

**REGIONE
TOSCANA**



Allegato A

**Prodotti agroalimentari tradizionali
Applicazione D.Lgs. 173/98 e D.M. 350/99
Aggiornamento 2016**

**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 2016, riguarda:

*A) l'inserimento di una nuova scheda prodotto ed una **modifica** di una scheda esistente rispettivamente nelle categorie:*

- Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati

- **Aglione della Valdichiana**

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

- **Ciaffagnone di Manciano**

*B) Le **cancellazioni** dall'elenco dei Prodotti agroalimentari tradizionali della Toscana, risultano essere 4, due risalenti al 2015 e 2 al 2016, in quanto registrati come Indicazione geografica protetta, IGP, e Denominazione di Origine Protetta, DOP, ed iscritti nel Registro dei prodotti DOP, IGP ed STG dell'Unione Europea:*

- Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione:

- **Finocchiona IGP (Aprile 2015)**
- **Mortadella di Prato IGP (Febbraio 2016)**

- Formaggi

- **Pecorino delle Balze Volterrane DOP (Febbraio 2015)**

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

- **Pane Toscano DOP (Marzo 2016)**

L'elenco dei prodotti tradizionali per l'anno 2016 è pertanto di **461**, così suddivisi per categoria:

- Bevande analcoliche, distillati e liquori: 8 prodotti
- Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione: **80** prodotti
- Condimenti: 2 prodotto
- Formaggi: **34** prodotti
- Grassi (burro, olii, margarina): 3 prodotti
- Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria: **121** prodotti
- Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi: 11 prodotti
- Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro): 11 prodotti.
- Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati: **191** prodotti

Aglione della Valdichiana

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati

1. Sinonimi:

Aglione della Chiana

2. Sinonimi:

Nessuno

3. Descrizione sintetica del prodotto

Si tratta di un aglio gigante dal caratteristico aroma privo di allina e dei suoi derivati, ed ha un caratteristico profumo piccante, molto più delicato di quello dell'aglio tradizionale. E' di colore bianco tendente all'avorio con forma quasi sferica leggermente schiacciato ai poli, possiede generalmente al suo interno sei bulbilli che si presentano separati e di grandi dimensioni. Questo tipo di aglio può raggiungere anche il peso di 800 grammi. L'Aglione della Valdichiana è una pianta utilizzata nella tradizionale cucina toscana, in particolare della Valdichiana, per le sue particolari proprietà organolettiche, il sapore dolciastro e l'alta digeribilità poiché non contiene allina.

4. Territorio interessato alla produzione:

Valdichiana senese ed aretina quella cioè attraversata dal Canale Maestro della Chiana che ripercorre circa i due terzi dell'antico corso del Clanis, ma in direzione opposta, cioè verso Nord come affluente dell'Arno.

5. Produzione in atto:

A rischio

6. Descrizione delle metodiche di lavorazione:

Il terreno per la coltivazione dell'Aglione deve essere sciolto, sabbioso, di medio impasto, senza ristagni di acqua ma umido nel sottosuolo. Prima della semina il terreno deve essere rovesciato, per interrare ogni residuo culturale. La messa a dimora del bulbillino (spicchio-materiale da riproduzione vegetativo scelto e selezionato) si effettua dagli inizi di ottobre fino a dicembre; le distanze adottate per la messa a dimora sono molto variabili da 30/35 cm sulla fila e 40/45 cm tra le file con una densità di circa 7.000 bulbilli/ha; tale sesto consente una ventilazione naturale ed evita l'insorgere di malattie fungine, quali la botrite, nell'apparato fogliare.

La profondità di semina è di 5/10 cm, variabile secondo la tessitura del terreno, e il bulbillino va posto rispettando la polarità, in maniera tale da favorire la germinazione. La coltura richiede apporti di azoto (60-65 kg/anno), di fosforo e di potassio (35-60 kg/anno) in misura variabile a seconda dei livelli residui nel terreno di tali sostanze nutritive. Durante la crescita vanno eliminate le erbe infestanti, con zappatura da eseguire almeno 3 volte a partire dal mese di febbraio e favorendo altresì lo sviluppo del bulbo nel terreno, e quando la pianta inizia a germogliare deve essere recisa l'infiorescenza.

La raccolta dell'Aglione avviene tra giugno e luglio, non appena le foglie cominciano ad ingiallire affinché il bulbo (capo) non si rompa o marisca. Una volta raccolto il prodotto va conservato in un luogo asciutto, ben ventilato e in ombra al riparo dai raggi solari diretti.

