

REGIONE
TOSCANA



Prodotti agroalimentari tradizionali
Applicazione D.Lgs. 173/98 e D.M. 350/99
Aggiornamento 2021

Direzione Generale Agricoltura e sviluppo rurale
Settore: Produzioni agricole, vegetali e zootecniche. Promozione

Nota introduttiva

L'aggiornamento dell'elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Toscana, per l'anno 2021, riguarda:

A) l'inserimento di una nuova scheda prodotto nella categoria:

- Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati:

- **Cipolla Rossa della Valtiberina**

B) la modifica della seguente scheda prodotto nella categoria:

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

- **Brigidino di Lamporecchio**

L'elenco dei prodotti tradizionali per l'anno 2021 è pertanto di **464**, così suddivisi per categoria:

1. Bevande analcoliche, distillati e liquori: 8 prodotti
2. Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione: 81 prodotti
3. Condimenti: 2 prodotti
4. Formaggi: 34 prodotti
5. Grassi (burro, olii, margarina): 3 prodotti
6. Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria: **121** prodotti
7. Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi: 10 prodotti
8. Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro): 11 prodotti.
9. Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati: **194** prodotti

Nuova scheda

1. Denominazione

Cipolla Rossa della Valtiberina

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati

2. Sinonimi:

3. Descrizione sintetica del prodotto

La Cipolla Rossa della Valtiberina è una cipolla dal sapore intenso e gusto dolce. Si presenta di forma rotonda con schiacciamento ai poli, peculiarità che le fa aggiudicare il soprannome di trottola". Si caratterizza per piccantezza, anche se leggera, ed intensità olfattiva. In termini cromatici, la Cipolla Rossa della Valtiberina presenta quale colore principale delle tuniche esterne il rosso, della polpa il bianco, mentre l'epidermide delle scaglie interne risulta di colore rossastro.

4. Territorio interessato alla produzione:

La Valtiberina toscana, costituita dai comuni di: Sansepolcro, Anghiari, Badia Tedalda, Caprese Michelangelo (Arezzo).

5. Produzione in atto:

Scomparso

A rischio

Attivo

6. Descrizione delle metodiche di lavorazione:

La Cipolla Rossa della Valtiberina è una cipolla a giorno lungo, tipicamente coltivata per l'ottenimento di cipolla da serbo. Si semina da febbraio a marzo in semenzaio o direttamente a dimora. Il trapianto del cipollotto, ottenuto in semenzaio, avviene dalla terza decade di aprile a tutto maggio. Si tratta di una coltura sarchiata, irrigua e si inserisce in una rotazione minima triennale, dalla quale vengono estromesse colture di patata, cavolo, bietola ed erba medica. La pratica della concimazione organica, quando prevista, dev'essere effettuata a favore della coltura che per rotazione precede la cipolla. La raccolta avviene da metà agosto a tutto settembre. Le cipolle vengono sbarbate da terra e lasciate in andane ad asciugare, successivamente vengono raccolte in mazzi e poste a terminare l'asciugatura al coperto, di modo che possano godere di una buona areazione ma al contempo siano protette dalle gelate. Per la produzione del seme si ripiantano, nel mese di marzo, alcune cipolle da mandare a fiore, scelte per migliore conformazione e che hanno mostrato una più lunga serbevolezza. Il seme, viene raccolto ad agosto e conservato in ambiente asciutto dentro idonei contenitori e parte del seme annualmente riprodotto viene consegnato alla Banca del Germoplasma dagli agricoltori custodi aderenti alla catena di conservazione della varietà omonima iscritta nel Repertorio regionale quale risorsa genetica a rischio di estinzione.

7. Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione:

- ♦ Normali attrezzature per la coltivazione degli ortaggi
- ♦ Locali areati per l'asciugatura.

8. Osservazioni sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive:

Le origini della Cipolla Rossa della Valtiberina risalgono all'Ottocento, quando veniva coltivata e venduta, nei mercati locali, dagli ortolani della zona di Sansepolcro (AR), pittorescamente appellati "cipollari" dai colleghi della vicina Città di Castello (PG). Successivamente, la coltivazione si è allargata a tutti e sette i comuni della Valtiberina toscana. Gli ortolani producevano piantine da destinare all'autoconsumo e alla vendita diretta, specialmente nel mercato settimanale di Sansepolcro in Via Piero della Francesca (allora Via Borgo Nuovo), ma anche nei mercati dei vicini confini umbri, marchigiani e romagnoli.

Con il passare del tempo e l'ascesa della globalizzazione, tuttavia, la produzione della cipolla nella Valle del Tevere è andata ad omologarsi alla richiesta del mercato, comportando il grave rischio di erosione genetica della varietà. Scomparsa scongiurata, nel 2007, grazie ad un'indagine dell'Istituto Omnicomprensivo "Fanfani-Camaiti" di Pieve Santo Stefano (AR), che ha realizzato un progetto di caratterizzazione morfologica e l'ha recuperata con il coinvolgimento della rete dei Coltivatori custodi che oggi ne garantiscono la produzione.

La coltivazione della Cipolla Rossa della Valtiberina è stata storicamente resa favorevole dalle caratteristiche di un terreno particolarmente adatto e dal clima tipico della Valle del Tevere, ideale non solo per la produzione, bensì anche per la sua conservazione dopo la raccolta. Si narra che gli ortolani biturgensi fossero soliti coltivare la Cipolla Rossa della Valtiberina nella campagna appena fuori le mura di Sansepolcro e portare successivamente la raccolta nelle abitazioni del centro storico per la conservazione. Questo, probabilmente, perché all'interno delle mura cittadine il clima era – ed è tutt'ora – molto mite e meno umido rispetto alla campagna; inoltre le case del centro storico sono notoriamente caratterizzate da spaziose stanze con ampi soffitti arcati. Il seme veniva autoprodotto dagli ortolani e conservato di generazione in generazione dalle famiglie di appartenenza. L'area di coltivazione di riferimento risulta particolarmente estesa permettendo una soddisfacente produzione della Cipolla Rossa della Valtiberina tale da garantire tanto la conservazione che la valorizzazione del prodotto.

