

REGIONE EMILIA-ROMAGNA

DETERMINAZIONE DEL RESPONSABILE DEL SERVIZIO INNOVAZIONE, QUALITÀ, PROMOZIONE E INTERNAZIONALIZZAZIONE DEL SISTEMA AGROALIMENTARE 26 OTTOBRE 2020, N. 18547

D. Lgs. 173/98, art. 8 - Approvazione Elenco prodotti agroalimentari tradizionali dell'Emilia-Romagna - XXI Revisione

IL DIRIGENTE FIRMATARIO

sostituito in applicazione dell'art. 46 comma 3 della L.R. 43/01 e della Delibera 2416/2008 e s.m.i., che stabilisce che le funzioni relative ad una struttura temporaneamente priva di titolare competono al dirigente sovraordinato, dal Direttore generale della Direzione Generale Agricoltura, Caccia e Pesca, Valtiero Mazzotti

(omissis)

determina

1. di richiamare integralmente le considerazioni formulate in

premessa che costituiscono pertanto parte integrante del presente dispositivo;

2. di approvare l'allegato A, parte integrante e sostanziale della presente determinazione, quale ventunesima revisione di n. 398 prodotti agro-alimentari tradizionali afferenti al territorio Emilia-Romagna da inserire nell'elenco nazionale ai sensi del D.Lgs. 30 aprile 1998, n. 173;
3. di inviare copia della presente determinazione al Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali ai fini dell'aggiornamento dell'elenco nazionale dei prodotti agro-alimentari tradizionali;
4. di pubblicare, per estratto, nel Bollettino Ufficiale Telematico della Regione Emilia-Romagna l'allegato A della presente determinazione;
5. di dare atto che si provvederà alle ulteriori pubblicazioni previste dal Piano triennale della corruzione ai sensi del d.lgs n. 33/2013.

IL DIRETTORE GENERALE

Valtiero Mazzotti

ALLEGATO A

ELENCO DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI
DELL'EMILIA-ROMAGNA - VENTUNESIMA REVISIONE

| N. | Categoria del prodotto | Nome del prodotto | Prov. |
|-----|--|---|----------------|
| 1. | Bevande analcoliche, distillati e liquori | Acqua d'orcio o d'orzo, <i>l'acqua d'orz o d'orss</i> | RE |
| 2. | | Anicione, <i>andsòn</i> | MO |
| 3. | | Anisetta, <i>anisèta</i> | RE |
| 4. | | Macerato di pere in grappa | RN-FC |
| 5. | | Liquore di prugnoli, <i>bargnolino, bargnulein</i> | PC |
| 6. | | Liquore Zabaglione all'uovo | FE |
| 7. | | Maraschino, <i>maraschèin</i> | RE |
| 8. | | Marenata | RE |
| 9. | | Nocino, <i>nosen, nozèn</i> | PR-MO-RE-PC-FC |
| 10. | | Sorbolo, liquore nobile di sorbe, liquor ed sorbi, sorbolino, sorbolen | PR |
| 11. | | Sassolino | MO |
| 12. | | Vin brûlè, vino brulè, <i>brulè</i> | FC |
| 13. | Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione | Agnello da latte, agnel, delle razze: sarda e massese | FC |
| 14. | | Bel e cot, <i>belecot</i> | RA |
| 15. | | Bondiola* | FE |
| 16. | | Cappello del prete, <i>cappel da pret*</i> | PC |
| 17. | | Carne bovina di razza romagnola, Vidlò, Tor, Burela, Vaca romagnola | FC |
| 18. | | Carne della razza bovina marchigiana | RN |
| 19. | | Castrato di Romagna, <i>castrè, castròn</i> | RA-RN-FC-BO |
| 20. | | Ciccioli (o cicciolata), <i>grassei (o suprasè), ciccioli sbricioloni, grassei sbrison, cicoli, sgrisciuli*</i> | PC-RE-RN |
| 21. | | Coppa arrosto, <i>Cupa arost</i> | PC |

| | | | |
|-----|--|--|-------|
| 22. | | Coppa di testa, <i>tortella*</i> | RN |
| 23. | | Coppa di montagna della Val Nure, <i>cuppa ad muntagna</i> | PC |
| 24. | | Coshet, violino coscia di pecora | RE |
| 25. | | Cotechino piccolo | PC |
| 26. | | Culatello, <i>culatel*</i> | PC |
| 27. | | Fegatelli | RN |
| 28. | | Fiocchetto | PR |
| 29. | | Fiocco di culatello* | PR |
| 30. | | Gallo ruspante | RN |
| 31. | | Lardo del Montefeltro | RN |
| 32. | | Lardo, gras, | PC |
| 33. | | Lonzino, capolongo | RN |
| 34. | | Mariola* | PC |
| 35. | | Mazza fegato | RN |
| 36. | | Miaccio, miaggio, migliaccio | RN |
| 37. | | Pancetta arrotolata | RN |
| 38. | | Pancetta canusina* | RE |
| 39. | | Pesto di cavallo, caval pist | PR |
| 40. | | Pollo di razza Fidentina | PC-PR |
| 41. | | Pollo di Romagna | FC-RN |
| 42. | | Piccola di cavallo, <i>picula 'd caval</i> | PC |
| 43. | | Porchetta, purcheta | RN |
| 44. | | Prosciutto aromatizzato del Montefeltro | RN |
| 45. | | Salame all'aglio, <i>salam da l'ai*</i> | FE |

