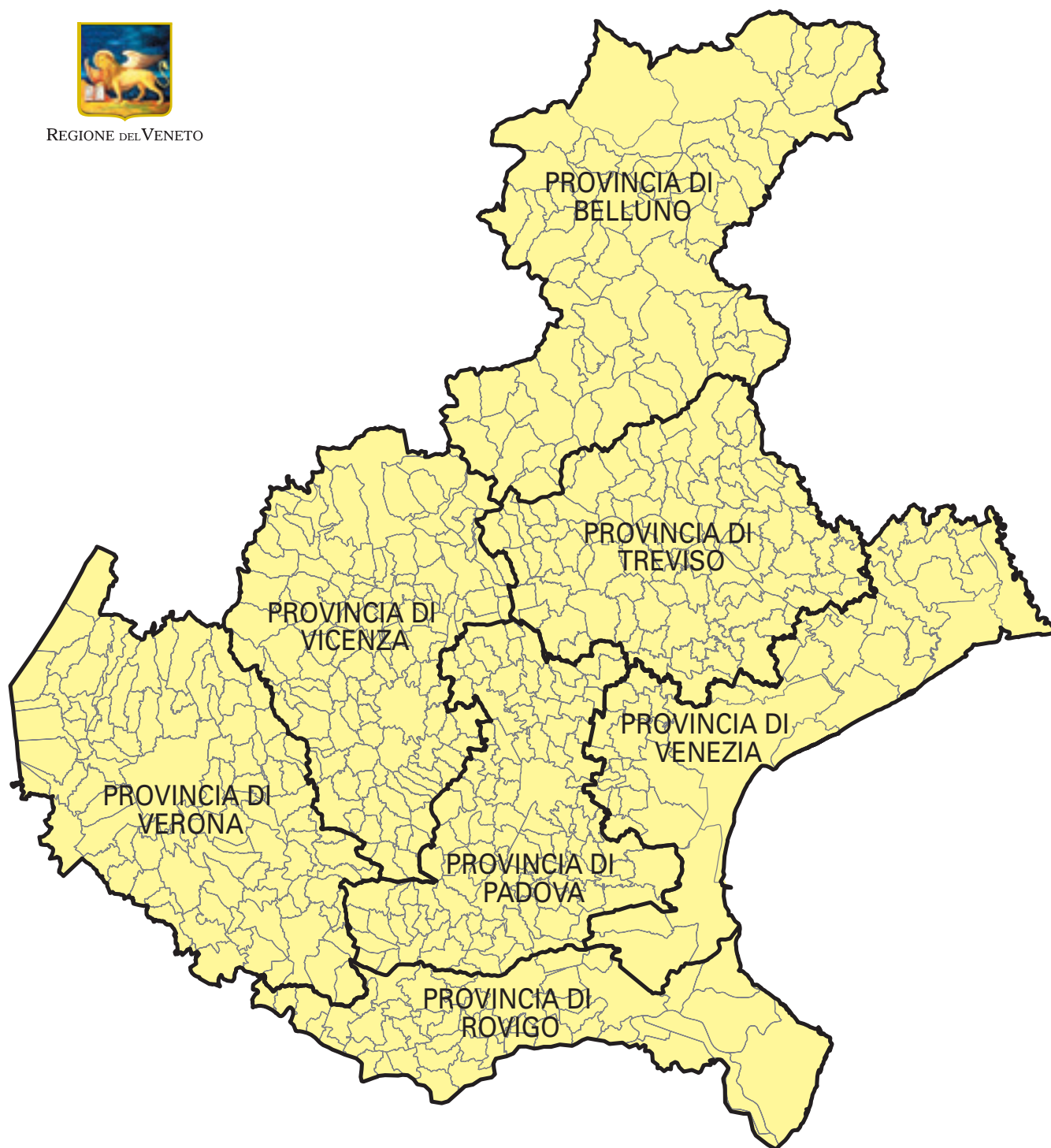


INDICE PER PROVINCIA



REGIONE DEL VENETO



REGIONE VENETO

|                                                                                                           |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| BEVANDE ANALCOLICHE, DISTILLATI E LIQUORI                                                                 | 13  |
| Grappa veneta                                                                                             | 16  |
| Liquore all'uovo                                                                                          | 17  |
| CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE<br>E LORO PREPARAZIONE                                                       | 25  |
| Anatra germanata veneta                                                                                   | 28  |
| Anatra Mignon                                                                                             | 29  |
| Coniglio veneto                                                                                           | 47  |
| Faraona camosciata                                                                                        | 54  |
| Galletto nano di corte veneta - pepoi                                                                     | 57  |
| Gallina ermellinata di Rovigo                                                                             | 60  |
| Gallina robusta lionata                                                                                   | 63  |
| Gallina robusta maculata                                                                                  | 64  |
| Tacchino comune bronzato                                                                                  | 125 |
| Tacchino ermellinato di Rovigo                                                                            | 126 |
| Vitellone ai cereali                                                                                      | 129 |
| PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA,<br>DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA<br>E DELLA CONFETTERIA | 287 |
| Fugassa veneta                                                                                            | 314 |
| Pan biscotto del Veneto                                                                                   | 328 |
| Subioti all'ortica                                                                                        | 347 |

