

## Elenco dei prodotti tipici del Lazio<sup>1</sup>

<b>DOP E IGP DEL LAZIO</b>	<b>DOP E IGT DEL LAZIO</b>
<b>Dop riconosciuti</b>	<b>Vini doc</b>
1. Mozzarella di bufala Campana	1. Aleatico di Gradoli
2. Olio di Canino	2. Aprilia
3. Olio sabina	3. Atina
4. Pecorino romano	4. Bianco di Capena
5. Pecorino toscano	5. Castelli romani
6. Salami italiani alla cacciatora	6. Cerveteri
7. Ricotta romana	7. Cesanese del Piglio
<b>Dop in corso di pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale della Comunità Europea</b>	8. Cesanese di Affile
1. Castagna di Valleranno	9. Cesanese di Olevano Romano
2. Castagna reatina	10. Circeo
3. Fiordilatte dell'Appennino meridionale	11. Colli Albani
4. Olio Tuscia	12. Colli della Sabina
<b>Dop in istruttoria</b>	13. Colli Etruschi Viterbesi
1. Cannellino di Atina	14. Colli Lanuvini
2. Carne di bovino maremmano	15. Cori
3. Castagna Monti Cimini	16. Est!Est!Est ! Montefiascone
4. Ciliegia della sabina	17. Frascati
5. Marrone segnino	18. Genazzano
6. Olio Castelli Romani	19. Marino
7. Olio Colli di Tivoli	20. Montecompatri Colonna
8. Olio Latino	21. Nettuno
9. Olio Soratte	22. Orvieto (condiviso con l'Umbria)
10. Oliva di Gaeta	23. Tarquinia
11. Peperone cornetto di Pontecorvo	24. Velletri
<b>Igp riconosciuti</b>	25. Vignanello
1. Carciofo romanesco	26. Zagarolo
2. Mortadella di Bologna	<b>Vini Doc in corso di istruttoria</b>
3. Pane di Genzano	1. Moscato di Terracina
4. Vitellone bianco appennino centrale	<b>Vini Igt</b>
5. Kiwi di Latina	1. Civitella d'Agliano
<b>Igp in corso di pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale della Comunità Europea</b>	2. Colli Cimini
1. Abbacchio romano	3. Frusinate (o del Frusinate)
2. Castagna reatina	4. Lazio
<b>Igp in istruttoria</b>	
1. Finocchio di Tarquinia	
2. Porchetta di Ariccia	
3. Sedano di Sperlonga	
4. Trota reatina	
5. Carne di puledro agricolo italiano	

<sup>1</sup> Fonte: Regione Lazio – Assessorato all'Agricoltura, in AGRISOLE, 14-20 maggio 2004.