9. Produzione:

Grazie al recupero varietale, attestato nel 2010, la Cipolla rossa della Valtiberina ha trovato un rinnovato interesse di mercato: la vendita avviene fuori dall'area produttiva, per stragrande quantità, in tutta la regione attraverso grossisti e distributori non locali. I quantitativi medi prodotti nel triennio 2018-2020 sono di 18 tonnellate con una potenzialità di 85 t in considerazione del livello di commercializzazione attuale che per oltre 80% avviene nella piccola e media distribuzione.

Scheda modificata

1. Denominazione

Brigidino di Lamporecchio

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

2. Sinonimi:

Brigidini

3. Descrizione sintetica del prodotto:

Il brigidino di Lamporecchio è una cialda rotonda, del diametro di circa 7 cm, fine come un'ostia ed arricciata ai bordi. Ha colore giallo-arancio, sapore di anice e consistenza molto friabile e croccante. Viene confezionato in particolari buste trasparenti, alte e strette, chiuse con un laccio. I brigidini sono confezionati anche in scatole di cartone o in buste di carta.

4. Territorio interessato alla produzione:

Comune di Lamporecchio (Pistoia).

5. Produzione in atto:

Scomparso

A rischio

Attivo

6. Descrizione dei processi di lavorazione:

A macchina, con la "giostra":

- Impasto con farina tipo "0" o "00", uova, aroma di anice (in passato si usavano i semi) e zucchero
- Caricamento della pasta nella "giostra" (particolare macchina che ruota durante la cottura, dotata di una tramoggia fatta ad imbuto, di un dosatore)
- Il dosatore fa cadere sulla piastra inferiore una piccola quantità di impasto, sufficiente per formare la cialda
- Calata la piastra superiore, la giostra inizia a girare per circa 60 secondi ad una temperatura di 200°C
- Alla fine del giro (e quindi della cottura), la piastra superiore si alza e lascia il brigidino schiacciato
- Il brigidino è staccato dalla piastra con l'aiuto di una spatola
- I brigidini cadono su un nastro trasportatore ondulato, che oltre a farli raffreddare, ha la funzione di trasportarli direttamente nel sacchetto
- Uno dopo l'altro i brigidini sono confezionati per la vendita, nel sacchetto.

Lavorazione tradizionale, a mano:

- Impasto con gli stessi ingredienti, a mano
- Formazione, su un tavolo di legno, di un piccolo bozzolotto.
- Taglio del bozzolo in tanti "bocconcini"
- Stesura dei bocconcini di pasta su una piastra a pinza calda o piastre preriscaldate,
- Sul fuoco, la pinza, viene girata dopo 50 secondi
- Raccolta del brigidini, così formati, in un corbello di rame pronti per essere venduti.

7. Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione:

- Superfici o contenitori per l'impasto
- Giostra con tramoggia, imbuto, piastre e nastro trasportatore
- Spatola
- Sacchetti trasparenti, di carta o scatole di cartone.

8. Osservazioni sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive:

Il prodotto deve la sua tradizionalità alla specifica combinazione degli ingredienti, alla particolarità del gusto e, infine, all'originale tecnica di produzione, responsabile del tipico aspetto del brigidino che, nel suo genere, è un prodotto unico. La lavorazione tradizionale a mano forniva, ovviamente, un prodotto di forma meno regolare. La produzione risale al periodo rinascimentale, infatti la leggenda vuole che siano state le suore di un convento ad inventare per sbaglio il brigidino.

Tutto cominciò con un errore di suor Brigida, che si confuse mentre stava preparando l'impasto delle ostie. Le sorelle per non sprecare quel composto, pensarono di ingentilirlo aggiungendovi dei chicchi di anice.

Nacque così quel "trastullo speciale" destinato a divenire una tradizione a Lamporecchio, dove la ricetta si è tramandata di generazione in generazione dando vita a molte botteghe artigianali specializzate proprio nel brigidino.

9. Produzione:

Se si escludono gli ambulanti, vi sono poche unità produttive a Lamporecchio che realizzano queste cialde con gli ingredienti tradizionali che ne producono una quantità media di oltre 223 tonnellate all'anno. La produzione potrebbe essere maggiore, soprattutto in relazione al mercato estero, ma non si possono trascurare le difficoltà di trasporto data l'elevata friabilità di questo prodotto. I brigidini accompagnano molte delle sagre di paese che si tengono in Toscana (o anche in sagre fuori regione), grazie agli ambulanti, detti brigidinai, che li producono direttamente in loco utilizzando la "giostra": il quantitativo prodotto in queste occasioni non è stimabile. I brigidini si vendono direttamente ai clienti, ma anche nei negozi specializzati o nella distribuzione organizzata. E' possibile trovare i brigidini di Lamporecchio anche sul mercato estero, benché non siano capillarmente distribuiti come in Italia.

Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali

Regione Toscana

(D.Lgs. n° 173/98, Art. 8 -Decreto Mi.P.A.F. n° 350/99)

Numero totale di prodotti: 462

Bevande analcoliche, distillati e liquori

| No. | Denominazione |
|-----|---|
| 1 | Alkermes <i>Alkermes di Firenze</i> |
| 2 | Amaro Clementi elixir di Fivizzano <i>Amaro di Fivizzano, China Clementi di Fivizzano</i> |
| 3 | Aspretto di more |
| 4 | Biadina |
| 5 | China Massagli |
| 6 | Elisir di china di Pieve Fosciana |
| 7 | Gemma d'abeto |
| 8 | Vermouth di vino bianco |

Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione

| No. | Denominazione |
|-----|---|
| 1 | <u>Agnello del Parco di Migliarino-San Rossore</u> |
| 2 | <u>Agnello di razza appenninica</u> |
| 3 | <u>Agnello di razza massese</u> |
| 4 | <u>Agnello di Zeri</u> <i>Agnello zerasco</i> |
| 5 | <u>Ammazzafegato</u> |
| 6 | <u>Barbina</u> <i>Guancia</i> |
| 7 | <u>Bardiccio</u> |
| 8 | <u>Bioldo della Garfagnana</u> |
| 9 | <u>Bioldo delle Apuane</u> |
| 10 | <u>Bioldo di Lucca</u> <i>Bioldo della Versilia</i> |
| 11 | <u>Biscotto di salsiccia di Sorano</u> |
| 12 | <u>Bistecca alla Fiorentina</u> <i>Fiorentina, carbonata</i> |
| 13 | <u>Boccone al fungo porcino di Coregli</u> <i>Bistecca alla Fiorentina a Salamino al fungo, bocconcino</i> |
| 14 | <u>Bonzola</u> |
| 15 | <u>Budelluzzo di Grosseto</u> <i>Busicchio</i> |
| 16 | <u>Buristo, Mallegato pisano, Mallegato livornese, Sanguinaccio</u> <i>Burischio</i> |
| 17 | <u>Capocollo tipico senese</u> <i>Finocchiata</i> |

| | |
|----|--|
| 18 | <u>Capretto delle Apuane</u> |
| 19 | <u>Carne di cavallo di Comano</u> <i>Carne di puledro di Comano</i> |
| 20 | <u>Carne di mucca pisana del Parco di Migliarino-San Rossore</u> <i>Mucco pisano</i> |
| 21 | <u>Carne di razza Calvana</u> |
| 22 | <u>Carne di razza maremmana</u> |
| 23 | <u>Carne salata</u> <i>carne nel bigoncio</i> |
| 24 | <u>Costolaccio</u> |
| 25 | <u>Fasciata</u> <i>Pancetta arrotolata</i> |
| 26 | <u>Fegatelli sott'olio (o sotto strutto) toscani</u> |
| 27 | <u>Fegatello di maiale macinato pisano</u> |
| 28 | <u>Filetto della Lunigiana</u> |
| 29 | <u>Gallina Livornese</u> <i>pollo italiano, Leghorn</i> |
| 30 | <u>Gallina Mugellese</u> <i>Gallina mugginese</i> |
| 31 | <u>Guanciaie</u> <i>gota</i> |
| 32 | <u>Lardo vergine di maiale</u> |
| 33 | <u>Lombo senese</u> <i>Lombo, lonzino, arista stagionata</i> |
| 34 | <u>Lonzino</u> <i>Lombo di maiale salato</i> |
| 35 | <u>Manzo di pozza della Garfagnana</u> <i>Carne garfagnina, carpaccio garfagnino</i> |
| 36 | <u>Mezzone</u> <i>Bastardo</i> |
| 37 | <u>Mocetta carrarina</u> |
| 38 | <u>Mortadella della Lunigiana, mondiola della Garfagnana</u> |
| 39 | <u>Mortadella delle Apuane</u> |
| 40 | <u>Mortadella di maiale di Camaiore</u> <i>Sbriciolona</i> |
| 41 | <u>Mortadella nostrale di Cardoso</u> |
| 42 | <u>Nodino di Montopoli</u> |
| 43 | <u>Pancetta apuana</u> |
| 44 | <u>Pancetta e rigatino toscani</u> <i>ventresca, legatino</i> |
| 45 | <u>Pollo del Valdarno</u> <i>Valdarnese bianca o Valdarno bianca</i> |
| 46 | <u>Porchetta di Monte San Savino</u> |
| 47 | <u>Prosciutto bazzone della Garfagnana e della Valle del Serchio</u> <i>Bazzone, prosciutto nostrato, prosciutto contadino</i> |
| 48 | <u>Prosciutto del Casentino</u> |
| 49 | <u>Prosciutto di Sorano</u> |
| 50 | <u>Rigatino arrotolato finocchiato</u> |

| | |
|----|---|
| 51 | Roentino <i>Migliaccio</i> |
| 52 | Salame al vino |
| 53 | Salame chianino |
| 54 | Salame chiantigiano |
| 55 | Salame di cinghiale |
| 56 | Salame di maiale e pecora |
| 57 | Salame prosciuttato di Ghivizzano |
| 58 | Salame toscano |
| 59 | Salsiccia con cotenne |
| 60 | Salsiccia con patate |
| 61 | Salsiccia di Montignoso <i>Bocconcini di prosciutto di Montignoso</i> |
| 62 | Salsiccia di cinghiale |
| 63 | Salsiccia di cinghiale sott'olio |
| 64 | Salsiccia toscana <i>Sarciccia</i> |
| 65 | Sanbudello <i>Ammazzafegato aretino</i> |
| 66 | Soppressata di cinghiale |
| 67 | Soppressata di sangue |
| 68 | Soppressata toscana <i>Capofreddo, capaccia, soprassata</i> |
| 69 | Spalla chiantigiana |
| 70 | Spalla cotta di Filattiera <i>Spalla cotta della Lunigiana</i> |
| 71 | Spalla di maiale pisana |
| 72 | Spalla di Sorano |
| 73 | Spuma di gota di maiale di San Miniato |
| 74 | Tarese Valdarno |
| 75 | Testa in cassetta <i>Sopressata</i> |
| 76 | Tizzone di Giustagnana |
| 77 | Tonno del Chianti <i>Finto tonno toscano</i> |
| 78 | Trippa e lampredotto |
| 79 | Vergazzata <i>Pancetta stesa</i> |
| 80 | Zampone chiantigiano |
| 81 | Zia di Maremma |

Condimenti

| No. | Denominazione |
|-----|--|
| 1 | Agresto di San Miniato <i>Aceto d'agresto sanminiatese</i> |
| 2 | Sugo di Scottiglia alla Pescinaia |