# PROVINCIA DI BELLUNO



## PROVINCIA DI BELLUNO

## BEVANDE ANALCOLICHE, DISTILLATI E LIQUORI

13

Liquore barancino

18

CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE  
E LORO PREPARAZIONE

25

Carne de fea afumegada

38

Luganeghe de tripan

73

Pastin

88

Pecora alpagota

89

Pendole

90

Salame bellunese

100

Senkilam – Speck di Sappada

111

Speck del Cadore

122

## FORMAGGI

135

Fior delle Dolomiti

138

Formaggio agordino di malga

140

Formaggio bastardo del Grappa

141

Formaggio Busche

142

Formaggio casel bellunese

145

Formaggio Cesio

146

Formaggio Comelico

147

Formaggio Contrin

148

Formaggio Dolomiti

149

Formaggio Fodom

150

Formaggio latteria di Sappada

152

Formaggio malga bellunese

154

Formaggio montemagro

157

Formaggio Morlacco

158

Formaggio Nevegàl

159

Formaggio Renàz

163

Formaggio schiz

164

Formaggio Valmorel

166

Formaggio zigher

167

Formaggio Zumelle

168

Furmai nustran

169

PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE  
O TRASFORMATI

171

Cavolo cappuccio di Vinigo di Cadore

195

Craut verde agre

205

Fagiolo bonèl di Fonzaso

211

Fagiolo gialèt

214

Farina per polenta di mais “sponcio”

218

Fave bellunesi

221

Fragola delle Dolomiti bellunesi

222

Kodinze

231

Kodinzon

232

Mame d’Alpago

233

Marrone feltrino

237

Noce di Feltre

248

Orzo agordino

249

Patata di Cesiomaggiore

256

Pòm prussian

269

Zucca santa bellunese

285

PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA,  
DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA  
E DELLA CONFETTERIA

287

Carfogn

298

Casunziei

299

Gelato artigianale del Cadore

317

Lasagne da fornèl

321

Pan de le feste

331

PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE (MIELE, PRODOTTI  
LATTIERO CASEARI DI VARIO TIPO ESCLUSO IL BURRO)

385

Miele del Grappa

392

Ricotta affumicata

398

Ricotta Schotte

404

[illegible]

## PROVINCIA DI VICENZA

**CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE  
E LORO PREPARAZIONE****25**

|                                               |     |
|-----------------------------------------------|-----|
| Bondiola di Castelfomberto                    | 33  |
| Bondola della Val Leogra                      | 34  |
| Ciccioli della Val Leogra                     | 40  |
| Coessin co la lèngua del basso vicentino      | 42  |
| Coessin del basso vicentino                   | 43  |
| Coessin della Val Leogra                      | 44  |
| Coessin in ònto del basso vicentino           | 45  |
| Coessin co lo sgrugno                         | 46  |
| Corgnoi de Crespadoro                         | 49  |
| Gallina dorata di Lonigo                      | 59  |
| Lardo del basso vicentino                     | 65  |
| Lardo in salamoia                             | 66  |
| Lardo steccato con le erbe                    | 67  |
| Luganeghe della Val Leogra                    | 74  |
| Morette o barbusti della Val Leogra           | 75  |
| Mortandèle                                    | 76  |
| Oco in onto dei Berici                        | 82  |
| Panzèta col tòco del basso vicentino          | 84  |
| Panzèta co l'ossocòlo del basso vicentino     | 85  |
| Prosciutto della Val Lìona dolce e affumicato | 95  |
| Salado co l'ajo del basso vicentino           | 96  |
| Salado fresco del basso vicentino             | 98  |
| Salame di asino                               | 102 |
| Salsiccia con le rape                         | 107 |
| Soprèssa co l'ossocòlo del basso vicentino    | 116 |
| Soprèssa co la brazòla del basso vicentino    | 117 |
| Soprèssa col tòco del basso vicentino         | 118 |
| Torresano di Breganze                         | 128 |
| Vitellone padano                              | 130 |

**GRASSI (BURRO, MARGARINA, OLI)****131**

|                               |     |
|-------------------------------|-----|
| Burro al latte crudo di malga | 133 |
|-------------------------------|-----|

**FORMAGGI****135**

|                                                 |     |
|-------------------------------------------------|-----|
| Formaggio acidino                               | 139 |
| Formaggio bastardo del Grappa                   | 141 |
| Formaggio caciotta di Asiago                    | 143 |
| Formaggio malga dell'Altopiano dei Sette Comuni | 153 |
| Formaggio misto pecora fresco dei Berici        | 155 |
| Formaggio Morlacco                              | 158 |
| Formaggio pecorino dei Berici                   | 161 |
| Formaggio pecorino fresco di malga              | 162 |
| Formaggio tosella                               | 165 |

**PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE  
O TRASFORMATI****171**

|                             |     |
|-----------------------------|-----|
| Bietola di Bassano          | 185 |
| Bisi de Lumignan            | 186 |
| Broccolo di Bassano         | 189 |
| Broccolo fiolaro di Creazzo | 190 |

|                                                   |     |
|---------------------------------------------------|-----|
| Cipolla rosa di Bassano                           | 203 |
| Composte delle valli dell'Agno e del Chiampo      | 204 |
| Cràuti delle Bregonze                             | 206 |
| Culàti di Valdagno                                | 208 |
| Durona del Chiampo                                | 209 |
| Fagiolo di Posina "scalda"                        | 213 |
| Farina di mais biancoperla                        | 216 |
| Farina di mais Marano                             | 217 |
| Fasola posenata                                   | 220 |
| Funghi di Costozza                                | 225 |
| Germoglio di radicchio bianco nostrano di Bassano | 226 |
| Mamma bianca di Bassano                           | 234 |
| Marinelle sotto spirito                           | 235 |
| Marroni di Valrovinà                              | 238 |
| Mostarda vicentina                                | 245 |
| Patata cornetta                                   | 252 |
| Patata di Posina                                  | 259 |
| Patata dorata dei terreni rossi del Guà           | 260 |
| Patata di Rotzo                                   | 261 |
| Radicchio variegato bianco di Bassano             | 273 |
| Riso di Grumolo delle Abbadesse                   | 275 |
| Scarola di Bassano                                | 276 |
| Sedano di Rubbio                                  | 277 |
| Tartufo nero dei Berici                           | 282 |

**PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA,  
DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA  
E DELLA CONFETTERIA****287**

|                            |     |
|----------------------------|-----|
| Bigoi                      | 292 |
| Ciopa vicentina            | 300 |
| Forti bassanesi            | 309 |
| Frittella con l'erba amara | 310 |
| Gargati                    | 316 |
| Pandoli di Schio           | 333 |
| Pane al mais               | 335 |
| Torta Ortigara             | 354 |
| Torta pinza - putàna       | 356 |
| Treccia d'oro di Thiene    | 360 |

**PREPARAZIONI DI PESCI, MOLLUSCHI  
E CROSTACEI E TECNICHE PARTICOLARI  
DI ALLEVAMENTO DEGLI STESSI****363**

|                                      |     |
|--------------------------------------|-----|
| Trota Fario delle valli vicentine    | 380 |
| Trota iridea della Valle del Chiampo | 382 |

**PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE (MIELE, PRODOTTI  
LATTIERO CASEARI DI VARIO TIPO ESCLUSO IL BURRO)****385**

|                                         |     |
|-----------------------------------------|-----|
| Caciocapra                              | 387 |
| Formaggio al latte crudo di Posina      | 388 |
| Miele del Grappa                        | 392 |
| Mieli dell'Altopiano di Asiago          | 397 |
| Ricotta affumicata della Val Leogra     | 399 |
| Ricotta da sacheto della Val Leogra     | 400 |
| Ricotta fioreta delle vallate vicentine | 401 |
| Ricotta pecorina dei Berici             | 402 |
| Ricotta pecorina stufata dei Berici     | 403 |

[illegible]

## PROVINCIA DI TREVISO

## BEVANDE ANALCOLICHE, DISTILLATI E LIQUORI

13

Liquore del Cansiglio

19

CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE  
E LORO PREPARAZIONE

25

Figalét

56

Lengual

68

Luganega da riso

70

Luganega trevigiana

72

Muset trevigiano

77

Oca del Mondragon

79

Osocol di Treviso

83

Pollo rustichello della pedemontana

92

Porchetta trevigiana

93

Salado della pedemontana trevigiana

97

Salado fresco trevigiano

99

Schenal

110

Sopressa trevigiana

115

Sopressa investida

120

Spiedo d'Alta Marca

124

Vitellone padano

130

## FORMAGGI

135

Formaggio bastardo del Grappa

141

Formaggio inbriago

151

Formaggio moesin di Fregona

156

Formaggio Morlacco

158

PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE  
O TRASFORMATI

171

Antiche pesche di Mogliano Veneto

174

Asparago bianco del Sile

175

Ciliegia dei Colli Asolani

198

Fagiolo borlotto nano di Levada

212

Farina di mais biancoperla

216

Fasol de Lago

219

Funghi coltivati del Montello

224

Kiwi di Treviso

229

Mela di Monfumo

240

Noce dei grandi fiumi

247

Patata americana di Zero Branco

251

Patata del Montello

253

Patata del Quartier del Piave

254

Peperone di Zero Branco

262

Pesche di Povegliano

267

Pisello di Borso del Grappa

268

Radicio verdòn da cortèl

274

PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA,  
DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA  
E DELLA CONFETTERIA

287

Bibanesi

291

Bigoi

292

Biscotti baicoli

293

Biscotti bussolai

294

Pan co la suca

329

Pan co l'ùa

330

Tajadele al tardivo

348

Torta fregolotta

352

Torta pinza - putàna

356

Torta zonclada

358

Zaletti

362

PREPARAZIONI DI PESCI, MOLLUSCHI  
E CROSTACEI E TECNICHE PARTICOLARI  
DI ALLEVAMENTO DEGLI STESSI

363

Anguilla del Livenza

366

Gambero di fiume della Venezia orientale

372

Trotta iridea del Sile

381

PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE (MIELE, PRODOTTI  
LATTIERO CASEARI DI VARIO TIPO ESCLUSO IL BURRO)

385

Miele del Grappa

392

Miele del Montello

393

[illegible]

PROVINCIA DI VERONA

BEVANDE ANALCOLICHE, DISTILLATI E LIQUORI

13

Acqua di melissa

15

CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE  
E LORO PREPARAZIONE

25

Bogoni di Badia Calavena

30

Salame di Verona

104

Sopressa di Verona

114

Vitellone padano

130

FORMAGGI

135

Formaggio casato del Garda

144

Formaggio nostrano veronese

160

PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE  
O TRASFORMATI

171

Asparago di Arcole

177

Asparago di Mambrotta

179

Asparago di Rivoli

182

Broccoletto di Custoza

188

Castagne del Baldo

193

Cavolo dell'Adige

196

Ciliegia delle colline veronesi

199

Ciliegie durone di Cazzano

201

Fasolo gnoco borlotto

215

Fragola di Verona

223

Kiwi di Verona

230

Marrone di San Mauro

236

Mela del Medio Adige

239

Mela di Verona

241

Melone precoce veronese

244

Nettarina di Verona

246

Patata di Bolca

255

Patata dorata dei terreni rossi del Guà

260

Pere del veronese

265

Sedano rapa di Ronco all'Adige

279

Tartufo della montagna veronese

281

Verza moretta di Veronella

283

PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA,  
DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA  
E DELLA CONFETTERIA