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

♦ *locali di preparazione bulbilli e di essiccazione*

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

Alcune aziende della Valdichiana hanno mantenuto la produzione di questa coltura tramandata da generazioni che risale all'epoca degli Etruschi proprio nelle campagne adiacenti all'odierna Montepulciano e le tecniche di produzione sono le stesse utilizzate in quel periodo.

Nel 1969 a Celle sul Rigo, frazione del Comune di San Casciano dei Bagni, nasce la "Sagra dei picci (pasta fatta a mano tradizionale della zona della Valdichiana) di Celle" conditi anche con sugo all'Aglione.

Una traccia certa è anche nella prima rievocazione storica del "Bravio delle Botti di Montepulciano" dell'anno 1974 dove erano presenti i picci (pasta fatta a mano tradizionale della zona della Valdichiana) all'Aglione nel menù che le contrade proponevano. Oggi la sua diffusione è garantita dai mercati di Filiera corta come il "Mercato di Bertoldo" a Montepulciano. L'Aglione della Valdichiana è presente anche sull'Isola del Giglio perché nel 1544 il pirata Khayr al-Din, detto il Barbarossa, saccheggiò l'isola del Giglio ed uccise chiunque si opponeva e deportò, come schiavi, oltre 700 gigliesi. In seguito la famiglia dei Medici ripopolò l'isola con popolazioni provenienti da famiglie della Valdichiana, come quella di Giudici Francesco, e nel 1686 la famiglia Stefani, proveniente da Arezzo in Valdichiana. In occasione del ripopolamento voluto dal Granduca di Toscana le famiglie della Valdichiana portarono, tra le loro cose al seguito, i bulbilli dell'Aglione della Valdichiana.

9. Produzione:

Con l'industrializzazione degli anni '60 la coltivazione dell'Aglio della Valdichiana è quasi sparita se non per una piccola produzione in pochi nuclei familiari che annualmente ne producono meno di 100 ql pur avendo ulteriore potenzialità di crescita anche per le specifiche proprietà organolettiche e le sue dimensioni, eccezionali rispetto ad altri agli.

Migliaccia di Pitigliano, Ciaffagnone di Manciano

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

1. Denominazione del Prodotto:

Migliaccia di Pitigliano, Ciaffagnone di Manciano

2. Sinonimi:

Ciaffagnone mancianesese, Ciaffagnone Maremmano, Ciaffagnone

3. Descrizione sintetica del prodotto:

La migliaccia di Pitigliano o il Ciaffagnone di Manciano è una frittella sottile, equivalente ad una crêpe, con diametro di circa 20 cm e colore giallo pallido. La sua principale e apprezzata caratteristica è la sottigliezza.

4. Territorio interessato alla produzione:

Comune di Pitigliano, provincia di Grosseto.

5. Produzione in atto:

Attivo

6. Descrizione dei processi di lavorazione:

La ricetta prevede la realizzazione di un impasto equilibrato di uova, farina ed acqua: per ogni uovo, un cucchiaino o pugno di farina e un bicchiere di acqua. Si sbattono le uova aggiungendovi la farina, un po' d'acqua tiepida, un pizzico di sale (un pizzico di cannella per la Migliaccia); una volta amalgamato il tutto, si lascia riposare l'impasto, abbastanza liquido, per circa 2 ore. Per la cottura è consigliabile l'utilizzo di una padella antiaderente, unta con un tocchettino di lardo o di strutto. Nella padella, servendosi di un apposito ramaiolo, si versa la giusta dose d'impasto liquido, facendo attenzione, con opportuni movimenti della mano che tiene la padella, che il liquido ne occupi progressivamente il fondo. In pochi secondi la massa si rapprende e può essere girata per consentire la cottura dell'altra parte. Tale operazione viene effettuata con un movimento veloce della mano, facendo saltare il contenuto dopo averlo fatto girare su se stesso. Via via che le frittelle sono cotte si pongono le une sulle altre a formare una pila. La tradizione prevede che il Ciaffagnone sia condito esclusivamente con pecorino stagionato grattugiato mentre la migliaccia viene cosparsa di zucchero, oppure di formaggio pecorino grattugiato o ricotta e poi avvolta su stessa.

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

Locale di lavorazione

Utensili (padella antiaderente, ramaiolo).