Formaggi

| No. | Denominazione |
|-----|--|
| 1 | <u>Caciotta della Lunigiana</u> <i>Formaggio bovino della Lunigiana</i> |
| 2 | <u>Caciotta di pecora</u> |
| 3 | <u>Caciotta dolce</u> <i>Vacchino dolce</i> |
| 4 | <u>Caciotta stagionata</u> <i>Mucchino, vacchino</i> |
| 5 | <u>Formaggi caprini della Maremma</u> <i>Caprini freschi o aromatizzati</i> |
| 6 | <u>Formaggi di latte di capra dell'Isola di Capraia</u> |
| 7 | <u>Formaggio caprino delle Apuane</u> |
| 8 | <u>Formaggio caprino dell'Alto Mugello</u> |
| 9 | <u>Il Fossa del Greppo</u> <i>Pecorino di Fossa del Greppo; formaggio pecorino di Fossa del Greppo</i> |
| 10 | <u>Il grande vecchio di Montefollonico</u> |
| 11 | <u>Marzolino di Lucardo</u> <i>Pecorino di Lucardo.</i> |
| 12 | <u>Pastorella del cerreto di Sorano</u> |
| 13 | <u>Pecorino a crosta fiorita</u> <i>Pecorino buccia di rospo</i> |
| 14 | <u>Pecorino a latte crudo abbucciato</u> |
| 15 | <u>Pecorino a latte crudo della Montagna Pistoiese</u> <i>Pecorino di Pistoia</i> |
| 16 | <u>Pecorino a latte crudo della Provincia di Siena</u> |
| 17 | <u>Pecorino alle erbe aromatiche</u> <i>Pecorino fresco verde</i> |
| 18 | <u>Pecorino del Casentino</u> |
| 19 | <u>Pecorino del Parco di Migliarino-San Rossore</u> |
| 20 | <u>Pecorino della Costa Apuana</u> <i>Pecorino massese</i> |
| 21 | <u>Pecorino della Garfagnana e delle Colline Lucchesi</u> <i>Pecorino baccellone</i> |
| 22 | <u>Pecorino della Lunigiana</u> |
| 23 | <u>Pecorino delle cantine di Roccalbegna</u> |
| 24 | <u>Pecorino delle Colline senesi</u> |
| 25 | <u>Pecorino di Pienza stagionato in barriques</u> |
| 26 | <u>Pecorino stagionato in foglie di noce</u> |
| 27 | <u>Pratolina</u> <i>Formaggio caprino</i> |
| 28 | <u>Ravaggiolo di latte vaccino del Mugello</u> <i>Ravaggiolo del Mugello, Ravaggiolo</i> |
| 29 | <u>Ravaggiolo di pecora pistoiese</u> <i>Ravaggiolo, Raveggiolo</i> |

| | |
|----|---|
| 30 | <u>Ravaggiolo di pecora senese</u> <i>Ravaggiolo, Raveggiolo</i> |
| 31 | <u>Ricotta di pecora grossetana</u> |
| 32 | <u>Ricotta di pecora massese</u> |
| 33 | <u>Ricotta di pecora pistoiese</u> |
| 34 | <u>Stracchino</u> <i>Crescenza</i> |

Grassi (burro, margarina, olii)

| No. | Denominazione |
|-----|--|
| 1 | <u>Olio di madremignola</u> |
| 2 | <u>Olio di olivastra scarlinese</u> |
| 3 | <u>Olio di olivo quercetano</u> <i>Olio di quercetana</i> |

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

| No. | Denominazione |
|-----|--|
| 1 | <u>Amaretti di Carmignano</u> <i>Amaretti Di' Fochi</i> |
| 2 | <u>Amaretto SantaCrocese</u> <i>Amaretto SantaCrocese.</i> |
| 3 | <u>Anacino</u> <i>Stinco di morto, biscotti agli anaci, biscotti lessi</i> |
| 4 | <u>Befanini</u> <i>Befanotti</i> |
| 5 | <u>Berlingozzo</u> |
| 6 | <u>Biscotti col riccio</u> |
| 7 | <u>Biscotti di Prato</u> <i>Cantuccini di Prato</i> |
| 8 | <u>Biscotto con l'unto</u> <i>Civitellino, bucunto</i> |
| 9 | <u>Biscotto di mezz'agosto</u> |
| 10 | <u>Biscotto salato di Roccalbegna</u> <i>Biscotto lessato, biscotto della sposa, cornetto</i> |
| 11 | <u>Bozza pratese</u> <i>Pane di Prato</i> |
| 12 | <u>Brecciotto di Roccalbegna</u> |
| 13 | <u>Brigidino di Lamporecchio</u> <i>Brigidino</i> |
| 14 | <u>Brutti boni di Prato</u> |
| 15 | <u>Brutto buono ai pinoli</u> <i>Kinzica</i> |
| 16 | <u>Buccellato di Lucca</u> |
| 17 | <u>Cantucci di San Miniato</u> <i>Cantuccini di San Miniato; biscotti di San Miniato</i> |
| 18 | <u>Carscenta della Lunigiana</u> <i>Crescenta</i> |

| | |
|----|---|
| 19 | <u>Castagnaccio toscano</u> <i>Migliaccio, migliaccio dolce, baldino (aretino), toppone o pattona (nel livornese), ghiriglio (alcune zone della campagna fiorentina), ghirighio (nel pratese).</i> |
| 20 | <u>Cavallucci di Siena</u> <i>Morsetti</i> |
| 21 | <u>Cecina, calda calda</u> <i>Farinata, cinque e cinque</i> |
| 22 | <u>Cenci</u> <i>Stracci, frappole</i> |
| 23 | <u>Ciaccia di Pasqua</u> |
| 24 | <u>Ciaccino</u> |
| 25 | <u>Cialde di Montecatini</u> |
| 26 | <u>Cialdino dei tuffi</u> |
| 27 | <u>Ciaramito di Castell`Azzara</u> |
| 28 | <u>Ciocolato artigianale toscano</u> |
| 29 | <u>Ciorchiello di Casette</u> <i>Ciambella, ciorchiedo</i> |
| 30 | <u>Confetti di Pistoia</u> <i>Confetti a riccio</i> |
| 31 | <u>Corolli incesi</u> |
| 32 | <u>Corona di San Bartolomeo</u> |
| 33 | <u>Crisciolette di Cascio</u> |
| 34 | <u>Croccolato di Siena</u> |
| 35 | <u>Cucchiaroli</u> <i>Succiaroli, anseri, orecchioni.</i> |
| 36 | <u>Focaccette di Aulla</u> |
| 37 | <u>Focaccia bastarda di Pitigliano</u> |
| 38 | <u>Focaccia con i friccioli</u> <i>Ciaccia con i friccioli</i> |
| 39 | <u>Focaccia di nonno Pilade</u> |
| 40 | <u>Focaccia di Pasqua salata di Pitigliano</u> |
| 41 | <u>Focaccia leva di Gallicano</u> |
| 42 | <u>Focaccia seravezzina</u> |
| 43 | <u>Frate lucchese</u> <i>Bombolone lucchese, ciambella lucchese</i> |
| 44 | <u>Gnudi</u> <i>Ravioli nudi, Strangolapreti, Strozzapreti, Gnocchi del Casentino</i> |
| 45 | <u>Lasagne bastarde della Lunigiana</u> <i>Lasagne matte</i> |
| 46 | <u>Maccheroni della Garfagnana</u> |
| 47 | <u>Mandorlata di Montalcino</u> |
| 48 | <u>Mangia e bei</u> |
| 49 | <u>Marocca di Casola</u> |
| 50 | <u>Marzapane</u> |
| 51 | <u>Migliaccia di Pitigliano, Ciaffagnone di Manciano</u> |
| 52 | <u>Migliaccio senese</u> |
| 53 | <u>Mignecci di formentone di Gallicano</u> |