| | | | |
|-----|------------|--|-------------|
| 46. | | Salame di Canossa o salame di Castelnuovo Monti* | RE |
| 47. | | Salame fioretino* | RE |
| 48. | | Salame gentile, salam gentil, <i>salâm zintil*</i> | PC-FC |
| 49. | | Salsiccia | RN |
| 50. | | Salsiccia gialla fina, <i>sulzezza zala bouna e fina</i> | MO |
| 51. | | Salsiccia matta, <i>ciàvar, suzèzza mata.</i> | FC |
| 52. | | Salsicciotto alla piacentina, salame da cuocere, <i>salam da cotta</i> | PC |
| 53. | | Spalla di San Secondo, spalla cotta e spalla cruda, <i>spala cota e crûda*</i> | PR |
| 54. | | Stracotto alla piacentina, <i>'l stua</i> | PC |
| 55. | | Suino di razza mora o mora romagnola | RA-FC-RN-BO |
| 56. | | Suino pesante | Tutte |
| 57. | | Tacchini bronzato rustico o nostrano, <i>galnacc, dindo</i> | RN |
| 58. | | Tasto, tast | PC |
| 59. | | Zuccotto di Bismantova* | RE |
| 60. | Condimenti | Pasta di tartufo bianco | RN |
| 61. | | Sale alimentare di Salsomaggiore | PR |
| 62. | | Sale, <i>sâl</i> | RA |
| 63. | Formaggi | Caciotta* | RN |
| 64. | | Caciotta vaccina al caglio vegetale* | RN |
| 65. | | Caprino* | RN |
| 66. | | Cascio pecorino lievito, pecorino fresco a latte crudo* | RN |
| 67. | | Casecc* | RN |
| 68. | | Formaggetta fresca, <i>furmain*</i> | RE |
| 69. | | Pecorino* | RN |

| | | | |
|-----|---|--|-------------|
| 70. | | Pecorino del pastore* | BO-RA-RN-FC |
| 71. | | Pecorino dell'Appennino reggiano* | RE |
| 72. | | Raviggiolo* | FC-RN |
| 73. | | Ribiola della Bettola, <i>ill ribiol*</i> | PC |
| 74. | | Robiola, ribiola, <i>furmai nis</i> | PC |
| 75. | Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria | Africanetti, biscotti Margherita, <i>africanèt</i> | BO |
| 76. | | Amaretti, <i>amarett</i> | MO-FC |
| 77. | | Amaretto di Spilamberto | MO |
| 78. | | Anolini, <i>anvein, amvei, anvei, anven</i> | PC |
| 79. | | Anolino, <i>anolen</i> | PR |
| 80. | | Basotti, bassotti, tagliolini al forno, <i>bazòt, bassot</i> | FC |
| 81. | | Bensone, <i>balsone, balsòn</i> | MO |
| 82. | | Biscione reggiano | RE |
| 83. | | Bizulà | RN |
| 84. | | Bodino di uva termarina | RE |
| 85. | | Bomba allo zabaglione o di Canossa | RE |
| 86. | | Bomba di polenta, <i>bomba ed puleinta</i> | RE |
| 87. | | Bomba di riso, <i>bomba 'd ris</i> | PC-RE |
| 88. | | Bomba di tagliatelle | RE |
| 89. | | Borlengo, <i>burleng, burlang</i> | MO |
| 90. | | Bortellina, <i>burtlêina</i> | PC |
| 91. | | Bracciatello | FC |
| 92. | | Bustrengo, <i>bustrenga, bustrèng, bostrengo</i> | FC-RN |
| 93. | | Caffè in forchetta | FC |

| | | |
|-----|---|----------|
| 94. | Canestrelli, <i>canestrèli</i> | PC |
| 95. | Cantarelle, <i>al cantarèli</i> | FC |
| 96. | Cappelletti all'uso di Romagna, <i>caplet</i> | FC |
| 97. | Cappelletti, <i>caplitt</i> | FE |
| 98. | Cappelletto reggiano | RE |
| 99. | Cassatella | RE |
| 100 | Castagnaccio, <i>castagnaz</i> | FC |
| 101 | Castagnaccio, Pattona | PC |
| 102 | Castagnole | FC-RN |
| 103 | Cherseinta sotto le braci, crescentina | RE |
| 104 | Chisolini, <i>chisulèn, chissò</i> | PC |
| 105 | Chizze reggiane, <i>el chezzi, chezzi</i> | RE |
| 106 | Ciabatta di S. Antonio, <i>savata ed S. Antoni</i> | RE |
| 107 | Ciaccio, <i>ciacc</i> | MO |
| 108 | Ciambella di Quaresima cotta nell'acqua | RE |
| 109 | Ciambella ferrarese, <i>brazadela</i> | FE |
| 110 | Ciambella reggiana, <i>bresadela, busilan</i> | RE |
| 111 | Ciambella, <i>boslan, zambèla</i> | PC-FC |
| 112 | Ciambelline, <i>buslanein</i> | PC |
| 113 | Coppo all'emiliana | RE |
| 114 | Crescenta, <i>carsent</i> | BO |
| 115 | Crescenta fritta, <i>cherscènta frètta</i> | MO |
| 116 | Crescioni, guscioni, cassoni, <i>carsôn, gussun, cursôn</i> | FC |
| 117 | Croccante, cruccant | PC-RE-FC |

