

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI

DECRETO 19 giugno 2001

Integrazione dell'allegato al decreto ministeriale 8 maggio 2001 "Prima revisione dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali".

IL DIRETTORE GENERALE REGGENTE

del Dipartimento della qualità dei prodotti agroalimentari e dei servizi

Visto il decreto ministeriale 8 maggio 2001 pubblicato nel supplemento ordinario n. 147 alla Gazzetta Ufficiale n. 136 del 14 giugno 2001 "Prima revisione dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali";

Considerato che alla data di emanazione del predetto decreto non risultava completata la documentazione relativa ai prodotti agroalimentari tradizionali delle regioni Campania e Toscana;

Visto in particolare l'art. 2 del citato decreto che prevedeva che con successivo provvedimento si sarebbe provveduto ad integrare l'allegato al decreto con gli elenchi dei prodotti agroalimentari tradizionali delle regioni Campania e Toscana;

Ritenuto di dover procedere alla predetta integrazione, in quanto è stata verificata la completezza della documentazione fornita dalle predette regioni;

Decreta:

Articolo unico

1. In attuazione dell'art. 2 del decreto ministeriale 8 maggio 2001, citato in epigrafe, si provvede ad integrare l'allegato al decreto con gli elenchi dei prodotti agroalimentari tradizionali delle regioni Campania e Toscana.

2. Gli allegati elenchi regionali costituiscono parte integrante del decreto di cui al comma 1.

Il presente decreto sarà pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 19 giugno 2001

Il direttore generale reggente: Rigillo

REGIONE TOSCANA

=====

Tipologia

N.

Prodotto

=====

Bevande analcoliche, distillati e liquori

1

aspretto di more

2

amaro Clementi elixir di Fivizzano (amaro di Fivizzano, china Clementi di Fivizzano)

3

biadina

4

vermouth di vino bianco

Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione

5

agnello appenninico

6

agnello del parco di Migliarino-San Rossore

7
agnello di Zeri (agnello zerasco)
8
agnello massese
9
ammazzafegato toscano
10
barbina (guanciaie)
11
bardiccio
12
biroldo della Garfagnana
13
biroldo di Lucca (biroldo della versilia, mallegato, buristo)
14
biscotto di salsiccia di Sorano
15
budelluzzo di Grosseto (busicchio)
16
buristo toscano (burischio)
17
capocollo tipico senese (finocchiata)
18
carne di cavallo di Comano (carne di puledro di Comano)
19
carne di razza maremmana
20
carne salata
21
fasciata (pancetta arrotolata)
22
fegatelli sott'olio (o sotto strutto) toscani
23
fegatello di maiale macinato pisano
24
filetto della Lunigiana
25
finocchiona Toscana (finocchina)
26
finto tonno toscano (tonno del chianti)
27
guanciaie (gota)
28
lardo di Colonnata (lardo di Conca di Colonnata)
29
lombo senese (lombo, lonzino, arista stagionata)
30
mallegato livornese (buristo)
31
mallegato pisano (buristo)
32
mezzone (bastardo)
33
migliaccio (roventino)
34
mortadella della Lunigiana, mondiola della Garfagnana

35
mortadella di maiale di Camaiole (sbriciolona)
36
mortadella di Prato
37
mucca pisana del parco di Migliarino-San Rossore (mucco pisano)
38
pancetta (rigatino, ventresca)
39
pancetta arrotolata (legatino, rigatino)
40
pollo del Valdarno (valdarnese bianca o Valdarno bianca)
41
prosciutto del casentino
42
prosciutto di cinta senese (prosciutto chiantigiano)
43
prosciutto di Sorano
44
rigatino (pancetta, ventresca)
45
rigatino finocchiato
46
salame al vino
47
salame chianino
48
salame chiantigiano
49
salame di cinghiale
50
salame di cinta senese
51
salame di maiale e pecora
52
salame toscano
53
salsiccia con patate
54
salsiccia di cinghiale
55
salsiccia di cinghiale sott'olio
56
salsiccia Toscana (sarciccia)
57
sanbudello (ammazzafegato aretino)
58
sanguinaccio (mallegato)
59
soppressata di sangue
60
soppressata Toscana (capofreddo, capaccia)
61
spalla chiantigiana
62
spalla cotta di filattiera (spalla cotta della Lunigiana)