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

La migliaccia di Pitigliano e il ciaffagnone di Manciano sono prodotti della tradizione contadina: veniva offerta, insieme ad altri prodotti da forno della zona, in occasione dei matrimoni. Ancora sono diffusi nell'area maremmana e la ricetta ed il consumo sono tramandati di generazione in generazione.

9. Produzione:

Questo prodotto non si colloca in una rete commerciale e distributiva; è un prodotto fortemente legato alla tradizione e alla storia del territorio grossetano, la sua realizzazione è esclusivamente artigianale e fondamentalmente destinato all'autoconsumo, salvo nei casi di feste paesane in cui sono preparati dalle anziane del luogo, ma si tratta senza dubbio di casi isolati e non determinano una stima produttiva riferibile alla commercializzazione del prodotto.

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: 465

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>Guanciaie</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>Boccone al fungo porcino di Coreglia</u> <i>Salamino al fungo, bocconcino</i>
13	<u>Bonzola</u>
14	<u>Budelluzzo di Grosseto</u> <i>Busicchio</i>
15	<u>Buristo, Mallegato pisano, Mallegato livornese, Sanguinaccio</u> <i>Burischio</i>
16	<u>Capocollo tipico senese</u> <i>Finocchiata</i>
17	<u>Capretto delle Apuane</u>
18	<u>Carne di cavallo di Comano</u> <i>Carne di puledro di Comano</i>
19	<u>Carne di mucca pisana del Parco di Migliarino-San Rossore</u>

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

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

Condimenti

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

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	Ricotta di pecora massese
33	Ricotta di pecora pistoiese
34	Stracchino <i>Crescenza</i>

Grassi (burro, margarina, olii)

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

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

No.	Denominazione
1	Amaretti di Carmignano <i>Amaretti Di' Fochi</i>
2	Amaretto Santacrocese <i>Amaretto Santacrocese.</i>
3	Anacino <i>Stinco di morto, biscotti agli anaci, biscotti lessi</i>
4	Befanini <i>Befanotti</i>
5	Berlingozzo
6	Biscotti col riccio
7	Biscotti di Prato <i>Cantuccini di Prato</i>
8	Biscotto con l'unto <i>Civitellino, bucunto</i>
9	Biscotto di mezz'agosto
10	Biscotto salato di Roccalbegna <i>Biscotto lessato, biscotto della sposa, cornetto</i>
11	Bozza pratese <i>Pane di Prato</i>
12	Brecciotto di Roccalbegna
13	Brigidino di Lamporecchio
14	Brutti boni di Prato
15	Brutto buono ai pinoli <i>Kinzica</i>
16	Buccellato di Lucca
17	Cantucci di San Miniato <i>Cantuccini di San Miniato; biscotti di San Miniato</i>
18	Carscenta della Lunigiana <i>Crescenta</i>
19	Castagnaccio toscano <i>Migliaccio, migliaccio dolce, baldino (aretino), toppone o pattona (nel livornese), ghiriglio (alcune zone della campagna fiorentina), ghirighio (nel pratese).</i>
20	Cavallucci di Siena <i>Morsetti</i>
21	Cecina, calda calda <i>Farinata, cinque e cinque</i>

22	<u>Cenci</u> <i>Stracci, frappe</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>Croccoloto 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	Focaccia leva di Gallicano
42	Focaccia seravezzina
43	Frate lucchese <i>Bombolone lucchese, ciambella lucchese</i>
44	Gnudi <i>Ravioli nudi, Strangolapreti, Strozzapreti, Gnocchi del Casentino</i>
45	Lasagne bastarde della Lunigiana <i>Lasagne matte</i>
46	Maccheroni della Garfagnana
47	Mandorlata di Montalcino
48	Mangia e bei
49	Marocca di Casola
50	Marzapane
51	Migliaccia di Pitigliano, Ciaffagnone di Manciano
52	Migliaccio senese
53	Mignecci di formentone di Gallicano
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 ucellini 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	Sportella
96	Taglioli di Castell`Azzara <i>Melatelli</i>
97	Tartufi dolci della Calvana
98	Testarolo della Lunigiana
99	Topi di Castell`Azzara
100	Torsetto con la bolla di Pitigliano
101	Torta co`bischeri
102	Torta cybea di Massa
103	Torta di farro della Garfagnana <i>Torta di farro</i>
104	Torta di frutta secca
105	Torta di marroni di Marradi <i>"la Torta"</i>
106	Torta di riso di Massa e Carrara
107	Torta di riso lunigianese
108	Torta di verdure <i>Torta coi becchi lucchese</i>
109	Torta d`erbe della Lunigiana
110	Torta mantovana
111	Torta salata di Villa Basilica
112	Tortelli alla lastra di Corezzo
113	Tortello del Melo <i>Raviolo</i>
114	Tortello di patate
115	Tortello dolce di Pitigliano
116	Tortello maremmano con spinaci
117	Tozzetto di Pitigliano
118	Zuccherini del Mugello <i>Zuccherini al paiolo</i>
119	Zuccherino di Maremma
120	Zuccherino di Vernio
121	Zuccotto massese