| | |
|----|---|
| 54 | Miniatensi |
| 55 | Neccio toscano <i>Bollento, gaccio, cian</i> |
| 56 | Pan dei Santi <i>Pan dei Morti, pan co' Santi</i> |
| 57 | Pan di ramerino <i>"Pandisdramerino" in Maremma, "Ramerino all'olio" nell'aretino</i> |
| 58 | Pane di Altopascio |
| 59 | Pane di Montegemoli |
| 60 | Pane di patate della Garfagnana |
| 61 | Pane di Po, Signano e Agnino |
| 62 | Pane di Pomarance |
| 63 | Pane di Pontremoli <i>Focaccia pontremolese</i> |
| 64 | <u>Pane di Regnano</u> |
| 65 | <u>Pane di Vinca</u> |
| 66 | <u>Pane marocco di Montignoso</u> <i>Pane marocco, pane merocco</i> |
| 67 | <u>Panficato dell'Isola del Giglio</u> |
| 68 | <u>Panforte, Panforte di Massa Marittima</u> |
| 69 | <u>Panforte glacé al cioccolato</u> <i>Torta del Corsini, panforte di Pistoia</i> |
| 70 | <u>Panigaccio di Podenzana</u> |
| 71 | <u>Panina</u> <i>Pan giallo, panina aretina</i> |
| 72 | <u>Panini di granturco</u> |
| 73 | <u>Pasimata</u> <i>Passimata.</i> |
| 74 | <u>Pattona di Comano</u> <i>Pattona comanina</i> |
| 75 | <u>Pesche di Prato</u> |
| 76 | <u>Pici</u> <i>Pinci</i> |
| 77 | <u>Pupporina</u> |
| 78 | <u>Quaresimali</u> |
| 79 | <u>Ricciarelli, R. di Pomarance, R. di Massa Marittima</u> |
| 80 | <u>Ricciolina</u> |
| 81 | <u>Rustici di Montalcino</u> |
| 82 | <u>Salviato di Villa Basilica</u> |
| 83 | <u>Sassi della Calvana</u> |
| 84 | <u>Scarsella orbetellana</u> |
| 85 | <u>Schiacce grossetane</u> <i>Schiacciate, ciacce, focacce</i> |
| 86 | <u>Schiaccia alla campigliese</u> |
| 87 | <u>Schiaccia briaca dell'Elba</u> |
| 88 | <u>Schiaccia pasquale con uccellini di San Piero</u> |

| | |
|-----|--|
| 89 | <u>Schiaccia pizzicata di Montiano</u> |
| 90 | <u>Schiacciata alla Fiorentina</u> |
| 91 | <u>Schiacciata con l'uva</u> |
| 92 | <u>Schiacciata di Nonna Rina</u> |
| 93 | <u>Sfratto</u> |
| 94 | <u>Spongata della Lunigiana</u> |
| 95 | <u>Sportella</u> |
| 96 | <u>Taglioli di Castell`Azzara</u> <i>Melatelli</i> |
| 97 | <u>Tartufi dolci della Calvana</u> |
| 98 | <u>Testarolo della Lunigiana</u> |
| 99 | <u>Topi di Castell`Azzara</u> |
| 100 | <u>Torsetto con la bolla di Pitigliano</u> |
| 101 | <u>Torta co` bischeri</u> |
| 102 | <u>Torta cybea di Massa</u> |
| 103 | <u>Torta di farro della Garfagnana</u> <i>Torta di farro</i> |
| 104 | <u>Torta di frutta secca</u> |
| 105 | <u>Torta di marroni di Marradi</u> <i>"la Torta"</i> |
| 106 | <u>Torta di riso di Massa e Carrara</u> |
| 107 | <u>Torta di riso lunigianese</u> |
| 108 | <u>Torta di verdure</u> <i>Torta coi becchi lucchese</i> |
| 109 | <u>Torta d`erbe della Lunigiana</u> |
| 110 | <u>Torta mantovana</u> |
| 111 | <u>Torta salata di Villa Basilica</u> |
| 112 | <u>Tortelli alla lastra di Corezzo</u> |
| 113 | <u>Tortello del Melo</u> <i>Raviolo</i> |
| 114 | <u>Tortello di patate</u> <i>Tortello/Raviolo di patate alla mugellana, Raviolo di patate</i> |
| 115 | <u>Tortello dolce di Pitigliano</u> |
| 116 | <u>Tortello maremmano</u> <i>Raviolo maremmano; Tortello/Raviolo ricotta e spinaci</i> |
| 117 | <u>Tozzetto di Pitigliano</u> |
| 118 | <u>Zuccherini del Mugello</u> <i>Zuccherini al paiolo</i> |
| 119 | <u>Zuccherino di Maremma</u> |
| 120 | <u>Zuccherino di Vernio</u> |
| 121 | <u>Zuccotto massese</u> |