| | | | |
|-----|--|--|-------|
| 118 | | Crostoli del Montefeltro | RN |
| 119 | | Curzoli, strigotti, <i>curzùl</i> | FC |
| 120 | | Dolce di San Michele, <i>dolz ad San Michele</i> | RA |
| 121 | | Erbazzone di Reggio Emilia | RE |
| 122 | | Fave dei morti, fave dolci, favette | FC-RN |
| 123 | | Focaccia con ciccioli, <i>chisola</i> | PC |
| 124 | | Fritloc frittelle di castagne | RE |
| 125 | | Frittelle di farina di castagne, <i>frittell ad fareina ad castagne</i> | PC |
| 126 | | Frittelle di riso, <i>frittell ad ris</i> | PC |
| 127 | | Frittelle o sgonfietti, <i>frittell o sgiunfaitt</i> | PC |
| 128 | | Frittelle di tagliatelle, pattone | RE |
| 129 | | Garganelli, garganell, maccheroni al pettine, | BO-FC |
| 130 | | Gialletti, gialetti, <i>zalet, piadòt</i> | FC |
| 131 | | Gnocchi, <i>gnocc</i> | PC-MO |
| 132 | | Gnocchetti con fagioli, <i>pisarei e fasò</i> | PC |
| 133 | | Gnocchetti di pangrattato, <i>pisarei</i> | PC |
| 134 | | Gnocco al forno con i ciccioli, <i>gnocc, gnocc cott al fouren, gnocc con i grasso</i> | RE |
| 135 | | Gnocco di patate, gnocchi di patate <i>sgranfignone, macarun s'al pateti, Gnóc</i> | PR-FC |
| 136 | | Gnocco fritto, <i>gnocc frett o gnocc, al gnoc frètt, 'l gnoc</i> | MO-RE |
| 137 | | Gramigna gialla | RE |
| 138 | | Gramigna paglia e fieno | RE |
| 139 | | Gramigna verde | RE |
| 140 | | Intrigoni, sfrappole emiliane, <i>intrigoun</i> | RE |
| 141 | | Latte alla Portoghese | FC |

| | | | |
|-----|--|--|-------------|
| 142 | | Latte brulè, <i>Latt brulè</i> | PC-FC |
| 143 | | Latte in piedi, <i>latt in pè</i> | PC |
| 144 | | Latteruolo | FC |
| 145 | | Maccheroni alla bobbiese, <i>maccheron bubbies</i> | PC |
| 146 | | Mandorlato al cioccolato di Modigliana | FC |
| 147 | | Manfrigoli | FC |
| 148 | | Maltagliati, puntarine, malfatti, malfattini, <i>meltajè, maltajèd</i> | FC |
| 149 | | Mandorlini del ponte, <i>mandurlin dal pont</i> | FE |
| 150 | | Mezze maniche da frate ripiene, <i>mes mànag da frà ripein</i> | PC |
| 151 | | Miacetto, <i>miacet</i> | RN |
| 152 | | Minestra di castagne | RE |
| 153 | | Minestra imbottita, <i>spoja lorda</i> | FC |
| 154 | | Migliaccio di Romagna, sanguinaccio, berleng, Migliaccio, e miazz | BO-FC-RN |
| 155 | | Mistocchine, Mistuchina, mistuchen, mistòk, mistocchi ed fareina ed castagn, <i>al mistuchini, al mistuchèn,</i> | RA-MO-RE-FC |
| 156 | | Mosto cotto, <i>must cot</i> | PC |
| 157 | | Offelle di marmellata | FC |
| 158 | | Orecchioni, <i>j urciòn</i> | FC |
| 159 | | Pagnotta di Pasqua di Monte Colombo, <i>pagnota ad Pasqua ad Mount Clomb</i> | RN |
| 160 | | Pagnotta di San Martino, <i>pagnota ad San Marten</i> | RN |
| 161 | | Pagnotta pasquale | FC |
| 162 | | Pancotto, <i>pancöt, pacöt</i> | FC |
| 163 | | Pan di Spagna | FC |
| 164 | | Pane a lievitazione naturale | RN |
| 165 | | Pane casareccio, <i>pan casalen</i> | PR |

| | | | |
|-----|--|--|-------|
| 166 | | Pane di Castrocaro | FC |
| 167 | | Pane di zucca, <i>pan ad zücca</i> | PC |
| 168 | | Pane dolce con i fichi, <i>pan dülz cun i figh</i> | PC |
| 169 | | Panzanella, <i>panzanëla</i> | FC |
| 170 | | Pane schiacciato, <i>atarö</i> | PC |
| 171 | | Pappardelle, <i>al parpadël; al parpadeli</i> | FC |
| 172 | | Patacucci, <i>patacóc, patacüc</i> | FC |
| 173 | | Pasta Margherita | FC |
| 174 | | Pastafrolla alla maniera reggiana | RE |
| 175 | | Pasta rasa, <i>pastarësa, pasta resa, pasta ragia</i> | RE |
| 176 | | Pattona, castagnaccio, torta di castagne | PR-RE |
| 177 | | Pasticcio di cappelletti | FC |
| 178 | | Pasticcio di maccheroni alla ferrarese, <i>al pastiz</i> | FE |
| 179 | | Passatelli, passatini, <i>pasadein, pasadòin in bröd</i> | FC |
| 180 | | Pesche finte ripiene | FC |
| 181 | | Piada coi ciccioli | FC |
| 182 | | Piadina della Madonna del Fuoco | FC |
| 183 | | Piadina frita, <i>piè fretta</i> | FC |
| 184 | | Pinza bolognese, <i>penza bolognese</i> | BO |
| 185 | | Pizza di Pasqua, crescia di Pasqua | RN |
| 186 | | Polentine | RE |
| 187 | | Riso con la tritura, minestra del paradiso, <i>ris cun la trädura, ris coun la terdura, riso e tevdura</i> | RE |
| 188 | | Savoardi | RE |
| 189 | | Savoardi di Persiceto, Ciabattine di S. Antonio, <i>savuièrd</i> | BO |