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

No.	Denominazione
1	Anguilla scavecciata <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	Aglione massese
2	Aglione rosso maremmano
3	Aglione della Valdichiana
4	Arancio massese
5	Asparago d'Argenteuil toscano <i>Asparago nostrale</i>
6	Barba massese <i>Barba di prete, scorza nera</i>
7	Basilico gigante <i>Basilico a foglia di lattuga</i>
8	Bietola a coste sottili
9	Carciofini sott'olio
10	Carciofo del litorale livornese
11	Carciofo di Chiusure
12	Carciofo di Pian di Rocca
13	Carciofo di San Miniato <i>Carciofo Sanminiatese, Mamma Sanminiatese</i>
14	Carciofo empolesse
15	Cardo della Val di Cornia <i>Gobbo della Val di Cornia</i>
16	Cardo massese <i>Cardone o gobbo</i>
17	Castagna d'Antona <i>Carpinese, Carrarese</i>
18	Castagna mondigiana del Pratomagno <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 toscana</u>
37	<u>Cipolla savonese</u> <i>Cipolla "sagonese"</i>
38	<u>Cipolla vernina</u> <i>Cipolla bastarda</i>
39	<u>Cocomero della Val di Cornia</u>
40	<u>Cocomero gigante</u> <i>Gigante di Fontarronco, cocomero della Val di Chiana</i>
41	<u>Confettura di purnelle fiaschette</u>
42	<u>Dormiente della Montagna Pistoiese</u> <i>Dormiglione, marzuolo</i>
43	<u>Fagiola Garfagnina</u> <i>Fagiola Casciana</i>
44	<u>Fagiola schiacciona</u>
45	<u>Fagiolo aquila</u> <i>Fagiolo lupinaro, Fagiolo lupinajno</i>
46	<u>Fagiolo borlotto di Maremma</u>
47	<u>Fagiolo borlotto nano di Sorano</u>
48	<u>Fagiolo borlotto nostrale toscano</u>
49	<u>Fagiolo burro toscano</u>
50	<u>Fagiolo cannellino</u> <i>Fagiolo cannellino del San Ginese-Compitese e Sant'Alessio</i>
51	<u>Fagiolo cannellino di Sorano</u>
52	<u>Fagiolo cappone</u>

53	<u>Fagiolo Ciavattone di Sorano</u> <i>Fagiolo burro di Sorano, Piattella di Grosseto</i>
54	<u>Fagiolo coco nano</u> <i>Fagiolo cocco</i>
55	<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>
56	<u>Fagiolo della montagna</u> <i>Fagiolo bastardone, della nodola, dell'Amiata</i>
57	<u>Fagiolo di Bigliolo</u>
58	<u>Fagiolo di Zeri</u> <i>Fagiolo con il grembiule detto "fasgiulain dau scuside"; fagioline dette "fasgiulina"</i>
59	<u>Fagiolo diecimino</u> <i>Fagiolo scritto rampicante</i>
60	<u>Fagiolo fico di Gallicano</u>
61	<u>Fagiolo giallorino della Garfagnana</u> <i>Fagiolo Giallorino, Fagiolo nano da sgusciare</i>
62	<u>Fagiolo malato</u> <i>Malatino, fagiolo verdone, fagiolo giallino, fagiolo di S.Giuseppe</i>
63	<u>Fagiolo Marconi a seme nero</u> <i>Fagiolo seme nero</i>
64	<u>Fagiolo mascherino</u>
65	<u>Fagiolo massese</u>
66	<u>Fagiolo pievarino</u>
67	<u>Fagiolo romano</u> <i>Fagiolo romanello</i>
68	<u>Fagiolo rosso di Lucca</u> <i>Fagiolo rosso lucchese</i>
69	<u>Fagiolo schiaccione</u>
70	<u>Fagiolo scritto della Garfagnana</u>
71	<u>Fagiolo scritto di Lucca</u>
72	<u>Fagiolo serpente toscano</u> <i>Stringa</i>
73	<u>Fagiolo stortino di Lucca</u> <i>Anellino giallo di Lucca</i>
74	<u>Fagiolo stringa di Lucca</u> <i>Fagiolo serpente</i>
75	<u>Fagiolo turco di Castello</u>
76	<u>Fagiolo zolfino</u>
77	<u>Farina di castagne carpinese</u>
78	<u>Farina di castagne del Pratomagno</u> <i>Farina dolce</i>
79	<u>Farina di castagne dell'Amiata</u>
80	<u>Farina di castagne di Prato</u>
81	<u>Farina di castagne d'Antona</u> <i>Farina dolce</i>
82	<u>Farina di castagne pistoiese</u>
83	<u>Farina di neccio di Villa Basilica</u> <i>Farina dolce, Farina di castagne</i>