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

| No. | Denominazione |
|-----|---|
| 1 | <u>Anguilla scavecciata</u> <i>Anguilla marinata</i> |

| | |
|----|--|
| 2 | Anguilla sfumata |
| 3 | Bottarga di cefalo di Orbetello <i>Bottarga di muggine</i> |
| 4 | Femminelle di Orbetello o Burano |
| 5 | Fiche maschie a stocchetto |
| 6 | Filetto di cefalo di Orbetello |
| 7 | Palamita |
| 8 | Trota Fario Appenninica del Casentino <i>Trota reale</i> |
| 9 | Trota iridea |
| 10 | Trota marinata di Galliciano |

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

| No. | Denominazione |
|-----|--|
| 1 | Miele di acacia toscano |
| 2 | Miele di castagno toscano |
| 3 | Miele di melata di abete toscano <i>Manna d'abete</i> |
| 4 | Miele di spiaggia del Parco di Migliarino-San Rossore <i>Miele di spiaggia del litorale pisano</i> |
| 5 | Miele millefiori toscano |
| 6 | Mieli di particolari essenze floreali |
| 7 | Nettare di Capraia <i>Miele di Capraia</i> |
| 8 | Pappa reale |
| 9 | Pappa reale in cellette |
| 10 | Polline |
| 11 | Propoli toscana |

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati

| No. | Denominazione |
|-----|---|
| 1 | <u>Aglione massese</u> |
| 2 | <u>Aglione rosso maremmano</u> |
| 3 | <u>Aglione della Valdichiana</u> |
| 4 | <u>Arancio massese</u> |
| 5 | <u>Asparago d'Argenteuil toscano</u> <i>Asparago nostrale</i> |
| 6 | <u>Barba massese</u> <i>Barba di prete, scorza nera</i> |
| 7 | <u>Basilico gigante</u> <i>Basilico a foglia di lattuga</i> |
| 8 | <u>Bietola a coste sottili</u> |
| 9 | <u>Carciofini sott'olio</u> |
| 10 | <u>Carciofo del litorale livornese</u> |
| 11 | <u>Carciofo di Chiusure</u> |

| | |
|----|---|
| 12 | <u>Carciofo di Pian di Rocca</u> |
| 13 | <u>Carciofo di San Miniato</u> <i>Carciofo Sanminiatese, Mamma Sanminiatese</i> |
| 14 | <u>Carciofo empoles</u> |
| 15 | <u>Cardo della Val di Cornia</u> <i>Gobbo della Val di Cornia</i> |
| 16 | <u>Cardo massese</u> <i>Cardone o gobbo</i> |
| 17 | <u>Castagna d`Antona</u> <i>Carpinese, Carrarese</i> |
| 18 | <u>Castagna mondigiana del Pratomagno</u> <i>Mondistollo</i> |
| 19 | <u>Castagna perella del Pratomagno</u> |
| 20 | <u>Castagna pistolesa</u> <i>Bianchina</i> |
| 21 | <u>Castagne (fresche) della Toscana</u> |
| 22 | <u>Cavolfiore fiorentino tardivo</u> <i>Cavolfiore con il cappuccio, con il cartoccio o incartocciato</i> |
| 23 | <u>Cavolfiore precoce toscano</u> <i>Cavolfiore fiorentino col cartoccio precoce</i> |
| 24 | <u>Cavolo nero riccio di Toscana</u> |
| 25 | <u>Cavolo riccio nero di Lucca</u> <i>Braschetta</i> |
| 26 | <u>Cece di Grosseto</u> |
| 27 | <u>Cece piccolo del Valdarno</u> <i>Cece Piccino del Chianti, Cece Nostrale Piccolo, Cece Piccino, Cece nostrale</i> |
| 28 | <u>Ciliegia di Lari</u> |
| 29 | <u>Cipolla di Bassone</u> |
| 30 | <u>Cipolla di Certaldo</u> |
| 31 | <u>Cipolla di Ripola</u> |
| 32 | <u>Cipolla di Terceretoli</u> |
| 33 | <u>Cipolla di Treschietto</u> <i>Cigola</i> |
| 34 | <u>Cipolla lucchese</u> |
| 35 | <u>Cipolla massese</u> |
| 36 | <u>Cipolla Rossa della Valtiberina</u> |
| 37 | <u>Cipolla rossa toscana</u> |
| 38 | <u>Cipolla savonese</u> <i>Cipolla "sagonese"</i> |
| 39 | <u>Cipolla vernina</u> <i>Cipolla bastarda</i> |
| 40 | <u>Cocomero della Val di Cornia</u> |
| 41 | <u>Cocomero gigante</u> <i>Gigante di Fontarronco, cocomero della Val di Chiana</i> |
| 42 | <u>Confettura di purnelle fiaschette</u> |
| 43 | <u>Dormiente della Montagna Pistoiese</u> <i>Dormiglione, marzuolo</i> |