287

Capezzoli di Venere

297

Colomba pasquale di Verona

302

Dolce nadalin

305

Frittelle di Verona

311

Gnocco smalzaio

318

Gnocco di Verona

319

Mandorlato di Cologna Veneta

322

Pandoro di Verona

334

Pastafrolla della Lessinia

336

Pastina de Bortolin

337

Rofioi di Sanguinetto

339

Rufiolo di Costeggiola

340

Savoiardi di Verona

343

Sfogliatine di Villafranca

345

Tortellini di Valeggio sul Mincio

359

PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE (MIELE, PRODOTTI  
LATTIERO CASEARI DI VARIO TIPO ESCLUSO IL BURRO)

385

Formaggio stracon

389

Miele della collina e pianura veronese

394

Miele della montagna veronese

395



## PROVINCIA DI PADOVA

## BEVANDE ANALCOLICHE, DISTILLATI E LIQUORI

13

|                 |    |
|-----------------|----|
| Maraschino      | 21 |
| Prugna          | 22 |
| Sangue Morlacco | 23 |

CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE  
E LORO PREPARAZIONE

25

|                                      |     |
|--------------------------------------|-----|
| Anatra di corte padovana             | 27  |
| Bondiola al sugo di Este             | 31  |
| Bondiola col lengual del padovano    | 32  |
| Bresaola di cavallo                  | 35  |
| Cacciatore di asino                  | 36  |
| Cacciatore di cavallo                | 37  |
| Carne di musso                       | 39  |
| Coeghin nostrano padovano            | 41  |
| Coppa di testa di Este               | 48  |
| Coscia affumicata di cavallo         | 50  |
| Cotechino di puledro                 | 51  |
| Falso parsuto                        | 53  |
| Faraona di corte padovana            | 55  |
| Gallina collo nudo di corte padovana | 58  |
| Gallina padovana                     | 61  |
| Gallina Polverara                    | 62  |
| Lingua salmistrata                   | 69  |
| Luganega nostrana padovana           | 71  |
| Nervetti di bovino                   | 78  |
| Oca di corte padovana                | 80  |
| Oca in onto padovana                 | 81  |
| Parsuto de oca                       | 86  |
| Parsuto de Montagnana                | 87  |
| Pollo combattente di corte padovana  | 91  |
| Prosciutto crudo dolce di Este       | 94  |
| Salame di asino                      | 102 |
| Salame di cavallo                    | 103 |
| Salame nostrano padovano             | 105 |
| Salamelle di cavallo                 | 106 |
| Salsiccia equina                     | 108 |
| Sfilacci di equino                   | 112 |
| Sfilacci di manzo                    | 113 |
| Sopressa di cavallo                  | 119 |
| Sopressa nostrana padovana           | 121 |
| Speck di cavallo                     | 123 |
| Torresani di Torreglia               | 127 |
| Vitellone padano                     | 130 |

## FORMAGGI

135

|                       |     |
|-----------------------|-----|
| Caciotta misto pecora | 137 |
|-----------------------|-----|

PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE  
O TRASFORMATI

171

|                       |     |
|-----------------------|-----|
| Aglio del Medio Adige | 173 |
|-----------------------|-----|

|                                            |     |
|--------------------------------------------|-----|
| Asparago di Padova                         | 180 |
| Castagne e marroni dei Colli Euganei       | 194 |
| Cavolo dell'Adige                          | 196 |
| Ciliegie dei Colli Euganei                 | 200 |
| Cren                                       | 207 |
| Farina di mais biancoverla                 | 216 |
| Giuggiola dei Colli Euganei                | 227 |
| Mela del Medio Adige                       | 239 |
| Melone montagnanese                        | 243 |
| Patata americana di Anguillara e Stroppare | 250 |
| Patata di Montagnana                       | 258 |
| Patata dorata dei terreni rossi del Guà    | 260 |
| Pera del Medio Adige                       | 263 |
| Radicchio bianco fior di Maserà            | 271 |
| Radicchio bianco o variegato di Lusia      | 272 |
| Verza moretta di Veronella                 | 283 |

PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA,  
DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA  
E DELLA CONFETTERIA