| | | | |
|-----|--|--|-------|
| 190 | | Sbricciolina, sbrisulina | PC |
| 191 | | Scarpasot | RE |
| 192 | | Sfoggia dell'Emilia-Romagna, <i>spója</i> , <i>spòia</i> | FC |
| 193 | | Sfogliata o torta degli Ebrei, <i>tibuia</i> | MO |
| 194 | | Sfrappe, fiocchetti, sfrappole, chiacchiere delle suore, <i>sfrapli</i> , <i>al frap</i> , <i>fiuchét</i> , <i>ciacri dal sori</i> | RN-FC |
| 195 | | Solata, solada di farina bianca, <i>suleda</i> | RE |
| 196 | | Spianata, schiacciata, <i>s-ciazêda</i> , <i>spianeta</i> , <i>scaciata</i> , <i>scacigna</i> | FC |
| 197 | | Spongata di Busseto | PR |
| 198 | | Spongata di Corniglio | PR |
| 199 | | Spongata, <i>spunghèda</i> | MO |
| 200 | | Spongata di Piacenza, <i>spungada</i> , <i>spungheda</i> | PC |
| 201 | | Spongata di Reggio Emilia | RE |
| 202 | | Spumini, schiumini, <i>spumén</i> | FC |
| 203 | | Sprelle, <i>spreli</i> | PC |
| 204 | | Straccadenti, <i>Stracadéint</i> , <i>straccadèint</i> , <i>Straca dent</i> | FC-RE |
| 205 | | Stracchino gelato, <i>stracchein in gelato</i> | PC |
| 206 | | Stricchetti, farfallini, <i>scrichét</i> , <i>fiuchét</i> | FC |
| 207 | | Strozzapreti, <i>strozaprit</i> | FC |
| 208 | | Sulada | MO |
| 209 | | Tagliatelle <i>tajadèli</i> , <i>tajadël</i> , <i>lasagni</i> | FC |
| 210 | | Tagliatella bolognese | BO |
| 211 | | Tagliatelle con ricotta e noci, <i>taiadei cun ricotta e nus</i> | PC |
| 212 | | Tagliatelle con gli stridoli, <i>tajadël cun i stridul</i> ; <i>tajadël cun i strigul</i> , <i>tajadèli cun i stridle</i> | FC |
| 213 | | Tagliatelle dolci | FC |

| | | | |
|-----|--|---|-------------|
| 214 | | Tagliatelle verdi <i>tajadèl verdi, tajadèli verdi</i> | FC |
| 215 | | Tagliatelle verdi all'emiliana, <i>tajadeli verdi</i> | RE |
| 216 | | Tardura | FC |
| 217 | | Tigella modenese, <i>tigèla modenese, crescentina modenese, cherscènta modenese</i> | MO |
| 218 | | Tirotta con cipolla, <i>tiratta ala zivola</i> | FE |
| 219 | | Topino d'Ognissanti | FE |
| 220 | | Torta d'erbe | PR |
| 221 | | Torta dei preti, <i>turta ad prètt</i> | PC |
| 222 | | Torta di granoturco, <i>turta ad mèlga</i> | PC |
| 223 | | Torta di mele, <i>turta ad pum</i> | PC |
| 224 | | Torta di pere, <i>turta ad per</i> | PC |
| 225 | | Torta di prugne, <i>turta ad brùgna</i> | PC |
| 226 | | Torta di ricotta | FC |
| 227 | | Torta di riso reggiana | RE |
| 228 | | Torta ricciolina o torta di tagliatelle, <i>taiadela</i> | FE-MO-RE-FC |
| 229 | | Torta di uva termarina | RE |
| 230 | | Tortellacci, tortelloni, <i>turtlacc</i> | MO |
| 231 | | Tortellacci di carnevale | RE |
| 232 | | Tortelli alla lastra | FC |
| 233 | | Tortelli d'erbeta, torte d'erbeta | PR |
| 234 | | Tortelli di carnevale, frittelle ripiene, <i>turtlitt</i> | PC |
| 235 | | Tortelli di farina di castagne, <i>tortei ad fareina ad castagne</i> | PC |
| 236 | | Tortelli di ricotta alla piacentina, tortelli, <i>turtei cu la cua, turtei.</i> | PC |
| 237 | | Tortelli di San Giuseppe, <i>turtei ad San Giusèpp</i> | PC |