63
spalla di maiale pisana
64
spalla di Sorano
65
spuma di gota di maiale di San Miniato
66
tarese Valdarno
67
testa in cassetta (sopressata)
68
vergazzata (pancetta stesa)
69
zampone chiantigiano

Formaggi

70
brusco (caciotta stagionata, mucchino, vacchino)
71
caciotta della Lunigiana (formaggio bovino della Lunigiana)
72
caciotta di pecora
73
formaggi caprini della maremma (caprini)
74
il grande vecchio di Montefollonico
75
marzolino di lucardo (pecorino lucardo)
76
montanello (caciotta, vacchino dolce)
77
pastorella del Cerreto di Sorano
78
pecorino a latte crudo della montagna pistoiese (pecorino di Pistoia)
79
pecorino del casentino
80
pecorino del parco di Migliarino-San Rossore
81
pecorino della costa apuana (pecorino massese)
82
pecorino della Garfagnana e delle colline lucchesi (pecorino baccellone)
83
pecorino della Lunigiana
84
pecorino delle balze volterrane (pecorino pisano)
85
pecorino delle colline senesi
86
pecorino di Pienza stagionato in barriques
87
pecorino stagionato in foglie di noce
88
pratolina (formaggio di pura capra)
89

raveggiolo di pecora toscano (ravaggiolo, ravaggiolo, giuncata)
90
ravaggiolo di pecora pistoiese (ravaggiolo, raveggiolo)
91
ravaggiolo di pecora senese (ravaggiolo, raveggiolo)
92
ricotta di pecora grossetana
93
ricotta di pecora massese
94
ricotta di pecora pistoiese
95
ricotta di pecora Toscana
96
stracchino (crescenza)

Grassi (burro, margarina, oli)

97
olio di Madremignola
98
olio di olivastra scarlinese
99
olio di olivo quercetano (olio di Quercetana)

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati

100
aglio massese
101
aglio rosso maremmano
102
arancio massese
103
asparago d'argenteuil toscano (asparago nostrale)
104
barba massese (barba di prete, scorza nera)
105
basilico gigante (basilico a foglia di lattuga)
106
bietola a coste sottili
107
carciofini sott'olio
108
carciofo del litorale livornese
109
carciofo di Pian di Rocca
110
carciofo empolese
111
cardo della Val di Cornia (gobbo della Val di Cornia)
112
cardo massese (cardone o gobbo)
113
castagna mondigiana del pratomagno (mondistollo)
114

castagna perella del pratomagno
115
castagna pistolesa (bianchina)
116
castagne (fresche) della Toscana
117
castagne d'antona (carpinese)
118
cavolfiore fiorentino tardivo (cavolfiore con il cappuccio, con il cartoccio o incartocciato)
119
cavolfiore precoce toscano (cavolfiore fiorentino col cartoccio precoce)
120
cavolo nero riccio di Toscana (braschetta)
121
cavolo riccio nero di Lucca
122
cece di Grosseto
123
cece nostrale (cece nostrale piccolo)
124
ciavattoni di Sorano (fagiolo burro di Sorano)
125
ciliegia di Lari
126
cipolla di bassone (cigola)
127
cipolla di ripola
128
cipolla di terceretoli
129
cipolla di treschietto (gigola)
130
cipolla lucchese
131
cipolla massese
132
cipolla rossa Toscana
133
cipolla savonese (cipolla sagonese)
134
cipolla vernina (cipolla bastarda)
135
cocomero della Val di Cornia
136
cucina (erbi)
137
dormiente della montagna pistoiese (dormiglione, marzuolo)
138
fagiola schiacciona
139
fagiolo borlotto di maremma
140
fagiolo borlotto nano di Sorano
141
fagiolo borlotto nostrale toscano
142