287

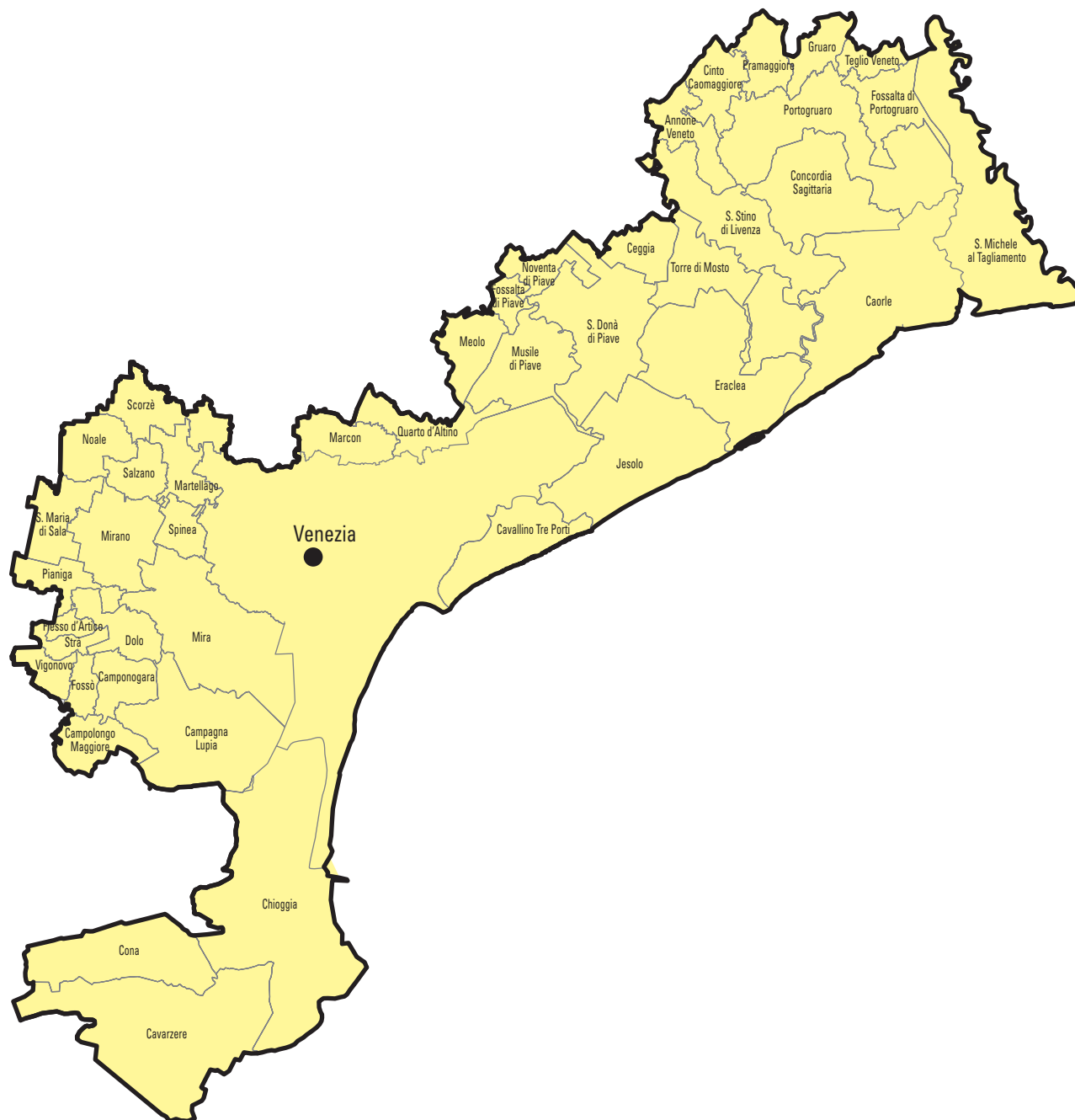
|                                  |     |
|----------------------------------|-----|
| Amarettoni                       | 289 |
| Banana comune                    | 290 |
| Bigoi                            | 292 |
| Biscotti pazientini              | 295 |
| Cornetti                         | 301 |
| Dolce del Santo                  | 304 |
| Dolce polentina                  | 306 |
| Fugassa padovana                 | 313 |
| Il riccio                        | 320 |
| Mantovana                        | 324 |
| Merletti Santantonio             | 325 |
| Montasù                          | 326 |
| Pan del Santo                    | 332 |
| Pevarin                          | 338 |
| Schizzotto                       | 344 |
| Smegiassa                        | 346 |
| Torrone di San Martino di Lupari | 349 |
| Torta figassa                    | 351 |
| Torta pazientina                 | 355 |
| Torta pinza - putàna             | 356 |
| Torta sgriesolona                | 357 |
| Zaletto di giuggiole             | 361 |
| Zaletti                          | 362 |

PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE (MIELE, PRODOTTI  
LATTIERO CASEARI DI VARIO TIPO ESCLUSO IL BURRO)

385

|                         |     |
|-------------------------|-----|
| Miele dei Colli Euganei | 390 |
|-------------------------|-----|

# PROVINCIA DI VENEZIA



## PROVINCIA DI VENEZIA

**BEVANDE ANALCOLICHE, DISTILLATI E LIQUORI 13**

|        |    |
|--------|----|
| Prugna | 22 |
|--------|----|

**CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE 25**

|                  |     |
|------------------|-----|
| Vitellone padano | 130 |
|------------------|-----|

**FORMAGGI 135**

|                       |     |
|-----------------------|-----|
| Caciotta misto pecora | 137 |
|-----------------------|-----|

**PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI 171**

|                                       |     |
|---------------------------------------|-----|
| Asparago bianco di Bibione            | 176 |
| Asparago di Giare                     | 178 |
| Asparago di Palazzetto                | 181 |
| Asparago verde amaro Montine          | 183 |
| Barbabietola rossa di Chioggia        | 184 |
| Bisi de Peseggia                      | 187 |
| Carciofo violetto di S. Erasmo        | 191 |
| Carota di Chioggia                    | 192 |
| Cicoria catalogna gigante di Chioggia | 197 |
| Cipolla bianca di Chioggia            | 202 |
| Fagiolino meraviglia di Venezia       | 210 |
| Giuggiolo del Cavallino               | 228 |
| Noce dei grandi fiumi                 | 247 |
| Patata di Chioggia                    | 257 |
| Pere del veneziano                    | 264 |
| Pesca bianca di Venezia               | 266 |
| Pomodoro del Cavallino                | 270 |
| Sedano verde di Chioggia              | 278 |
| Susina gialla di Lio Piccolo          | 280 |
| Zucca marina di Chioggia              | 284 |

**PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA 287**

|                      |     |
|----------------------|-----|
| Biscotti baicoli     | 293 |
| Biscotti bussolai    | 294 |
| Bossolà di Chioggia  | 296 |
| Dolce bissoleta      | 303 |
| Fave alla veneziana  | 308 |
| Frittelle veneziane  | 312 |
| Galani e crostoli    | 315 |
| Mandorlato veneziano | 323 |
| Pevarin              | 338 |
| Sagagiardi           | 341 |
| San Martino          | 342 |
| Torta ciosota        | 350 |
| Torta nicolotta      | 353 |
| Torta pinza - putàna | 356 |
| Zaletti              | 362 |