| | | | |
|-----|-----------------|--|-------|
| 238 | | Tortelli con le ortiche | RE |
| 239 | | Tortelli di mele | RE |
| 240 | | Tortelli di patate | RE |
| 241 | | Tortelli di ricotta | RE |
| 242 | | Tortelli di verza | RE |
| 243 | | Tortelli di zucca alla reggiana, <i>turtei ed zoca</i> | RE |
| 244 | | Tortelli di zucca, <i>turtei ad zücc</i> , <i>cappellacci di zucca, turtlòn ad sùca</i> | PC-MO |
| 245 | | Tortelli coi rosolacci, <i>turtel cun al baröslì; turtel con al ròslì</i> | FC |
| 246 | | Tortelli ripieni con bietole, tortelli verdi alla reggiana, <i>turtee d'erba</i> | RE |
| 247 | | Tortellini di Bologna | BO |
| 248 | | Tortellini | MO |
| 249 | | Zabajone, Zabaglione, <i>Zambajoun</i> | RE |
| 250 | | Zampanella, <i>zàmpanèla</i> | BO |
| 251 | | Zuccherino montanaro bolognese, <i>zucarein montanaro bolognese</i> | BO |
| 252 | | Zuppa inglese, <i>sopinglese, sòpa inglesa, zòppa iglèisa, sopinglese</i> | FC-RE |
| 253 | Piatti composti | Agnello alla piacentina, <i>agnel äla piasinteina</i> | PC |
| 254 | | Agnello con piselli alla romagnola, <i>agnèl cun i bşarèl a la rumagnöla</i> | FC |
| 255 | | Anguilla in umido, <i>anguilla in ümid</i> | PC |
| 256 | | Arbada, polenta con cotenne e cavolo nero | RE |
| 257 | | Arrosto di maiale alla reggiana | RE |
| 258 | | Arrosto ripieno | RE |
| 259 | | Baccalà alla romagnola, <i>bacalà a la rumagnöla</i> | FC |
| 260 | | Baccalà con i porri, <i>e' bacalà con i por</i> | FC |
| 261 | | Baccalà in gratella, <i>bacalà a rost</i> | FC |

| | | | |
|-----|--|--|-------|
| 262 | | Baccalà in umido, <i>bacalà in òmid</i> | FC |
| 263 | | Barzigole, <i>barzègli, bistregli</i> | RE |
| 264 | | Calzagatti, <i>chelzagàt, papacc, paparòcc, pulenta imbrucàda</i> Cazzagai, <i>calzagàtt, paparucci, cassambragli</i> | MO-RE |
| 265 | | Cardi in umido | FC |
| 266 | | Cavolfiore all'uso di Romagna | FC |
| 267 | | Cavoli ripieni, <i>cavul ripein</i> | PC |
| 268 | | Cipolle comodate | RE |
| 269 | | Cipolle intiere con salsa | RE |
| 270 | | Cipolle ripiene di magro | RE |
| 271 | | Coniglio arrosto alla reggiana, <i>cunin a ròst</i> | RE |
| 272 | | Coniglio in umido, coniglio alla cacciatore | FC |
| 273 | | Cotenna e ceci, <i>cudga e sisar</i> | PC |
| 274 | | Dolce e brusco, <i>dulz e brühsc</i> | PC |
| 275 | | Fagioli in giubalunga | FC |
| 276 | | Faraona alla creta, faraona al creda | PC |
| 277 | | Fegatelli di maiale, <i>figadèt</i> | FC-RN |
| 278 | | Frittata di funghi prugnoli, <i>fritta ad spinarò</i> | PC |
| 279 | | Funghi fritti, <i>fonz fritt</i> | PC |
| 280 | | Imbalsadura, minestrina di piselli, pancetta e pomodoro | RE |
| 281 | | Insalata rustica, <i>rustisana</i> | PC |
| 282 | | Lasche del Po in carpione, <i>stricc' in carpiòn</i> | PC |
| 283 | | Lepre alla piacentina, <i>levra ala piasinteina</i> | PC |
| 284 | | Lesso di carni, <i>Less</i> | RE |
| 285 | | Lumache alla bobbiense, <i>lùmaga al bubbiese</i> | PC |

| | | | |
|-----|--|---|-------|
| 286 | | Lumache fritte | FC |
| 287 | | Lumache in umido | FC |
| 288 | | Merluzzo in umido, <i>marlüss in ümid</i> | PC |
| 289 | | Minestra con punte di asparagi, <i>sparseina</i> | RE |
| 290 | | Ossobuco, <i>òs bus</i> | FC |
| 291 | | Ovuli ripieni, <i>ovuli ripein</i> | PC |
| 292 | | Pancetta e piselli, <i>panzètta e riviott</i> | PC |
| 293 | | Pesce gatto in umido, <i>Pèesc gat</i> | RE |
| 294 | | Pan cott, zuppa di pane | RE |
| 295 | | Polenta condita, <i>puleinta consa</i> | PC |
| 296 | | Polenta di farina di castagne, <i>puleinta ad fareina ad castagne</i> | PC-RE |
| 297 | | Polenta pasticciata | RE |
| 298 | | Polenta e patate, <i>puleinta e pomdaterra</i> | PC |
| 299 | | Pollo alla cacciatora, <i>pol ala cazadôra</i> | FC |
| 300 | | Polpettone di tacchino alla reggiana | RE |
| 301 | | Punta di petto di vitella ripiena, <i>picaja</i> | RE |
| 302 | | Radicchi con la pancetta | RE |
| 303 | | Ragù alla romagnola, <i>ragù ala rumagnola</i> | FC |
| 304 | | Ragù classico alla bolognese | BO |
| 305 | | Riso e verza con costine, <i>ris e verza cun custeina</i> | PC |
| 306 | | Risotto con le poveracce, <i>risót cun al pavaraz</i> | FC |
| 307 | | Risotto con i codini di maiale, <i>risott cun i cuein ad gogn</i> | PC |
| 308 | | Salsa di prezzemolo, <i>sàlsa ad savur</i> | PC |
| 309 | | Salsa verde per bolliti | RE |