fagiolo burro toscano
143
fagiolo cannellino (fagiolo cannellino del S. Ginese-Compitese)
144
fagiolo cannellino di Sorano
145
fagiolo coco nano (fagiolo cocco)
146
fagiolo dall'occhio (fagiolo gentile, fagiolo cornetto)
147
fagiolo della montagna (fagiolo bastardone, della nodola, dell'Amiata)
148
fagiolo di bigliolo
149
fagiolo di Sorana (piattellino)
150
fagiolo di Zeri (fagiolo con il grembiule "fasgiulain dau scuside", fagioline "fasgiuline")
151
fagiolo giallorino della Garfagnana (giallorino)
152
fagiolo massese
153
fagiolo romano (fagiolo romanello)
154
fagiolo rosso di Lucca
155
fagiolo schiaccione
156
fagiolo scritto della Garfagnana
157
fagiolo seme nero
158
fagiolo serpente toscano (stringa)
159
fagiolo turco di castello
160
fagiolo zolfino
161
farina di castagne carpinese
162
farina di castagne d'Antona (farina dolce)
163
farina di castagne del pratomagno (farina dolce)
164
farina di castagne della Lunigiana
165
farina di castagne dell'Amiata
166
farina di castagne di Prato
167
farina di castagne pistoiese
168
farina di neccio della Garfagnana
169
fava lunga delle Cascine (fava delle Cascine)
170

fichi di Carmignano
171
fichi sott'olio livornesi
172
fico dottato
173
fico San Piero
174
fico verdino
175
frutti del sottobosco delle montagne pistoiesi
176
funghi porcini toscani (giugnolo, settembrino, biancarello, montagnolo, porcino del freddo, moreccio o porcino nero, estatino)
177
funghi sotto sale della costa apuana
178
grano marzolo del melo
179
granoturco bianco massese (mais bianco)
180
granturco da polenta garfagnino (formentone maggese)
181
lattuga quattro stagioni (lattuga vinata)
182
limone massese
183
lupino dolce di Grosseto
184
mais quarantino
185
mais rustico per polenta aretino
186
marmellate della Toscana
187
marrone (secco) di Caprese Michelangelo
188
marroni della Toscana
189
mela "muso di bue" (mela "muso de be")
190
mela binotto
191
mela carla aretina (finalina)
192
mela casciana (rosetta)
193
mela del casentino (mela di montagna)
194
mela francesca aretina
195
mela nesta (decio)
196
mela panaia (flagellata)
197
mela rosa del casentino

198
mela rotella della Lunigiana (pomo rodello)
199
mela rugginosa della Valdichiana (mela golden, mela deliziosa gialla)
200
melanzana violetta fiorentina
201
melograno di Firenze
202
melone della Val di Cornia
203
mirtillo nero della montagna pistoiese (piuro)
204
noce aretina
205
olive in salamoia
206
paonazzi sott'olio (lardaioli rossi)
207
pastinocello (pastinello, pastinaccino, gallinaccio)
208
patata bianca del melo
209
patata di Zeri (patate "rosse, bianche, zale" di Zeri)
210
patata rossa di cetica (patata rossa del pratomagno, patata rossa del casentino)
211
pera coscia aretina
212
pera coscia di Firenze
213
pera del curato Toscana
214
pera gentile
215
pera ruse'
216
pesca cotogna del poggio
217
pesca cotogna di Rosano (cotogna)
218
pesca cotogna Toscana
219
pesca diga
220
pesca lamberta
221
pesca limone (cotogna tardiva)
222
pesca maglia rosa
223
pesca michelini
224
pesca mora di dolfo
225
pesca passerina (pesca ubriaca)

226
pesca regina di londa
227
pesca trionfo bianco
228
pesca trionfo rosso
229
peschetti di candia (peschetti di vigna, peschetti settembrini)
230
pinolo del parco di Migliarino-San Rossore
231
pisello a tutta frasca aretino
232
pisello quarantino
233
pomodorino da inverno da appendere
234
pomodoro canestrino di Lucca
235
pomodoro ciliegino toscano
236
pomodoro costoluto fiorentino (pomodoro rosso da conserva)
237
pomodoro cuore di bue (bovaiolo)
238
pomodoro marmande
239
pomodoro pallino (pomodoro da serbo)
240
pomodoro pendentino
241
pomodoro pendolino
242
pomodoro pisanello
243
pomodoro quarantino (pomodoro antico nostrale)
244
pomodoro stella (pomodoro pesciatino o del morianese)
245
radicchia di Lucca
246
rapino di bergiola foscailino
247
rapo del Valdarno (rapo nostrale)
248
scalogno nostrale toscano
249
sedano nostrale (costolino o sedano di Montevarchi o sedano Marconi)
250
spinacio tipico della Val di Cornia
251
tartufo bianchetto della Toscana (tartufo marzuolo)
252
tartufo bianco della Toscana
253
tartufo nero pregiato della Toscana