**PREPARAZIONI DI PESCI, MOLLUSCHI E CROSTACEI E TECNICHE PARTICOLARI DI ALLEVAMENTO DEGLI STESSI 363**

|                                          |     |
|------------------------------------------|-----|
| Anguilla del Livenza                     | 366 |
| Anguilla delle valli da pesca venete     | 368 |
| Branzino delle valli da pesca venete     | 369 |
| Cefali delle valli da pesca venete       | 370 |
| Gambero di fiume della Venezia orientale | 372 |
| Moeche e masanete                        | 374 |
| Moscardino di Caorle                     | 375 |
| Schia della laguna di Venezia            | 378 |
| Seppia di Chioggia                       | 379 |

**PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE (MIELE, PRODOTTI LATTIERO CASEARI DI VARIO TIPO ESCLUSO IL BURRO) 385**

|                 |     |
|-----------------|-----|
| Miele di barena | 396 |
|-----------------|-----|

# PROVINCIA DI ROVIGO



## PROVINCIA DI ROVIGO

|                                                                                                            |            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>BEVANDE ANALCOLICHE, DISTILLATI E LIQUORI</b>                                                           | <b>13</b>  |
| Liquore fragolino                                                                                          | 20         |
| <b>CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE</b>                                                    | <b>25</b>  |
| Cotechino di Trecenta                                                                                      | 52         |
| Salame da taglio di Trecenta                                                                               | 101        |
| Salsiccia tipica polesana                                                                                  | 109        |
| <b>FORMAGGI</b>                                                                                            | <b>135</b> |
| Caciotta misto pecora                                                                                      | 137        |
| <b>PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI</b>                                                 | <b>171</b> |
| Carota di Chioggia                                                                                         | 192        |
| Cavolo dell'Adige                                                                                          | 196        |
| Cipolla bianca di Chioggia                                                                                 | 202        |
| Mela del Medio Adige                                                                                       | 239        |
| Melone del Delta Polesano                                                                                  | 242        |
| Noce dei grandi fiumi                                                                                      | 247        |
| Pera del Medio Adige                                                                                       | 263        |
| Radicchio bianco o variegato di Lusia                                                                      | 272        |
| <b>PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA</b> | <b>287</b> |
| Esse adriese                                                                                               | 307        |
| Pagnotta del doge                                                                                          | 327        |
| <b>PREPARAZIONI DI PESCI, MOLLUSCHI E CROSTACEI E TECNICHE PARTICOLARI DI ALLEVAMENTO DEGLI STESSI</b>     | <b>363</b> |
| Anguilla del Delta del Po                                                                                  | 365        |
| Anguilla marinata del Delta del Po                                                                         | 367        |
| Anguilla delle valli da pesca venete                                                                       | 368        |
| Branzino delle valli da pesca venete                                                                       | 369        |
| Cefali delle valli da pesca venete                                                                         | 370        |
| Cefalo del Polesine                                                                                        | 371        |
| Latterini marinati del Delta del Po                                                                        | 373        |
| Pesce azzurro del Delta del Po                                                                             | 376        |
| Sardine e alici marinate del Delta del Po                                                                  | 377        |
| Vongola verace del Polesine                                                                                | 383        |
| <b>PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE (MIELE, PRODOTTI LATTIERO CASEARI DI VARIO TIPO ESCLUSO IL BURRO)</b>       | <b>385</b> |
| Miele del Delta del Po                                                                                     | 391        |

## INDICE ALFABETICO

## A

|                                      |     |
|--------------------------------------|-----|
| Acqua di melissa                     | 15  |
| Aglio del Medio Adige                | 173 |
| Amarettoni                           | 289 |
| Anatra di corte padovana             | 27  |
| Anatra germanata veneta              | 28  |
| Anatra Mignon                        | 29  |
| Anguilla del Delta del Po            | 365 |
| Anguilla del Livenza                 | 366 |
| Anguilla delle valli da pesca venete | 368 |
| Anguilla marinata del Delta del Po   | 367 |
| Antiche pesche di Mogliano Veneto    | 174 |
| Asparago bianco del Sile             | 175 |
| Asparago bianco di Bibione           | 176 |
| Asparago di Arcole                   | 177 |
| Asparago di Giare                    | 178 |
| Asparago di Mambrotta                | 179 |
| Asparago di Padova                   | 180 |
| Asparago di Palazzetto               | 181 |
| Asparago di Rivoli                   | 182 |
| Asparago verde amaro Montine         | 183 |

## B

|                                      |     |
|--------------------------------------|-----|
| Banana comune                        | 290 |
| Barbabietola rossa di Chioggia       | 184 |
| Bibanesi                             | 291 |
| Bietola di Bassano                   | 185 |
| Bigoi                                | 292 |
| Biscotti baicoli                     | 293 |
| Biscotti bussolai                    | 294 |
| Biscotti pazientini                  | 295 |
| Bisi de Lumignan                     | 186 |
| Bisi de Peseggia                     | 187 |
| Bogoni di Badia Calavena             | 30  |
| Bondiola al sugo di Este             | 31  |
| Bondiola col lengual del padovano    | 32  |
| Bondiola di Castelgomberto           | 33  |
| Bondola della Val Leogra             | 34  |
| Bossolà di Chioggia                  | 296 |
| Branzino delle valli da pesca venete | 369 |
| Bresaola di cavallo                  | 35  |

|                               |     |
|-------------------------------|-----|
| Broccioletto di Custoza       | 188 |
| Broccolo di Bassano           | 189 |
| Broccolo fiolaro di Creazzo   | 190 |
| Burro al latte crudo di malga | 133 |