| | | | |
|-----|---|--|-------|
| 310 | | Scàpa, mnufocc, menni | MO |
| 311 | | Seppie con piselli | FC |
| 312 | | Spaghetti con le poveracce | FC |
| 313 | | Spinaci alla romagnola, spinaci con l'uvetta, <i>spinèz a la rumagnöla</i> | FC |
| 314 | | Tinche all'emiliana | RE |
| 315 | | Torta di patate, <i>turta d'patat</i> | PC |
| 316 | | Torta di riso alla bobbiese, <i>turta ad ris ala bubbiese</i> | PC |
| 317 | | Trippa, <i>trèpa</i> | FC |
| 318 | | Trote come si preparano a Succiso | RE |
| 319 | | Trippa alla reggiana, <i>busecca, buzèca</i> | RE |
| 320 | | Trippa di manzo alla piacentina, <i>trippa ad manz ala piasinteina</i> | PC |
| 321 | | Valigini, <i>valisei, verzot</i> | RE |
| 322 | | Zigulledda, <i>ziguleda</i> | RE |
| 323 | | Verzolini, <i>varzulein</i> | PC |
| 324 | | Zucchini ripieni, <i>zücchein ripein</i> | PC |
| 325 | | Zuppa di ceci, <i>süppa ad sisar</i> | PC |
| 326 | | Zuppa di pesci, <i>süppa ad pëss</i> | PC |
| 327 | Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi | Acquadelle marinate | FE |
| 328 | | Alici marinate, <i>sardun marined</i> | RN |
| 329 | | Anguilla marinata di Comacchio | FE |
| 330 | | Brodetto di vongole | RN |
| 331 | | Cozze gratinate | RN |
| 332 | | Saraghina, <i>saraghèna, papalina, saraghina sora al test</i> | FC-RN |
| 333 | | Saraghina maturata nel sale | FC |

| | | | |
|-----|---|---|----------------|
| 334 | | Zuppa di poveracce, zuppa di vongole, <i>sòpa'd pavaraz</i> | FC |
| 335 | Prodotti di origine animale | Miele del Montefeltro | RN |
| 336 | | Miele del crinale dell'Appennino emiliano-romagnolo | Tutte |
| 337 | | Miele di erba medica della pianura emiliano-romagnola | Tutte |
| 338 | | Miele di tiglio, <i>mel tiglio</i> | RA |
| 339 | | Ricotta* | RN |
| 340 | | Ricotta vaccina fresca tradizionale dell'Emilia-Romagna, <i>puina, puvina*</i> | PR-RE-MO-BO-PC |
| 341 | Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati | Aglione bianco piacentino | PC |
| 342 | | Albicocca Val Santerno di Imola | BO |
| 343 | | Antica varietà di fichi piacentini della cultivar: verdolino della goccia. | PC |
| 344 | | Antica varietà di mandorla piacentina della cultivar: mandorla piacentina | PC |
| 345 | | Antica varietà di nocciola piacentina della cultivar: tonda piacentina, <i>nisola dmestiga</i> | PC |
| 346 | | Antica varietà di olivo piacentino della cultivar: Lugagnano, Mazzoni | PC |
| 347 | | Antica varietà di patata piacentina della cultivar quarantina, quanta-na | PC |
| 348 | | Antiche varietà di castagne piacentine: domestica di Gusano, Vezzolacca | PC |
| 349 | | Antiche varietà di ciliegia piacentina: flamengo, pavesi, mora o mora piacentina, mori, marasca di Villanova, prima, primissima, smirne, mora di Diolo, albanotti | PC |
| 350 | | Antiche varietà di mela piacentina: verdone, calera o carraia o della carrara, fior d'acacia, pum salam o mela salame, rugginosa, brusca o pum brusc, carla o pum cherla, rosa o pum rosa | PC |
| 351 | | Antiche varietà di pera piacentina: della coda torta, lauro, limone, ammazza-cavallo, | PC |
| 352 | | Antiche varietà di uva da tavola piacentina: verdea, besgano bianco, besgano rosso, bianchetta di Diolo, bianchetta di Bacedasco | PC |
| 353 | | Antiche varietà di vitigni reggiani: Redga - Sgavetta - Termarina - Scarsafoglia - Spergola | RE |
| 354 | | Asparago, <i>aspargina, sparz, sparazena</i> | RA |