## Elenco dei prodotti tradizionali laziali<sup>2</sup>

<b>Bevande analcoliche, distillati e liquori</b>	La copeta
Liquore di genziana	Lacna stracciata di Norma
Liquore fragolino	Le crespelle di Maenza
Liquore nocino	Lu cavalluccio e la puccanella
Sambuca viterbese	Maccheroni
Vino fragolino	Maccheroni a matassa
<b>Carne (e frattaglie) fresche e loro preparazioni</b>	Maltagliati o fregnacce
Braciole sott'olio	Murzelli
Buddellucci o viarelli	Murzitti
Capocollo o lonza	Pacchiarotti
Carne di bovino maremmano	Pagnottelle di salatuoro di Sezze
Carne di coniglio leprino viterbese	Palombella
Carne di pecora secca	Pane casareccio di Lariano
Coppa (coppa viterbese)	Pane con le olive bianche e nere
Coppa reatina	Pane con le patate (con purea di patate)
Coppiette (di cavallo, suino, bovino)	Pane di semola di grano duro (pane nero di Monteromano, di Allumiere)
Guanciale	Pane integrale al forno a legna
Guanciale dei Monti Lepini al maiale nero	Pangiallo
Lardo stagionato al maiale nero	Panicella di Sperlonga
Lombetto della Sabina e dei Monti della Laga	Panpepato Panpepato
Lombetto o lonza	Pasta di mandorle (pasta de' mandorle) di Maenza, Sezze, Latina
Mortadella (romana, di Amatrice ed Accumuli, viterbese)	Pastarelle col cremore
Omento di maiale (beverelli)	Paste di viscioli di Sezze
Pancetta di suino	Pezzetti (Sermoneta)
Pancetta tesa stagionata alle erbe e al maiale nero	Pizza (per terra, sfogliata, con farina di mais, somma, rossa, bianca, sotto la brace, con gli sfrizzoli)
Porchetta	Pizza a gli mattono di Sezze (pizza a gli soio di Sezze)
Porchetta (di Ariccia, di Viterbo)	Pizza di Pasqua della Tuscia (dolci o al formaggio)
Prosciutto (di Guarcino, di Bassiano)	Pizza d'ova
Prosciutto dei Monti Lepini al maiale nero	Pizza fritta
Prosciutto di montagna della Tuscia	Pizza sucia
Salame cotto (salame cotto della Tuscia)	Pizzicotti (biscotti)
Salame paesano	Pizzicotto (pasta alimentare)
Saldamirelli	Polentini
Salsicce (corallina romana, susianella, al coriandolo, paesana)	Ravioli con crema di castagne
Salsicce secche aromatiche	Ravioli di patate
Salsicce secche di suino	Sagne
Salsiccia dei Monti Lepini al maiale nero	Salavatici di Roviano
Salsiccia di fegato (mazzafegato di Viterbo, paesana da sugo)	Sciuscella

<sup>2</sup> Fonte: sito internet MiPaf [www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)

Salsiccia di fegato dei Monti Lepini al maiale nero	Serpette
Salsiccia di fegato di suino	Serpette di Sermoneta
Salsiccia sott'olio (allo strutto)	Sfusellati
Spalla di suino (spalluccia)	Spaccaregli di Sezze
Tordo matto di Zagarolo	Spumette
Vitellina di bufala di Amaseno	Strozzapreti
Vitellone di Itri	Struffoli di Sezze e Lenola
Zauzicchie e salam funnan	Tagliatelle di castagne
<b>Condimenti</b>	Taralli
Pasta di olive	Tersitti de girgenti
<b>Formaggi</b>	Terzetti
Cacio magno	Tiella di Gaeta
Cacio magno alle erbe	Tisichelle viterbesi
Cacioricotta di bufala	Torroncino di Alvito
Caciotta dei Monti della Laga	Torta di ricotta di Sermoneta
Caciotta della Sabina	Torta pasquale (tortano di Pasqua, torteno 1 e 2)
Caciotta della Sabina alle erbe	Torta pasqualina
Caciotta di bufala	Torteri di Lenola
Caciotta di bufala di Amaseno	Tortolo di Pasqua
Caciotta di bufala di Amaseno aromatizzata	Tortolo di Sezze
Caciotta di bufala pontina	Tozzetti (di Viterbo)
Caciotta di mucca	Treccia all'anice di Civitella s. Paolo
Caciotta di vacca ciociara	Tusichelle
Caciotta di vacca ciociara aromatizzata	Zaoiardi di Anagni
Caciotta genuina romana	Zippole
Caciotta mista della Tuscia	<b>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche di allevamento degli stessi</b>
Ciambella di Morolo	Alici sotto sale del golfo di Gaeta
Formaggio e caciotta di pecora sott'olio	<b>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</b>
Formaggio di capra	Burrell' (scamorza con burro all'interno)
Gran cacio di Morolo	Fiordilatte
Marzolino e/o marzolina	Miele del Monte Rufeno
Pecorino (viterbese, ciociaro, di Picinisco)	Miele monofora di eucalipto della pianura pontina
Pecorino dei Monti della Laga	Ricotta (viterbese, genuina romana)
Pecorino della Sabina	<b>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</b>
Pecorino della Sabina alle erbe	Actinidia
Ricotta di bufala affumicata	Aglio rosso di Proceno
Ricotta di bufala infornata	Broccoletti sezzesi "sini"
Ricotta di bufala salata	Carciofini sott'olio
Ricotta di pecora e di capra dei Monti Lepini	Carciofo di Orte
Ricotta secca	Carciofo di Sezze
Ricotta viterbese	Carciofo di Tarquinia o della maremma viterbese
Squarquaglione dei Monti Lepini	Carote di Viterbo in bagno aromatico
<b>Grassi (burro, margarina, oli)</b>	Cece del solco dritto di Valentano
Burro di san Filippo	Ceci
<b>Paste fresche e prodotti di panetteria, pasticceria, biscotteria, confetteria</b>	Cicerchia