## C

|                                              |     |
|----------------------------------------------|-----|
| Cacciatore di asino                          | 36  |
| Cacciatore di cavallo                        | 37  |
| Caciocapra                                   | 387 |
| Caciotta misto pecora                        | 137 |
| Capezzoli di Venere                          | 297 |
| Carciofo violetto di S. Erasmo               | 191 |
| Carfogn                                      | 298 |
| Carne de fea afumegada                       | 38  |
| Carne di musso                               | 39  |
| Carota di Chioggia                           | 192 |
| Castagne del Baldo                           | 193 |
| Castagne e marroni dei Colli Euganei         | 194 |
| Casunziei                                    | 299 |
| Cavolo cappuccio di Vinigo di Cadore         | 195 |
| Cavolo dell'Adige                            | 196 |
| Cefali delle valli da pesca venete           | 370 |
| Cefalo del Polesine                          | 371 |
| Ciccioli della Val Leogra                    | 40  |
| Cicoria catalogna gigante di Chioggia        | 197 |
| Ciliegia dei Colli Asolani                   | 198 |
| Ciliegie dei Colli Euganei                   | 200 |
| Ciliegia delle colline veronesi              | 199 |
| Ciliegie durone di Cazzano                   | 201 |
| Ciopa vicentina                              | 300 |
| Cipolla bianca di Chioggia                   | 202 |
| Cipolla rosa di Bassano                      | 203 |
| Coeghin nostrano padovano                    | 41  |
| Coessin del basso vicentino                  | 43  |
| Coessin della Val Leogra                     | 44  |
| Coessin co la lèngua del basso vicentino     | 42  |
| Coessin co lo sgrugno                        | 46  |
| Coessin in ònto del basso vicentino          | 45  |
| Colomba pasquale di Verona                   | 302 |
| Composte delle valli dell'Agno e del Chiampo | 204 |
| Coniglio veneto                              | 47  |

## INDICE ALFABETICO

|                              |     |
|------------------------------|-----|
| Coppa di testa di Este       | 49  |
| Corgnoi de Crespadoro        | 49  |
| Cornetti                     | 301 |
| Coscia affumicata di cavallo | 50  |
| Cotechino di puledro         | 51  |
| Cotechino di Trecenta        | 52  |
| Craut verde agre             | 205 |
| Cràuti delle Bregonze        | 206 |
| Cren                         | 207 |
| Culàti di Valdagno           | 208 |

## D

|                    |     |
|--------------------|-----|
| Dolce bissoleta    | 303 |
| Dolce del Santo    | 304 |
| Dolce nadalin      | 305 |
| Dolce polentina    | 306 |
| Durona del Chiampo | 209 |

## E

|              |     |
|--------------|-----|
| Esse adriese | 307 |
|--------------|-----|

## F

|                                      |     |
|--------------------------------------|-----|
| Fagiolino meraviglia di Venezia      | 210 |
| Fagiolo bonèl di Fonzaso             | 211 |
| Fagiolo borlotto nano di Levada      | 212 |
| Fagiolo di Posina “scalda”           | 213 |
| Fagiolo gialèt                       | 214 |
| Falso parsuto                        | 53  |
| Faraona camosciata                   | 54  |
| Faraona di corte padovana            | 55  |
| Farina di mais biancoperla           | 216 |
| Farina di mais Marano                | 217 |
| Farina per polenta di mais “sponcio” | 218 |
| Fasol de Lago                        | 219 |
| Fasola posenata                      | 220 |
| Fasolo gnoco borlotto                | 215 |
| Fave alla veneziana                  | 308 |
| Fave bellunesi                       | 221 |
| Figalèt                              | 56  |
| Fior delle Dolomiti                  | 138 |
| Formaggio acidino                    | 139 |
| Formaggio agordino di malga          | 140 |
| Formaggio al latte crudo di Posina   | 388 |
| Formaggio bastardo del Grappa        | 141 |
| Formaggio Busche                     | 142 |

|                                                 |     |
|-------------------------------------------------|-----|
| Formaggio caciotta di Asiago                    | 143 |
| Formaggio casato del Garda                      | 144 |
| Formaggio casel bellunese                       | 145 |
| Formaggio Cesio                                 | 146 |
| Formaggio Comelico                              | 147 |
| Formaggio Contrin                               | 148 |
| Formaggio Dolomiti                              | 149 |
| Formaggio Fodom                                 | 150 |
| Formaggio inbriago                              | 151 |
| Formaggio latteria di Sappada                   | 152 |
| Formaggio malga bellunese                       | 154 |
| Formaggio malga dell'Altopiano dei Sette Comuni | 153 |
| Formaggio misto pecora fresco dei Berici        | 155 |
| Formaggio moesin di Fregona                     | 156 |
| Formaggio montemagro                            | 157 |
| Formaggio Morlacco                              | 158 |
| Formaggio Nevegàl                               | 159 |
| Formaggio nostrano veronese                     | 160 |
| Formaggio pecorino dei Berici                   | 161 |
| Formaggio pecorino fresco di malga              | 162 |
| Formaggio Renàz                                 | 163 |
| Formaggio schiz                                 | 164 |
| Formaggio stracon                               | 389 |
| Formaggio tosella                               | 165 |
| Formaggio Valmorel                              | 166 |
| Formaggio zigher                                | 167 |
| Formaggio Zumelle                               | 168 |
| Forti bassanesi                                 | 309 |
| Fragola delle Dolomiti bellunesi                | 222 |
| Fragola di Verona                               | 223 |
| Frittella con l'erba amara                      | 310 |
| Frittelle di Verona                             | 311 |
| Frittelle veneziane                             | 312 |
| Fugassa padovana                                | 313 |
| Fugassa veneta                                  | 314 |
| Funghi coltivati del Montello                   | 224 |
| Funghi di Costozza                              | 225 |
| Furmai nustran                                  | 169 |