| | | | |
|-----|--|--|-------------|
| 355 | | Cardo Gigante di Romagna | FC |
| 356 | | Castagna fresca e secca di Granaglione | BO |
| 357 | | Castagna reggiana, Masangaia | RE |
| 358 | | Castagne arrosto al vino rosso, <i>balush o ballotte</i> | RE |
| 359 | | Cicerchia | RN |
| 360 | | Ciliegia di Cesena, delle varietà: moretta di Cesena, durona di Cesena, durella, duroncina di Cesena, ciliegia del fiore, primaticcia. | FC |
| 361 | | Cocomero tipico di San Matteo Decima | BO |
| 362 | | Corniola, cornina, cornetta, cornuzza, barzizza, <i>curnèna curnózza</i> | FC |
| 363 | | Cucciaroli, cuciarole, <i>cuciarùl</i> | FC |
| 364 | | Doppio concentrato di pomodoro | PC |
| 365 | | Farina dolce di castagne di Granaglione, <i>farina d'castagne</i> | BO |
| 366 | | Farro <i>Triticum dicoccum</i> | RN |
| 367 | | Fragola di Romagna | BO-FC-RA-RN |
| 368 | | Germogli di Pungitopo sott'olio | RN |
| 369 | | Kiwi | FC |
| 370 | | Lischi, roscano, agretto, baciccio, liscaro | FC |
| 371 | | Loto di Romagna | BO-FC RA-RN |
| 372 | | Marmellata di bacche di rosa canina | RN |
| 373 | | Marmellata di more | RN |
| 374 | | Marrone del Montefeltro | RN |
| 375 | | Marrone di Campora, <i>maron ed Campra</i> | PR |
| 376 | | Mela campanina, <i>pòm campanein</i> | MO |
| 377 | | Mela Rosa Romana, <i>mela Rousména</i> | BO |
| 378 | | Melone tipico di San Matteo Decima | BO |

| | | |
|-----|--|----------|
| 379 | Patata di Montescudo | RN |
| 380 | Patata di Montese | MO |
| 381 | Pera Scipiona | FC |
| 382 | Pera Volpina | FC |
| 383 | Pesca Bella di Cesena | FC |
| 384 | Pesca buco incavato, <i>bus incavè</i> | RA-FC |
| 385 | Raperonzolo, <i>raponzal, raponzolo, raponzo</i> | FC |
| 386 | Saba dell'Emilia-Romagna, sapa | Tutte |
| 387 | Sapore, <i>savor</i> | RA-FC |
| 388 | Saporetto dell'Appennino reggiano, <i>savuret, savoret</i> | RE |
| 389 | Stridoli, strigoli, carletti, bubbolini, tagliatelle della Madonna, silene rigonfia, streidoul, strigli, strigul, stridual, stridul, strivul, strigval | FC |
| 390 | Sugali, <i>sugal</i> | RA |
| 391 | Sughi d'uva reggiani, <i>sugh</i> | RE-MO |
| 392 | Susina di Vignola | MO-BO FE |
| 393 | Susina Vaca Zebeo, <i>vacazebeo, vacaza zebeo, vacazaebeo, vacazza</i> | FC |
| 394 | Tartufo bianco (tuber magnatum), <i>trifula bianca</i> | PC-RN |
| 395 | Tartufo bianco pregiato | BO-FC |
| 396 | Tartufo nero di Fragno, trifola | PR |
| 397 | Tartufo nero estivo (tuber aestivum), <i>trifula negra</i> | PC-RN |
| 398 | Tartufo nero pregiato (tuber melanosporum vitt.) | RN |

*Deroga alle norme igienico-sanitarie

REGIONE EMILIA-ROMAGNA

DETERMINAZIONE DEL RESPONSABILE DEL SERVIZIO PROGRAMMAZIONE DELLE POLITICHE DELL'ISTRUZIONE, DELLA FORMAZIONE, DEL LAVORO E DELLA CONOSCENZA 28 OTTOBRE 2020, N. 18817

Approvazione degli elenchi "RFC - EPV - EAPQ" in attuazione delle DGR. 70/2014, n. 1467/2007, n. 1499/2014, n. 1666/2016 e n. 1700/2018. Autorizzazione a ricoprire i ruoli previsti dal SRFC

IL DIRIGENTE FIRMATARIO

Viste le Leggi Regionali:

- n. 12 del 30 giugno 2003 "Norme per l'uguaglianza delle opportunità di accesso al sapere, per ognuno e per tutto l'arco della vita, attraverso il rafforzamento dell'istruzione e della formazione professionale, anche in integrazione tra loro" e ss.mm.ii.;

- n. 5 del 30 giugno 2011 "Disciplina del sistema regionale dell'istruzione e formazione professionale" e ss.mm.ii.;

- n. 17 del 1 agosto 2005 "Norme per la promozione dell'occupazione, della qualità, sicurezza e regolarità del lavoro" e ss.mm.ii.;

Richiamate le deliberazioni della Giunta Regionale:

- n. 1434/2005 "Orientamenti, metodologia e struttura per la definizione del sistema regionale di formalizzazione e certificazione delle competenze";

- n. 739/2013 "Modifiche e integrazioni al sistema regionale di formalizzazione e certificazione delle competenze di cui alla DGR. n. 530/2006";

- n. 1172/2014 "Modifiche ed integrazioni alla propria deliberazione n. 960 del 30/6/2014 "Approvazione delle modalità di attuazione del Servizio di Formalizzazione e Certificazione degli esiti del tirocinio ai sensi dell'Art. 26 ter comma 3 della Legge Regionale n.17 dell'1 agosto 2005 e s.m.i.";

Viste in particolare le procedure di evidenza pubblica di cui alle deliberazioni di Giunta regionale:

