

ALLEGATO II - INGREDIENTI

Di seguito sono riportati gli elenchi, suddivisi in quattro categorie, di prodotti che hanno ottenuto la certificazione comunitaria DOP e IGP e il riconoscimento nazionale dei PAT.

Inoltre, sono stati ricompresi negli elenchi anche prodotti legati al territorio, ma non previsti in categorie specifiche.

CARNI E SALUMI

- Agnello sambucano
- Agnello, agnellone e castrato biellese
- Bale d'aso
- Batsoà
- Bergna
- Bisecon (bisecon)
- Bondiola
- Bovino piemontese
- Bresaola della val d'Ossola
- Bue grasso di Carrù e Moncalvo
- Cappone (di Monasterolo di Savigliano, di Morozzo, di San Damiano d'Asti, di Vesime)
- Capretto della Val Vigizzo
- Carn seca
- Coniglio grigio di Carmagnola
- Coppa cotta bieleisa
- Crudo di Cuneo DOP transitoria
- Filetto baciato di ponzone o salame filetto baciato
- Frisse e grive
- Gallina bianca di Saluzzo
- Gallina bionda piemontese
- Gran Suino Padano DOP transitoria
- L'mlon
- Lampreda
- Lardo
- Lingua di bovino cotta
- Lumache di Borgo San Dalmazzo
- Lumache di Cherasco
- Mica
- Mocetta
- Mortadella di fegato cotta

- Mortadella di fegato cruda
- Mortadella ossolana
- Mustardela
- Paletta
- Pancetta con cotenna
- Prete
- Prosciutto cotto
- Prosciutto crudo dell'alta val Susa
- Prosciutto della Val Vigezzo
- Rane delle risaie piemontesi
- Salame cotto
- Salame Cuneo
- Salame d'asino
- Salame d'la doja
- Salame d'oca
- Salame del cios
- Salame di capra
- Salame di cavallo
- Salame di cinghiale
- Salame di giora
- Salame di patate
- Salame di testa
- Salame di turgia
- Salame Piemonte DOP transitoria
- Salametto casalingo
- Salami aromatizzati del Piemonte
- Salamini italiani alla cacciatore D.O.P.
- Salamino di vacca
- Salsicce aromatizzate del Piemonte
- Salsiccia al formentino
- Salsiccia di Bra
- Salsiccia di cavolo
- Salsiccia di riso
- Sanguinacci (con pane, con patate, con riso)
- Testa in cassetta
- Tinca dorata del Pianalto di Poirino DOP
- Trippa di Moncalieri (tripa d'muncalè)
- Trota
- Violino (di agnello, di camoscio, di capra)

FORMAGGI E DERIVATI DEL LATTE

- Beddo
- Boves
- Bra D.O.P.
- Brus
- Brus da latte
- Brus da ricotta
- Burro d'alpeggio
- Caprino lattico piemontese
- Caprino presamico piemontese
- Caprino valsesiano
- Castelmagno D.O.P.
- Cevrin di coazze
- Formaggio a crosta rossa
- Formaggio del fieno
- Frachet
- Gioda
- Gorgonzola D.O.P.
- Grana Padano D.O.P.
- Maccagno o macagn
- Mollana della val Borbera
- Montebore
- Montegranero
- Mörtrett o murtret
- Motta
- Murazzano D.O.P.
- Murianengo o Moncenisio
- Murtarat
- Nostrale d'alpe
- Ossolano
- Ossolano d'alpe o bettelmatt
- Paglierina
- Raschera D.O.P.
- Ricotte del Piemonte
- Robiola d'Alba
- Robiola di cocconato
- Robiola di Roccaverano D.O.P.
- Robiola o tuma di Bossolasco
- Salagnun
- Salagnun o salignun
- Seirass (sairass) di latte

- Seirass del fen
- Seirass di siero di pecora
- Seirass stagionato
- Sola
- Spress o spresitt
- Taleggio D.O.P.
- Testun
- Toma ajgra
- Toma biellese
- Toma del lait brusc
- Toma della valsesia
- Toma di capra
- Toma di celle
- Toma di elva o caso di elva, tumo de caso
- Toma di Lanzo
- Toma Piemontese D.O.P.
- Toma verda 'd Montaner
- Tometto o tumet
- Tomino canavesano asciutto
- Tomino canavesano fresco
- Tomino del bot Tomino Valli Saluzzesi
- Tomino di Casalborgone
- Tomino di Melle o toumin del mel
- Tomino di Rivalta
- Tomino di S. Giacomo di Boves
- Tomino di Saronsella o chivassotto
- Tomino di Sordevolo
- Tomino di Talucco
- Tuma 'd Trausela
- Vaciarin