| | |
|----|---|
| 44 | <u>Fagiola Garfagnina</u> <i>Fagiola Casciana</i> |
| 45 | <u>Fagiola schiacciona</u> |
| 46 | <u>Fagiolo aquila</u> <i>Fagiolo lupinaro, Fagiolo lupinajno</i> |
| 47 | <u>Fagiolo borlotto di Maremma</u> |
| 48 | <u>Fagiolo borlotto nano di Sorano</u> |
| 49 | <u>Fagiolo borlotto nostrale toscano</u> |
| 50 | <u>Fagiolo burro toscano</u> |
| 51 | <u>Fagiolo cannellino</u> <i>Fagiolo cannellino del San Ginese-Compitese e Sant'Alessio</i> |
| 52 | <u>Fagiolo cannellino di Sorano</u> |
| 53 | <u>Fagiolo cappone</u> |
| 54 | <u>Fagiolo Ciavattone di Sorano</u> <i>Fagiolo burro di Sorano, Piattella di Grosseto</i> |
| 55 | <u>Fagiolo coco nano</u> <i>Fagiolo cocco</i> |
| 56 | <u>Fagiolo dall'occhio del Valdarno</u> <i>Fagiolo gentile, fagiolo cornetto, Fagiolo dell'occhio, Fagiolo dall'occhio nano, Dolico, Fagiolini, Cornetti, Tegoline, Fagiolo all'olio (Maremma)</i> |
| 57 | <u>Fagiolo della montagna</u> <i>Fagiolo bastardone, della nodola, dell'Amiata</i> |
| 58 | <u>Fagiolo di Bigliolo</u> |
| 59 | <u>Fagiolo di Zeri</u> <i>Fagiolo con il grembiule detto "fasgiulain dau scuside"; fagioline dette "fasgiulina"</i> |
| 60 | <u>Fagiolo diecimino</u> <i>Fagiolo scritto rampicante</i> |
| 61 | <u>Fagiolo fico di Gallicano</u> |
| 62 | <u>Fagiolo giallorino della Garfagnana</u> <i>Fagiolo Giallorino, Fagiolo nano da sgusciare</i> |
| 63 | <u>Fagiolo malato</u> <i>Malatino, fagiolo verdone, fagiolo giallino, fagiolo di S. Giuseppe</i> |
| 64 | <u>Fagiolo Marconi a seme nero</u> <i>Fagiolo seme nero</i> |
| 65 | <u>Fagiolo mascherino</u> |
| 66 | <u>Fagiolo massese</u> |
| 67 | <u>Fagiolo pievarino</u> |
| 68 | <u>Fagiolo romano</u> <i>Fagiolo romanello</i> |
| 69 | <u>Fagiolo rosso di Lucca</u> <i>Fagiolo rosso lucchese</i> |
| 70 | <u>Fagiolo schiaccione</u> |
| 71 | <u>Fagiolo scritto della Garfagnana</u> |
| 72 | <u>Fagiolo scritto di Lucca</u> |
| 73 | <u>Fagiolo serpente toscano</u> <i>Stringa</i> |
| 74 | <u>Fagiolo stortino di Lucca</u> <i>Anellino giallo di Lucca</i> |
| 75 | <u>Fagiolo stringa di Lucca</u> |

| | |
|-----|---|
| | <i>Fagiolo serpente</i> |
| 76 | <u>Fagiolo turco di Castello</u> |
| 77 | <u>Fagiolo zolfino</u> |
| 78 | <u>Farina di castagne carpinese</u> |
| 79 | <u>Farina di castagne del Pratomagno</u> <i>Farina dolce</i> |
| 80 | <u>Farina di castagne dell' Amiata</u> |
| 81 | <u>Farina di castagne di Prato</u> |
| 82 | <u>Farina di castagne d' Antona</u> <i>Farina dolce</i> |
| 83 | <u>Farina di castagne pistoiese</u> |
| 84 | <u>Farina di neccio di Villa Basilica</u> <i>Farina dolce, Farina di castagne</i> |
| 85 | <u>Fava lunga delle Cascine</u> <i>Fava delle Cascine</i> |
| 86 | <u>Fichi di Carmignano</u> |
| 87 | <u>Fichi sott' olio livornesi</u> |
| 88 | <u>Fico dottato</u> <i>Ottato</i> |
| 89 | <u>Fico San Piero</u> <i>Corbo</i> |
| 90 | <u>Fico verdino</u> |
| 91 | <u>Frutti del sottobosco delle Montagne Pistoiesi</u> |
| 92 | <u>Funghi porcini toscani</u> <i>Giugnolo, settembrino, biancarello, montagnolo, porcino del freddo, moreccio o porcino nero, estatino</i> |
| 93 | <u>Funghi sotto sale della costa Apuana</u> |
| 94 | <u>Grano marzolo del Melo</u> |
| 95 | <u>Grano saraceno</u> <i>Fagopiro, grano nero</i> |
| 96 | <u>Granoturco bianco massese</u> <i>Mais bianco</i> |
| 97 | <u>Granturco formenton ottofile della Garfagnana</u> <i>Formentone maggese, granturco da polenta Garfagnino</i> |
| 98 | <u>Granturco nano di Luco</u> <i>Granturco nano di Grezzano</i> |
| 99 | <u>Lattuga quattro stagioni</u> <i>Lattuga vinata</i> |
| 100 | <u>Limone massese</u> |
| 101 | <u>Lupino dolce di Grosseto</u> |
| 102 | <u>Mais quarantino</u> |
| 103 | <u>Mais rustico per polenta aretino</u> |
| 104 | <u>Marmellate e confetture della Toscana</u> |
| 105 | <u>Marroni della Toscana</u> |
| 106 | <u>Mascina di Montepulciano</u> <i>Moscina di Montepulciano, Susina di Montepulciano o Scoscia Monaca di Montepulciano</i> |
| 107 | <u>Mela Binotto</u> |
| 108 | <u>Mela Carla aretina</u> <i>Finalina, mela di finale</i> |

| | |
|-----|---|
| 109 | <u>Mela casciana</u> <i>Rosetta, Rosina</i> |
| 110 | <u>Mela casolana</u> |
| 111 | <u>Mela Francesca aretina</u> <i>Aretina</i> |
| 112 | <u>Mela nesta</u> <i>Decio</i> |
| 113 | <u>Mela panaia</u> <i>Flagellata</i> |
| 114 | <u>Mela roggiola</u> |
| 115 | <u>Mela rosa del Casentino</u> <i>Mela di montagna-Mela del Casentino</i> |
| 116 | <u>Mela rotella della Lunigiana</u> <i>Pomo rodello</i> |
| 117 | <u>Mela rugginosa della Valdichiana</u> <i>Mela golden, Mela deliziosa gialla</i> |
| 118 | <u>Mela stayman aretina</u> <i>Mela stayman red o nieplyng</i> |
| 119 | <u>Mela ``muso di bue``</u> <i>Mela "muso de be"</i> |
| 120 | <u>Melanzana violetta fiorentina</u> <i>Fiorentina</i> |
| 121 | <u>Melograno di Firenze</u> |
| 122 | <u>Melone della Val di Cornia</u> |
| 123 | <u>Mirtillo nero della Montagna Pistoiese</u> <i>Piuoro</i> |
| 124 | <u>Noce aretina</u> |
| 125 | <u>Olive in salamoia</u> |
| 126 | <u>Paonazzi sott'olio</u> <i>Lardaioli rossi</i> |
| 127 | <u>Pastinocello</u> <i>Pastinello, Pastinaccio, Gallinaccio</i> |
| 128 | <u>Patata bianca del Melo</u> |
| 129 | <u>Patata di Regnano</u> |
| 130 | <u>Patata di Santa Maria a Monte</u> <i>La tosca</i> |
| 131 | <u>Patata di Zeri</u> <i>Patate "rosse, bianche, zale" di Zeri</i> |
| 132 | <u>Patata rossa di Cetica</u> <i>Patata rossa del Pratomagno, patata rossa del Casentino</i> |
| 133 | <u>Pera coscia aretina</u> |
| 134 | <u>Pera coscia di Firenze</u> |
| 135 | <u>Pera del curato toscana</u> |
| 136 | <u>Pera gentile</u> <i>Gentile d'estate, Gentile bianca, Pera zuccherina</i> |
| 137 | <u>Pera picciola</u> |
| 138 | <u>Pera rusè</u> |
| 139 | <u>Pesca cotogna del Poggio</u> |
| 140 | <u>Pesca cotogna di Rosano</u> |