- n. 1467/2007 "Modifiche alla delibera di G.R. 841/06 "Adozione di procedura di evidenza pubblica e approvazione modalità e requisiti per il reclutamento dei ruoli previsti per l'erogazione del servizio di formalizzazione e certificazione delle competenze previsti dall'Allegato B della delibera di G.R. n.530";

- n. 70/2014 "Avviso per la presentazione di candidature per ricoprire i ruoli professionali di "Responsabile della formalizzazione e certificazione delle competenze" e di "Esperto dei processi valutativi" rivolto al personale delle scuole nell'ambito dell'Istruzione e formazione Professionale";

- n. 1499/2014 "Avviso per la presentazione di candidature per ricoprire i ruoli professionali di "Responsabile della formalizzazione e certificazione delle competenze" e di "Esperto dei processi valutativi" rivolto al personale delle scuole e delle università nell'Ambito dei Tirocini di cui alla L.R.17/2005 così come modificata dalla L.R. 7/2013";

- n. 1666/2016 "Approvazione requisiti aggiuntivi per la presentazione di candidature per esperti di Area professionale e qualifica (EAPQ) "Maestro di Danza" di cui alla DGR n. 1467/2007";

- n. 1700/2018 "Approvazione dell'avviso pubblico per la presentazione di candidature per Responsabile della formalizzazione e certificazione delle competenze e per Esperto dei processi valutativi rivolto al personale dei soggetti pubblici e privati accreditati alla realizzazione dei Servizi per il Lavoro";

Richiamata la determinazione del Direttore Generale Economia della conoscenza, del lavoro e dell'impresa n. 16967/2019 "Commissione di validazione degli elenchi dei ruoli esperti previsti per l'erogazione del servizio di formalizzazione e certificazione delle competenze di cui alla DGR n. 739/2013. Modifica della composizione di cui alla determinazione n. 12842/2017";

Richiamate inoltre le deliberazioni di Giunta regionale:

- n. 177/2003 "Direttive regionali in ordine alle tipologie di azione ed alle regole per l'accreditamento degli organismi di formazione professionale" e ss.mm.ii.;

- n. 1959/2016 "Approvazione della disciplina in materia di Accreditamento dei Servizi per il Lavoro e definizione dell'elenco delle prestazioni dei Servizi per il Lavoro Pubblici e Privati Accreditati ai sensi degli Artt. 34 e 35 della L.R. 1 agosto 2005, n. 17 e ss.mm.ii." e ss.mm.ii.;

- n. 2385/2016 "Approvazione offerta formativa di istruzione e formazione professionale - IeFP realizzata dagli istituti professionali nell' a.s. 2017/2018";

- n. 72/2018 "Approvazione offerta formativa di istruzione e formazione professionale - IeFP realizzata dagli istituti professionali nell' a.s. 2018/2019";

- n. 17/2020 "Sistema di IeFP di cui alla l.r. n. 5/2011 e ss.mm.ii. Integrazione e aggiornamento dell'elenco degli Istituti professionali accreditati e dell'offerta di percorsi per gli aa.ss. 2020/2021 e 2021/2022 di cui alla delibera di Giunta regionale n. 2429/2019";

- n. 77/2019 "Aggiornamento ed integrazione elenco degli Istituti professionali accreditati di cui alla delibera di Giunta regionale n. 32/2019, per la realizzazione dei percorsi di IeFP e relativa offerta a qualifica per gli aa.ss. 2019/2020, 2020/2021, 2021/2022 in attuazione della delibera di giunta regionale n.2060/2018";

Vista altresì la determinazione dirigenziali:

- n. 17483/2020 "Aggiornamento elenco degli organismi accreditati di cui alla determina dirigenziale n. 8722 del 25 maggio 2020 e dell'elenco degli organismi accreditati per l'obbligo d'istruzione ai sensi della DGR 2046/2010 e per l'ambito dello spettacolo";

Richiamate inoltre le determinazioni dell'agenzia regionale per il lavoro:

- n. 134/2016 "Avviso per la presentazione delle domande di accreditamento dei servizi per il lavoro, ai sensi della L.R. 17/2005 e ss.mm. ed in attuazione della deliberazione di Giunta regionale n. 1959/2016";

- n. 145/2016 "Riapprovazione per mero errore materiale dell'Avviso per la presentazione e l'approvazione delle domande di accreditamento per la gestione dei servizi per il lavoro di cui all'art. 35 della L.R. 17/2005 e ss.mm.ii. già approvato con determina n. 134/2016";

- n. 828/2018 "Approvazione dell'Avviso per la presentazione, l'approvazione, la variazione ed i controlli delle domande di accreditamento per la gestione dei servizi per il lavoro di cui all'art. 35 della L.R. 17/2005 e ss.mm.ii." - Integrazione e modifica alla determina n. 134/2016, modificata per mero errore materiale dalla determina n. 145/2016";

- n. 1456/2020 Approvazione delle variazioni dell'elenco dei soggetti accreditati ai servizi per il lavoro in possesso dei requisiti di cui alla DGR 1959/2016 - VIII elenco 2020;

Richiamata la propria determinazione n. 16254/2020, che approva gli elenchi di Responsabile della formalizzazione e certificazione delle competenze (RFC), Esperto dei processi valutativi (EPV) ed Esperto di Area professionale e qualifica (EAPQ)