254
tartufo nero uncinato della Toscana
255
tartufo scorzone della Toscana (tartufo d'estate della regione Toscana)
256
uva colombana di peccioli
257
zafferano aretino
258
zafferano della provincia di Siena (oro rosso, croco)
259
zucca da semi Toscana (zucca da maiali)
260
zucca lardaia
261
zucchina lunga fiorentina (zucchino fiorentino rigato bianco, zucchina bianca del Valdarno)
262
zucchina mora pisana
263
zucchina sarzanese
264
zucchina tonda fiorentina

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

265
anacino (stinco di morto, biscotti agli anaci, biscotti lessi)
266
berlingozzo
267
biscotti di prato, cantucci di Massa Marittima (cantucci di prato o cantucci toscani)
268
biscotto con l'unto (civitellino, bucunto)
269
biscotto di mezz'agosto
270
biscotto salato di Roccalbegna e Poggioferro
271
bollento toscano (neccio, gaccio, cian)
272
bozza pratese (pane di Prato)
273
brecciotto di Roccalbegna
274
brigidino di Lamporecchio
275
brutti boni di Prato
276
brutto buono ai pinoli (kinzica)
277
buccellato di Lucca
278
carscenta di Comano (crescenta)
279
castagnaccio toscano (migliaccio)
280

cavallucci di Siena, cavallucci di Massa Marittima (morsetti)
281
cecina, calda calda (farinata, cinque e cinque)
282
cenci (stracci, frappole)
283
ciaccia di pasqua (focaccia di pasqua salata)
284
ciaccino
285
cialde di Montecatini
286
cialdino dei tufi
287
ciaramito di Castell'Azzara
288
confetti di Pistoia (confetti a riccio)
289
corolli incesi
290
crisciolette di Cascio
291
croccolato di Siena
292
focaccette di Aulla
293
focaccia bastarda di Pitigliano
294
focaccia con i friccioli (ciaccia con i friccioli)
295
focaccia di pasqua salata di Pitigliano
296
gnudi (ravioli nudi)
297
lasagne bastarde della Lunigiana (lasagne matte)
298
mandorlata di Montalcino
299
mangia e bei
300
marocca di Casola
301
migliaccia di Pitigliano
302
necci delle montagne pistoiesi (bollento, gaccio, cian)
303
necci garfagnini
304
pan dei santi (pan dei morti, pan co' santi)
305
pan di ramerino
306
pane di Altopascio
307
pane di Montegemoli
308

pane di Po' e Agnino
309
pane di pomarance
310
pane di Pontremoli (focaccia pontremolese)
311
pane di vinca
312
pane marocca
313
pane marocco di montignoso (pane marocco, pane merocco)
314
pane toscano
315
panficato dell'Isola del Giglio
316
panforte di siena, panforte di Massa Marittima
317
panforte glace' al cioccolato (torta del corsini, panforte di Pistoia)
318
panigaccio di Podenzana
319
panina aretina (pan giallo)
320
panini di granturco
321
pattona di Comano (pattona comanina)
322
pesche di Prato
323
pici (pinci)
324
ricciarelli di siena,ricciarelli di pomarance, ricciarelli di massa marittima (marzapanetti alla senese, morselletti)
325
ricciolina
326
rustici di Montalcino
327
scarsella orbetellana
328
schiacce grossetane (schiacciate, ciacce, focacce)
329
schiaccia alla campigliese
330
schiaccia briaca dell'Elba
331
schiacciata con l'uva
332
sfratto di Pitigliano
333
spongata della Lunigiana
334
taglioli di Castell'Azzara (melatelli)
335
testarolo casalingo