PANE, GRISSINI, FOCACCE E TORTE SALATE

- Biova
- Campagnola buschese
- Crasanzin
- Farinata di ceci
- Focaccia novese
- Gofri

- Grissino robatà
- Grissino stirato
- Lingua di suocera
- Miacce
- Miasse o miasce
- Mica
- Pan barbarià
- Pan robi
- Pane di Chianocco
- Pane di mais di Novara
- Pane di riso di Novara
- Pane di segale
- Pane nero di Coimo
- Rustica
- Stinchett, runditt e amiasc
- Toponin
- Torta 'd ravisce

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI E LORO TRASFORMATI

- Actinidia di Cuneo
- Aglio di Molino dei Torti
- Ajucche
- Albicocca tonda di Costigliole
- Amarena di Trofarello
- Asparagi del Piemonte
- Bietola rossa cotta di Castellazzo Bormida
- Cardo avorio di Isola d'Asti
- Cardo bianco avorio di Andezeno
- Cardo gobbo di Nizza Monferrato
- Carota di San Rocco Castagnaretta
- Castagna Cuneo I.G.P
- Castagne delle Valli piemontesiCavolfiore di Moncalieri
- Cavolo verza di Montalto Dora
- Cavolo verza di Settimo Torinese
- Cece di Merella
- Cicoria pan di zucchero casalese
- Ciliegia bella di Garbagna
- Ciliegia di Rivarone
- Ciliegie di Pecetto Torinese

- Cipolle astigiane
- Cipolle di Andezeno
- Cipolle di Castelnuovo Scrivia
- Cipolline di Ivrea
- Erbe officinali del Piemonte
- Fagiolana della val Borbera
- Fagioli di Cuneo
- Fagiolo bianco di Bagnasco
- Fagiolo di Saluggia
- Fagiolo Marconi
- Farina di Langa per polenta
- Farine alimentari della Valle Vermentagna
- Fragole di Cuneo
- Fragole di San Raffaele Cimena
- Fragolina di San Mauro Torinese
- Fragolina profumata di Tortona
- Funghi delle Vallate Piemontesi
- Grano saraceno
- Insalatina di Castagneto Po
- Lattughino di Moncalieri
- Marrone della val Pellice
- Marrone della valle di Susa
- Marrone di Trontano
- Mela Carla della val Borbera
- Mela gialla del Piemonte
- Mela renetta grigia di Torriana
- Mela rossa di Cuneo
- Melanzana violetta casalese
- Mele autoctone del Piemonte
- Meloni di Isola S. Antonio
- Nocciola del Piemonte o Nocciola Piemonte I.G.P.
- Patata quarantina bianca
- Patate del Piemonte
- Peperone di Capriglio
- Peperone di Carmagnola
- Peperone di Cuneo
- Peperone quadrato d'Asti
- Pera madernassa
- Pere cuneesi adatte alla cottura
- Pere delle valli di Lanzo
- Pesca bella di Borgo d'Ale

- Pesche autoctone di Baldissero Torinese
- Pesche autoctone di Canale
- Pesche del Piemonte
- Piccoli frutti del Piemonte
- Pisello di Casalborgone
- Pomodoro costoluto di Cambiano
- Pomodoro costoluto di Chivasso
- Pomodoro piatta di Bernezzo
- Porro di Cervere
- Porro lungo dolce di Carmagnola
- Ramassin del saluzzese
- Rapa di Caprauna
- Ravanello lungo o tabasso
- Risi di baraggia biellese e vercellese DOP
- Risi tradizionali
- Riso S. Andrea Piemonte
- Scorzobianca o barbabuc
- Scorzoneria di Castellazzo Bormida
- Sedano di Alluvioni Cambiò
- Sedano dorato astigiano
- Susina Santa Clara del saluzzese
- Susine della collina torinese
- Tartufo bianco (tuber magnatum pico)
- Tartufo nero
- Topinambur
- Trifulot del bür
- Uva fragola di Borgo d'Ale
- Zucca di Castellazzo Bormida
- Zucchini di Borgo d'Ale

N. B. L'elenco sopra riportato è stato redatto dopo attenta valutazione di numerose pubblicazioni (vedi bibliografia) e può essere aggiornato e modificato periodicamente dalla Regione Piemonte.