| | |
|-----|---|
| | <i>Cotogna</i> |
| 141 | <u>Pesca cotogna toscana</u> |
| 142 | <u>Pesca diga</u> |
| 143 | <u>Pesca Elberta</u> <i>Pesca Alberta, pesca Lamberta</i> |
| 144 | <u>Pesca limone</u> <i>Cotogna tardiva</i> |
| 145 | <u>Pesca maglia rosa</u> |
| 146 | <u>Pesca Michelini</u> |
| 147 | <u>Pesca mora di Moriano Dolfi</u> <i>Pesca mora di Dolfo</i> |
| 148 | <u>Pesca passerina</u> <i>Pesca ubriaca</i> |
| 149 | <u>Pesca regina di Londa</u> <i>Regina d'Autunno; Tardiva di Londa</i> |
| 150 | <u>Pesca trionfo rosso</u> <i>Trionfo, trionfo peloso</i> |
| 151 | <u>Peschetti di Candia</u> <i>Peschetti di vigna, peschetti settembrini</i> |
| 152 | <u>Piattella pisana</u> <i>Fagiolo di San Michele</i> |
| 153 | <u>Pinolo del Parco di Migliarino-San Rossore</u> |
| 154 | <u>Pisello a mezza frasca aretino</u> <i>Pisello quarantino</i> |
| 155 | <u>Pisello a tutta frasca aretino</u> |
| 156 | <u>Pisello mugellano</u> <i>Baccellone; Nostrale del Mugello</i> |
| 157 | <u>Pomodoro Borsa di Montone</u> <i>Pomodoro Tigrato di Luciana, pomodoro Tasca di Montone</i> |
| 158 | <u>Pomodorino da inverno da appendere</u> <i>Pomodoro pendolino</i> |
| 159 | <u>Pomodoro canestrino di Lucca</u> |
| 160 | <u>Pomodoro ciliegino toscano</u> |
| 161 | <u>Pomodoro costoluto fiorentino</u> <i>Pomodoro rosso da conserva</i> |
| 162 | <u>Pomodoro cuore di bue</u> <i>Bovaiolo</i> |
| 163 | <u>Pomodoro fragola di Albiano Minucciano</u> <i>Pomodoro fragola</i> |
| 164 | <u>Pomodoro grinzoso sanminiatese</u> <i>Pomodoro di San Miniato</i> |
| 165 | <u>Pomodoro marmande</u> |
| 166 | <u>Pomodoro pallino</u> <i>Pomodoro da serbo</i> |
| 167 | <u>Pomodoro pendentino</u> |
| 168 | <u>Pomodoro pisanello</u> <i>Pomodoro pizza</i> |
| 169 | <u>Pomodoro quarantino</u> <i>Pomodoro antico nostrale</i> |

| | |
|-----|---|
| 170 | <u>Pomodoro stella</u> <i>Pomodoro pesciatino o del Morianese</i> |
| 171 | <u>Radicchia di Lucca</u> |
| 172 | <u>Rapino di Bergiola Foscailino</u> |
| 173 | <u>Rapo del Valdarno</u> |
| 174 | <u>Riso della Maremma</u> |
| 175 | <u>Scalogno nostrale toscano</u> |
| 176 | <u>Sedano nostrale</u> <i>Costolino o sedano di Montevarchi o sedano Marconi</i> |
| 177 | <u>Spinacio tipico della Val di Cornia</u> |
| 178 | <u>Susina Amoscina Nera di San Miniato</u> <i>Susina Moscia o Moscina</i> |
| 179 | <u>Tabacco kentucky della Val Tiberina Toscana</u> <i>Tabacco scuro toscano</i> |
| 180 | <u>Tartufo bianchetto della Toscana</u> <i>Tartufo marzuolo</i> |
| 181 | <u>Tartufo bianco della Toscana</u> |
| 182 | <u>Tartufo nero pregiato della Toscana</u> |
| 183 | <u>Tartufo nero uncinato della Toscana</u> |
| 184 | <u>Tartufo scorzone della Toscana</u> <i>Tartufo d'estate della Toscana</i> |
| 185 | <u>Uva colombana di Peccioli</u> |
| 186 | <u>Zafferano aretino</u> |
| 187 | <u>Zafferano delle Colline Fiorentine</u> <i>Zima di Firenze</i> |
| 188 | <u>Zafferano purissimo di Maremma</u> |
| 189 | <u>Zucca da semi toscana</u> <i>Zucca da maiali</i> |
| 190 | <u>Zucca lardaia</u> |
| 191 | <u>Zucchini lunga fiorentina</u> <i>Zucchini fiorentino rigato bianco, Zucchini bianca del Valdarno</i> |
| 192 | <u>Zucchini mora pisana</u> |
| 193 | <u>Zucchini sarzanese</u> <i>Zucchini alberello di Sarzana</i> |
| 194 | <u>Zucchini tonda fiorentina</u> <i>Zucca tonda da ogni modo, Zucchini da far ripiene, Zucchini tondo, Zucchini tonda fiorentina, Zucchini tonda chiara Toscana, Zucchini tondo di Firenze, Zucchini nana quarantina, Zucchini nana cespitosa</i> |