Amaretti	Cicoria di catalogna frastagliata di Gaeta (puntarelle)
Bastoni	Ciliegia di Celleno
Biscotti	Cipolle, peperoni e pere sott'aceto
Biscotti sezzesi	Fagiolini di Vallepietra
Biscotti di sant'Anselmo	Fagiolo a pisello
Caciata di Sezze	Fagiolo borbontino
Caciatella di Maenza	Fagiolo cannellino di Atina
Cacione di Civitella s. Paolo	Fagiolo del purgatorio di Gradoli
Calzone con verdure	Fagiolo di Sutri
Casata pontecorvese	Farina di marroni
Castagnaccio	Farro
Castagne stampate	Farro dei Monti Lucretili
Ciacamarini	Farro del pungolo di Acquapendente
Ciambella al mosto	Farlengo o finferlo di Tarquinia
Ciambella all'acqua (ciammella all'acqua) di Maenza	Fichi sciropati con nocciole
Ciambelle al vino	Fichi secchi di Sonnino
Ciambelle al vino Moscato di Terracina	Finocchio della maremma viterbese
Ciambelle con l'anice	Fragolina di Nemi
Ciambelle da sposa	Lattuga signorinella di Formia
Ciambelle del barone	Lenticchia di Onano
Ciambelle di magro di Sermoneta	Lenticchia di Rascino
Ciambelle n' cotte	Lenticchia di Ventotene
Ciambelle salate	Marmellata di agrumi
Ciambelle scottolate di Priverno (ciambelle col gelo; ciammelle d'acqua)	Marmellata di castagne
	Marmellata di mele al mosto cotto
Ciambelline	Marmellata di uva fragola
Ciammella ellenese	Marmellata di viscioli
Ciammelle d'ova	Marrone (dei Monti Cimini, di Cave)
Ciammellono	Melanzane sott'olio
Ciriola romana	Nocciola dei Monti Cimini
Crostata di viscioli di Sezze	Olive da mensa bianche e nere (di Latina, Frosinone, parte della provincia di Roma, olive calce e cenere, olive di Gaeta, oliva bianca di Itri, olive al fumo, olive sott'olio, olive spaccate e condite, olive in salamoia, olive essiccate)
Crostatine di viscioli di Sezze	Passata di pomodoro da spagnoletta di Gaeta
Costatino ripieno	Patata dell'alto viterbese
Crustoli de girgenti	Patata di Leonessa
Cuzzi di Roviano	Peperone "corno di bue" di Pontecorvo
Dolce di patate	Peperone alla vinaccia
Falia	Peperoni secchi
Fave dei morti	Pere sciropate al mosto
Fettarelle	Pesche o percoche sciropate
Fettuccine	Pinolo del litorale laziale
Filone sciapo da 1 kg.	Pomodoro scatolone di Bolsena
Frascarelli	Pomodoro spagnoletta del golfo di Gaeta e di Formia
Frittelli di riso	Scorsone o tartufo d'estate
Frittelline di mele di Maenza	Tartufo di Campoli appennino

Frittellone di Civita castellana	Tartufo di Cervara
Giglietti di Sermoneta e Priverno	Visciolo dei monti lepini
Gliu panettono di Maenza	
Gnocchetti di polenta	
Gnocchi de lu contadino	
Gnocchi di castagne	
Gnocchi ricci	
I recresciuti di Maenza	
Il cacione di Civitella s. Paolo	