

REGIONE BASILICATA

<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>	
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Liquore al sambuco di Chiaromonte	
	2	Mir' cutt'	
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	3	Agnello delle Dolomiti Lucane	
	4	Capocollo	
	5	Carne Podolica lucana	
	6	Gelatina di maiale	
	7	Involtoni di cotenna	
	8	Lardo	
	9	Marruca dei Certosini della Grancia di San Demetrio, Monacedd', Cazzamarruca, Vavalicch'	
	10	'Ncandarata	
	11	Pancetta	
	12	Pezzente	
	13	Prosciutto crudo	
	14	Salsiccia	
	15	Salsiccia a catena	
	16	Salsiccia al coriandolo di Carbone	
	17	Salsiccia Castelluccese	
	18	Salsiccia di fegato di Castelluccio Superiore	
	19	Soperzata di Rivello	
	20	Soppressata	
	21	Ungratnoat	
	<i>Formaggi</i>	22	Caciocavallo
		23	Caciocavallo di Massa di Maratea
24		Caciocotta	
25		Caprino	
26		Casieddo o Casieddu	
27		Manteca	
28		Mozzarella	
29		Padraccio	
30		Pecorino	
31		Pecorino misto	
32		Scamorza	
33		Toma	
34		Treccia di Massa di Maratea	
35		Treccia dura	
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	36	A Scorz di Tursi	
	37	Capperi di Maratea sotto sale	
	38	Carruba di Maratea	
	39	Cece rosso di Latronico	
	40	Cece tondino di Latronico	
	41	Cipolla bianca di Francavilla in Sinni	
	42	Coriandolo di carbone "anes"	
	43	Fagiolo di Muro Lucano	
	44	Fagiolo di San Gaudioso	
	45	Fagiolo zeminelle	
	46	Farina di Cece di Latronico	
	47	Farina di germana "iermana"	
	48	Farina di granone "quarantino"	
	49	Farina di mischiglio	
	50	Farina di carosella	
	51	Fasulo rosso (Scritt)	
	52	Finocchio di Senise	
	53	Gilò di Maratea	
	54	Gran' cutt'	
	55	Lampascioni	
	56	Lenticchia di Potenza	
	57	Lupino del Pollino	
	58	Maiorica dei Certosini della Grancia di San Demetrio, Farina di Majonica di Brindisi di Montagna	
	59	Melanzana bianca di Senise	
	60	Nastruss di Calvera	
	61	'Ndussa	
	62	Olio di Cornacchiola di Vietri	
	63	Oliva da forno di Ferrandina	
	64	Olive nere secche	
	65	Olive secche sott'olio, Olive seccate di Cornacchiola	
	66	Passata di pomodoro di Rotonda	
	67	Pastinaca dei Certosini della Grancia di San Demetrio, Pastinache, Pastinacchio, Rariche di pastinacchio, Rariche, Raricannezzere	
	68	Patata rossa di Terranova del Pollino	
	69	Peperoni cruschi	
	70	Percoco di Tursi con il vino	
	71	Percoco di Tursi sciroppato	
	72	Pomodorino giallo costoluto di Castronuovo di Sant'Andrea	
	73	Pomodorino giallo lungo di Castronuovo di Sant'Andrea	
	74	Pomodorino rosso lungo di Castronuovo di Sant'Andrea	
	75	Pomodoro di Maratea	
76	Pomodoro di Rotonda		
77	Pomodoro secco "Cietta'icale di tolve"		
78	Pomodori sott'olio		
79	Rafano		
80	Rappascione di Viggianello		
81	Risciola		
82	Saragolla fina dei Certosini della Grancia di San Demetrio		
83	Semola Marzudda dei Certosini della Grancia di San Demetrio, Semola di Terminia, Marziolo		
84	Soppressata di fichi di Carbone		
85	Tartufo bianco del Serrapotamo		