336
testarolo della Lunigiana
337
topi di Castell'Azzara
338
torsetto con la bolla di Pitigliano
339
torta co' bischeri
340
torta d'erbe della Lunigiana
341
torta di farro della Garfagnana (torta di farro)
342
torta di riso di Massa e Carrara
343
torta di riso lunigianese
344
tortello del melo (raviolo)
345
tortello di patate
346
tortello dolce di Pitigliano
347
tortello maremmano con spinaci
348
tozzetto di Pitigliano
349
zuccherino di maremma
350
zuccherino di Vernio
351
zuccotto massese

Preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche di allevamento degli stessi

352
anguilla scavecciata (anguilla marinata)
353
anguilla sfumata
354
bottarga di cefalo di Orbetello (bottarga di muggine)
355
femminelle di Orbetello o Burano
356
fiche maschie a stocchetto
357
filetto di cefalo di Orbetello
358
trota fario appenninica del casentino (trota reale)
359
trota iridea

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

360
miele di melata di abete toscano (manna d'abete)

361
miele toscano
362
pappa reale
363
pappa reale in cellette
364
polline
365
propoli toscano

REGIONE CAMPANIA

=====

Tipologia

N.

Prodotto

=====

Bevande analcoliche, distillati e liquori

1
cioccolato al limoncello
2
fragolino
3
liquore al tartufo nero
4
liquore concerto
5
liquore crema di limone
6
liquore di amarene
7
liquore di castagne di montella
8
liquore di gelse rosse
9
liquore di limone costa d'Amalfi
10
liquore di limone di Sorrento
11
liquore di mirtillo
12
liquore finocchietto
13
liquore nanassino
14
nocillo
15
sciroppo di arancia bionda
16
sidro di mela limoncella

Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione

17
ammugliatielli
18
capicollo
19
carne bufalina
20
carne di suino di razza casertana
21
carne ovina di laticauda
22
cervellatine
23
cicoli
24
fegato con la zeppa
25
fiocco di prosciutto
26
fleppa
27
gelatina di maiale
28
nnoglia di maiale
29
pancetta arrotolata
30
pancetta tesa
31
prosciutto di monte
32
prosciutto di Pietraroja
33
salame Napoli
34
salame di Mugnano
35
salsiccia
36
salsiccia affumicata
37
salsiccia di polmone
38
salsiccia sotto sugna
39
samurchio
40
soppressata cilentana e del Vallo di Diano
41
soppressata del Sannio
42
soppressata di Gioi Cilento
43
soppressata irpina

Formaggi

44
bebe' di Sorrento
45
bocconcini alla panna di bufala
46
burrini e burrata di bufala
47
caciocavallo affumicato
48
caciocavallo di bufala
49
caciocavallo di Castelfranco
50
caciocavallo podolico
51
cacioricotta caprino del Cilento
52
caciottina canestrata di Sorrento
53
caso conzato
54
casoperuto e marzolino
55
fiordilatte
56
formaggio caprino del Cilento
57
manteca
58
manteca del Cilento
59
mozzarella nella mortella
60
pecorino di bagnolese
61
pecorino di Carmasciano
62
pecorino di Laticauda
63
pecorino fresco e stagionato
64
pecorino salaprese
65
provola affumicata
66
provola affumicata di bufala
67
provolone del monaco
68
riavulillo
69
scamorza
70
scamorza di bufala
71

scamosciata

72

stracciata

73

treccia

Grassi (burro, margarina, oli)