84	<u>Fava lunga delle Cascine</u> <i>Fava delle Cascine</i>
85	<u>Fichi di Carmignano</u>
86	<u>Fichi sott'olio livornesi</u>
87	<u>Fico dottato</u> <i>Ottato</i>
88	<u>Fico San Piero</u> <i>Corbo</i>
89	<u>Fico verdino</u>
90	<u>Frutti del sottobosco delle Montagne Pistoiesi</u>
91	<u>Funghi porcini toscani</u> <i>Giugnolo, settembrino, biancarello, montagnolo, porcino del freddo, moreccio o porcino nero, estatino</i>
92	<u>Funghi sotto sale della costa Apuana</u>
93	<u>Grano marzolo del Melo</u>
94	<u>Grano saraceno</u> <i>Fagopiro, grano nero</i>
95	<u>Granoturco bianco massese</u> <i>Mais bianco</i>
96	<u>Granturco formenton ottofile della Garfagnana</u> <i>Formentone maggese, granturco da polenta Garfagnino</i>
97	<u>Granturco nano di Luco</u> <i>Granturco nano di Grezzano</i>
98	<u>Lattuga quattro stagioni</u> <i>Lattuga vinata</i>
99	<u>Limone massese</u>
100	<u>Lupino dolce di Grosseto</u>
101	<u>Mais quarantino</u>
102	<u>Mais rustico per polenta aretino</u>
103	<u>Marmellate e confetture della Toscana</u>
104	<u>Marroni della Toscana</u>
105	<u>Mela Binotto</u>
106	<u>Mela Carla aretina</u> <i>Finalina, mela di finale</i>
107	<u>Mela casciana</u> <i>Rosetta, Rosina</i>
108	<u>Mela casolana</u>
109	<u>Mela Francesca aretina</u> <i>Aretina</i>
110	<u>Mela nesta</u> <i>Decio</i>
111	<u>Mela panaia</u> <i>Flagellata</i>
112	<u>Mela roggiola</u>
113	<u>Mela rosa del Casentino</u> <i>Mela di montagna-Mela del Casentino</i>
114	<u>Mela rotella della Lunigiana</u> <i>Pomo rodello</i>
115	<u>Mela rugginosa della Valdichiana</u> <i>Mela golden, Mela deliziosa gialla</i>

116	Mela stayman aretina <i>Mela stayman red o nieplyng</i>
117	Mela ``muso di bue`` <i>Mela "muso de be"</i>
118	Melanzana violetta fiorentina <i>Fiorentina</i>
119	Melograno di Firenze
120	Melone della Val di Cornia
121	Mirtillo nero della Montagna Pistoiese <i>Piuro</i>
122	Noce aretina
123	Olive in salamoia
124	Paonazzi sott`olio <i>Lardaioli rossi</i>
125	Pastinocello <i>Pastinello, Pastinaccino, Gallinaccio</i>
126	Patata bianca del Melo
127	Patata di Regnano
128	Patata di Santa Maria a Monte <i>La tosca</i>
129	Patata di Zeri <i>Patate "rosse, bianche, zale" di Zeri</i>
130	Patata rossa di Cetica <i>Patata rossa del Pratomagno, patata rossa del Casentino</i>
131	Pera coscia aretina
132	Pera coscia di Firenze
133	Pera del curato toscana
134	Pera gentile <i>Gentile d'estate, Gentile bianca, Pera zuccherina</i>
135	Pera picciola
136	Pera rusè
137	Pesca cotogna del Poggio
138	Pesca cotogna di Rosano <i>Cotogna</i>
139	Pesca cotogna toscana
140	Pesca diga
141	Pesca Elberta <i>Pesca Alberta, pesca Lamberta</i>
142	Pesca limone <i>Cotogna tardiva</i>
143	Pesca maglia rosa
144	Pesca Michelini
145	Pesca mora di Moriano Dolfi <i>Pesca mora di Dolfo</i>
146	Pesca passerina <i>Pesca ubriaca</i>
147	Pesca regina di Londa <i>Regina d'Autunno; Tardiva di Londa</i>