	86	Anginetto di Lauria
	87	A' Pipua di Oliveto Lucano
	88	Biscotto a otto di Latronico
	89	Biscotto al coriandolo di Carbone
	90	Biscotti glassati
	91	Calzoni di ceci
	92	Cannariccoli di Viggianello
	93	Carchiola
	94	Cicerata
	95	Cuccidatu di Rotonda
	96	Dolce con naspro di Spinoso, Rolc' cu u' naspr r' spnus'
	97	Falagone
	98	Fusilli lucani, Fusilli con il ferretto, Fusidd', Ferretti, Ferricieddi, Firzuli, minnicchi, minuich
	99	Gelatina dolce di maiale
	100	Gugliaccio di San Costantino Albanese
	101	I Pezzetti di Irsina, i P'zzitt d' Mont Plos
	102	La Mastaccera di Irsina, a Mastacc'r d'Mont Plos
	103	La Strazzata
	104	Manate e manatelle, Pasta a matassa, Manare
	105	Migliaccio
	106	Mostaccioli
	107	Pane di germana "iermana"
	108	Pane di patata di San Severino Lucano
	109	Pane di Trecchina
	110	Pane nero
	111	Paniceddri o Panetteddri di S. Antonio di Rotonda
	112	Petulla Shen Paljit di San Paolo Albanese
	113	Piccidel' castelluccese
	114	Pizza con i cingoli di maiale
	115	Pizza a "scannatur" di Carbone
	116	Pizza rustica (Cazzola, Scarcedda, Cuzzola)
	117	Pizzetto di Lauria
	118	Polenta di Nemoli
	119	Rskatiedde cca muddiche di Episcopia
	120	Raskatiell di legumi di Fardella
	121	Raskatiello di Miskiglio di Teana, Miskiglio di Teana
	122	Ravioli
	123	Rosacatarra
	124	Sanguinaccio
	125	Shtridhla di San Paolo e San Costantino Albanese
	126	Spumino di Cersosimo
	127	Tagliatelle, al Tratt di Oliveto Lucano
	128	Tapanedda di Episcopia
	129	Taralli di San Costantino Albanese
	130	Tarallo della sposa di San Paolo Albanese, Taralj i ethur
	131	Timpallo rustico del Pollino
	132	Tortaneddri di S'Antonio di Rotonda
	133	U' frrcidid, maccherone
	134	U panaridd di Oliveto Lucano, Panierino
	135	U' pastizz rtunnar
	136	U' pastzott di Nova Siri
	137	ù Zuzumagliu
	138	Viscuttino di Lauria
	139	Viscuttu a' gotto di Lauria
	140	Cuccia di Nojese
	141	Fasul e pistiddi
	142	Fusilli lucani con la mollica di pane, ferricelli cu la muddica, Fusill' cu' muddia
	143	Insalata di arance a staccia di Tursi
	144	Insalata gialla e rossa di Castronuovo di Sant'Andrea
	145	Involtini di agnello in umido, Gnommariell, gnumeridde
	146	Involtini di interiora d'agnello/capretto arrostiti, Gnommariell arrustit, Gnumeridde, Migliatiedd
	147	Lagh n e fasul, Lagane e fasul, Lagane e fagioli,
	148	Nuglia di Laurenzana, Nuglia laurenzanese
	149	Peperoni ripieni alla lucana, Zafaran chin
	150	Pitta di Grandiniid di Calvera
	151	Pop com di Castronuovo di Sant'Andrea
	152	Pu'jata di San Giorgio Lucano
	153	Purpette di carnuluvare di Rotonda "mbastarduta"
	154	"Salsa" di mele, Cipolline o zucca
	155	Tagliolini con il latte, Tagliolini dell'Ascensione, Tagghjulini ku u latt, Tagliulini dell'Ascension
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	156	Alici salate di Maratea
	157	Aliciocculi salate di Maratea
	158	Garum di Maratea (Salsa di pesce)
<i>Prodotti di origine animale (mele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	159	Miele lucano (r'miel)
	160	Ricotta
	161	Ricotta forte
	162	Ricotta salata
	163	Uovo fresco dei Certosini della Grancia di San Demetrio,Ovo, Uvu, Cocche