70	Torta fregolotta
71	Torta nicolotta
72	Torta Ortigara
73	Torta pazientina
74	Torta pinza - putana
75	Torta sgriesolona
76	Torta zonclada
77	Tortellini di Voleggio sul Mincio
78	Treccia d'oro di Thiene
79	Zabajon
80	Zaletto di giuggiole
81	Zaletti

Prodotti della gastronomia

1	Bigoli in salsa
2	Bollito alla padovana
3	Brodo de gaina
4	Club sandwich "del Doge"
5	Fegato alla veneziana
6	Frittata di bruscandoli
7	Panin onto
8	Pearà
9	Radici e fasioi
10	Risi e bisi
11	Risotto con i bruscandoli
12	Sópa coàda
13	Tartufi degli Euganei trifolati

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

1	Anguilla del Delta del Po
2	Anguilla del Livenza
3	Anguilla marinata del Delta del Po
4	Anguilla o bisatto delle valli da pesca venete



2bcc61b8



5	Bacalà alla vicentina
6	Bacalà alla cappuccina
7	Bacalà all'ebraica
8	Bacalà mantecato alla veneziana
9	Branzino o spigola delle valli da pesca venete
10	Caparosolo de Ciosa o vongola verace di Chioggia
11	Cassopipa
12	Cefali delle valli da pesca venete
13	Cefalo del Polesine
14	Cozza di Pellestrina
15	Folpo di Noventa Padovana
16	Gambero di fiume della Venezia Orientale
17	Latterini marinati del Delta del Po
18	Moeche e masanete
19	Moscardino di Caorle
20	Pesce azzurro del Delta del Po
21	Sarde in saor
22	Sardine e alici marinate del Delta del Po
23	Seppia bianca di Chioggia, sepe de Ciosa, seppioline di Chioggia
24	Schia della laguna di Venezia
25	Trota Fario delle valli vicentine
26	Trota iridea del Sile
27	Trota iridea della Valle del Chiampo
28	Vongola verace del Polesine

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

1	Miele dei Colli Euganei
2	Miele del Delta del Po
3	Miele del Grappa
4	Miele del Montello
5	Miele della collina e pianura veronese
6	Miele della montagna veronese
7	Miele di barena
8	Mieli dell'Altopiano di Asiago
9	Ricotta affumicata *
10	Ricotta affumicata della Val Leogra *
11	Ricotta da sacheto della Val Leogra *
12	Ricotta fioreta delle vallate vicentine *
13	Ricotta pecorina dei Berici *
14	Ricotta pecorina stufata dei Berici *
15	Ricotta Schotte *

* Deroga alle norme igienico sanitarie



2bcc61b8