148	<u>Pesca trionfo rosso</u> <i>Trionfo, trionfo peloso</i>
149	<u>Peschetti di Candia</u> <i>Peschetti di vigna, peschetti settembrini</i>
150	<u>Piattella pisana</u> <i>Fagiolo di San Michele</i>
151	<u>Pinolo del Parco di Migliarino-San Rossore</u>
152	<u>Pisello a mezza frasca aretino</u> <i>Pisello quarantino</i>
153	<u>Pisello a tutta frasca aretino</u>
154	<u>Pisello mugellano</u> <i>Baccellone; Nostrale del Mugello</i>
155	<u>Pomodorino da inverno da appendere</u> <i>Pomodoro pendolino</i>
156	<u>Pomodoro canestrino di Lucca</u>
157	<u>Pomodoro ciliegino toscano</u>
158	<u>Pomodoro costoluto fiorentino</u> <i>Pomodoro rosso da conserva</i>
159	<u>Pomodoro cuore di bue</u> <i>Bovaiolo</i>
160	<u>Pomodoro fragola di Albiano Minucciano</u> <i>Pomodoro fragola</i>
161	<u>Pomodoro grinzoso sanminiatese</u> <i>Pomodoro di San Miniato</i>
162	<u>Pomodoro marmande</u>
163	<u>Pomodoro pallino</u> <i>Pomodoro da serbo</i>
164	<u>Pomodoro pendentino</u>
165	<u>Pomodoro pisanello</u> <i>Pomodoro pizza</i>
166	<u>Pomodoro quarantino</u> <i>Pomodoro antico nostrale</i>
167	<u>Pomodoro stella</u> <i>Pomodoro pesciatino o del Morianese</i>
168	<u>Radicchia di Lucca</u>
169	<u>Rapino di Bergiola Foscailino</u>
170	<u>Rapo del Valdarno</u>
171	<u>Riso della Maremma</u>
172	<u>Scalogno nostrale toscano</u>
173	<u>Sedano nostrale</u> <i>Costolino o sedano di Montevarchi o sedano Marconi</i>
174	<u>Spinacio tipico della Val di Cornia</u>
175	<u>Susina Amoscina Nera di San Miniato</u> <i>Susina Moscia o Moscina</i>
176	<u>Tabacco kentucky della Val Tiberina Toscana</u> <i>Tabacco scuro toscano</i>
177	<u>Tartufo bianchetto della Toscana</u> <i>Tartufo marzuolo</i>
178	<u>Tartufo bianco della Toscana</u>

179	<u>Tartufo nero pregiato della Toscana</u>
180	<u>Tartufo nero uncinato della Toscana</u>
181	<u>Tartufo scorzone della Toscana</u> <i>Tartufo d'estate della Toscana</i>
182	<u>Uva colombana di Peccioli</u>
183	<u>Zafferano aretino</u>
184	<u>Zafferano delle Colline Fiorentine</u> <i>Zima di Firenze</i>
185	<u>Zafferano purissimo di Maremma</u>
186	<u>Zucca da semi toscana</u> <i>Zucca da maiali</i>
187	<u>Zucca lardaia</u>
188	<u>Zucchina lunga fiorentina</u> <i>Zucchino fiorentino rigato bianco, Zucchina bianca del Valdarno</i>
189	<u>Zucchina mora pisana</u>
190	<u>Zucchina sarzanese</u> <i>Zucchina alberello di Sarzana</i>
191	<u>Zucchina tonda fiorentina</u> <i>Zucca tonda da ogni modo, Zucchine da far ripiene, Zucchino tondo, Zucchina tonda fiorentina, Zucchina tonda chiara Toscana, Zucchino tondo di Firenze, Zucchetta nana quarantina, Zucchina nana cespitosa</i>