74

burro di bufala

75

olio extravergine di oliva irpinia

76

olio extravergine di oliva sannio caudino telesino

77

olio extravergine di oliva sannio colline beneventane

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati

78

aglio dell'ufita

79

albicocca vesuviana

80

amarene appassite dei colli di S. Pietro

81

arancia di Pagani

82

broccolo del Vallo di Diano

83

caldarroste in sciroppo e rum

84

carciofo bianco

85

carciofo capuanella

86

carciofo di Castellammare

87

carciofo di Montoro

88

carciofo di Paestum

89

carciofo di Pietrelcina

90

cardone

91

castagna del Monte Faito

92

castagna del prete

93

castagna di Serino

94

castagna paccuta

95

castagna tempestiva del vulcano di Roccamonfina

96

cavolfiore gigante di Napoli
97
ciambottella
98
cicoria selvatica
99
cicoria verde di Napoli
100
ciliegia della recca
101
ciliegia maiatica
102
ciliegia melella
103
cipolla bianca di Pompei
104
cipolla ramata di Montoro
105
fagioli lardari
106
fagiolo dell'occhio
107
fagiolo di Controne
108
fagiolo di Villaricca
109
fagiolo striato del Vallo di Diano
110
fagiolo tondino bianco del Vallo di Diano
111
fava di Miliscola
112
fichi secchi con miele
113
fico bianco del Cilento
114
fico di S. Mango
115
finocchio bianco palettone
116
finocchio di Sarno
117
giallona di Siano
118
kaki vainiglia napoletano
119
lenticchia di Valle Agricola
120
limone costa d'Amalfi
121
limone di Procida
122
marrone di Roccadaspide
123
marrone di S. Cristina
124

marrone di Scala
125
mela Capodiciuccio
126
mela chianella
127
mela limoncella
128
mela sergente
129
mela zitella
130
melannurca campana
131
melanzana cima di viola
132
melone napoletano
133
nocciola camponica
134
nocciola di S. Giovanni
135
nocciola mortarella
136
nocciola riccia di Talanico
137
noce di Sorrento
138
noce malizia
139
oliva caiazzara
140
papaccelle
141
patata novella
142
peperoncini ripieni al tonno
143
peperoncini verdi o di fiume
144
peperoni quagliettani
145
pera del rosario
146
pera mastantuono
147
pera pennata
148
pera spadona di Salerno
149
percoca col pizzo
150
percoca puteolana
151
percoca terzarola
152

pesca bellella di Melito
153
pesca bianca napoletana
154
peschiole
155
piselli cornetti
156
pomodori secchi sott'olio
157
pomodorino campano
158
pomodorino corbarino
159
pomodorino vesuviano
160
pomodoro di Sorrento
161
pomodoro spuniello
162
scarola bianca riccia schiana
163
susina pappacona
164
susina pazza
165
susina scarrafona
166
tartufo nero di Bagnoli Irpino
167
uva catalanesca
168
uva cornicella
169
zucca napoletana

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

170
baba'
171
biscotti al miele
172
biscotti di Castellammare
173
calzoncelli
174
calzone
175
cartellate con mosto
176
casatiello dolce
177
casatiello sugna e pepe
178

chiacchiere
179
copeta
180
delizie al limone
181
follovielli
182
migliaccio
183
mustaccioli
184
ndunderi
185
pancotto dei foresi
186
pane di lurmano
187
pane di Montecalvo
188
panesillo di Ponte
189
pantorrone
190
panuozzo
191
panzarotti
192
pasta di Gragnano
193
pastiera
194
pigna
195
pizza chiena
196
pizza di scarola
197
pizza migliazza cu li frittole
198
pizza napoletana verace artigianale
199
pucellato dolce
200
pucellato salato
201
raffioli
202
raviolo di ricotta di pecora
203
ricci
204
roccoco'
205
sanguinaccio
206

scaldatelle
207
scialatiello
208
sfogliatella
209
sfogliatella Santa Rosa
210
sospiri al limone
211
spantorrone di grotta
212
struffoli
213
susamielli
214
taralli intrecciati
215
tarallini al vino
216
tarallo sugna e pepe
217
tarallucci al naspro
218
tasca
219
torrone croccantino di S. Marco dei Cavoti
220
torrone di Benevento
221
torrone di castagna
222
zandraglia
223
zeppola di S. Giuseppe
224
zeppola frita

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

225
accughe sotto sale
226
alicette piccanti
227
alici di Menaica
228
alici marinate
229
colatura di alici di Cetara
230
filetti di alici sott'olio

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

231

miele di acacia
232
miele di castagno
233
miele di girasole
234
miele di sulla
235
miele millefiori
236
ricotta di fuscella
237
ricotta di laticauda
238
ricotta essiccata di bufala
239
ricotta fresca di bufala
240
ricotta fresca ed essiccata di capra
241
ricotta fresca ed essiccata di pecora
242
ricotta salaprese