## G

|                                       |     |
|---------------------------------------|-----|
| Galani e crostoli                     | 315 |
| Galletto nano di corte veneta - pepoi | 57  |
| Gallina collo nudo di corte padovana  | 58  |
| Gallina dorata di Lonigo              | 59  |
| Gallina ermellinata di Rovigo         | 60  |

INDICE ALFABETICO

|                                                   |     |
|---------------------------------------------------|-----|
| Gallina padovana                                  | 61  |
| Gallina Polverara                                 | 62  |
| Gallina robusta lionata                           | 63  |
| Gallina robusta maculata                          | 64  |
| Gambero di fiume della Venezia orientale          | 372 |
| Gargati                                           | 316 |
| Gelato artigianale del Cadore                     | 317 |
| Germoglio di radicchio bianco nostrano di Bassano | 226 |
| Giuggiola dei Colli Euganei                       | 227 |
| Giuggiolo del Cavallino                           | 228 |
| Gnocco smalzaio                                   | 318 |
| Gnocco di Verona                                  | 319 |
| Grappa veneta                                     | 16  |

|           |     |
|-----------|-----|
| I         |     |
| Il riccio | 320 |

|                 |     |
|-----------------|-----|
| K               |     |
| Kiwi di Treviso | 229 |
| Kiwi di Verona  | 230 |
| Kodinze         | 231 |
| Kodinzon        | 232 |

|                                     |     |
|-------------------------------------|-----|
| L                                   |     |
| Lardo del basso vicentino           | 65  |
| Lardo in salamoia                   | 66  |
| Lardo steccato con le erbe          | 67  |
| Latterini marinati del Delta del Po | 373 |
| Lasagne da fornèl                   | 321 |
| Lengual                             | 68  |
| Lingua salmistrata                  | 69  |
| Liquore all'uovo                    | 17  |
| Liquore barancino                   | 18  |
| Liquore del Consiglio               | 19  |
| Liquore fragolino                   | 20  |
| Luganega da riso                    | 70  |
| Luganega nostrana padovana          | 71  |
| Luganega trevigiana                 | 72  |
| Luganeghe de tripan                 | 73  |
| Luganeghe della Val Leogra          | 74  |

|                              |     |
|------------------------------|-----|
| M                            |     |
| Mame d'Alpago                | 233 |
| Mamma bianca di Bassano      | 234 |
| Mandorlato di Cologna Veneta | 322 |

|                                        |     |
|----------------------------------------|-----|
| Mandorlato veneziano                   | 323 |
| Mantovana                              | 324 |
| Maraschino                             | 21  |
| Marinelle sotto spirito                | 235 |
| Marrone di San Mauro                   | 236 |
| Marrone feltrino                       | 237 |
| Marroni di Valrovina                   | 238 |
| Mela del Medio Adige                   | 239 |
| Mela di Monfumo                        | 240 |
| Mela di Verona                         | 241 |
| Melone del Delta Polesano              | 242 |
| Melone montagnanese                    | 243 |
| Melone precoce veronese                | 244 |
| Merletti Santantonio                   | 325 |
| Miele dei Colli Euganei                | 390 |
| Miele del Delta del Po                 | 391 |
| Miele del Grappa                       | 392 |
| Miele del Montello                     | 393 |
| Miele della collina e pianura veronese | 394 |
| Miele della montagna veronese          | 395 |
| Miele di barena                        | 396 |
| Mieli dell'Altopiano di Asiago         | 397 |
| Moeche e masanete                      | 374 |
| Montasù                                | 326 |
| Morette o barbusti della Val Leogra    | 75  |
| Mortandèle                             | 76  |
| Moscardino di Caorle                   | 375 |
| Mostarda vicentina                     | 245 |
| Muset trevigiano                       | 77  |

|                       |     |
|-----------------------|-----|
| N                     |     |
| Nervetti di bovino    | 78  |
| Nettarina di Verona   | 246 |
| Noce dei grandi fiumi | 247 |
| Noce di Feltre        | 248 |

|                        |     |
|------------------------|-----|
| O                      |     |
| Oca del Mondragon      | 79  |
| Oca di corte padovana  | 80  |
| Oca in onto padovana   | 81  |
| Oco in onto dei Berici | 82  |
| Orzo agordino          | 249 |
| Osocol di Treviso      | 83  |

INDICE ALFABETICO

| P                                          |     |
|--------------------------------------------|-----|
| Pagnotta del doge                          | 327 |
| Pan biscotto del Veneto                    | 328 |
| Pan co la suca                             | 329 |
| Pan co l'ùa                                | 330 |
| Pan de le feste                            | 331 |
| Pan del Santo                              | 332 |
| Pandoli di Schio                           | 333 |
| Pandoro di Verona                          | 334 |
| Pane al mais                               | 335 |
| Panzéta co l'ossocòlo del basso vicentino  | 85  |
| Panzéta col tòco del basso vicentino       | 84  |
| Parsuto de oca                             | 86  |
| Parsuto de Montagnana                      | 87  |
| Pastafrolla della Lessinia                 | 336 |
| Pastin                                     | 88  |
| Pastina de Bortolin                        | 337 |
| Patata americana di Anguillara e Stroppare | 250 |
| Patata americana di Zero Branco            | 251 |
| Patata cornetta                            | 252 |
| Patata del Montello                        | 253 |
| Patata del Quartier del Piave              | 254 |
| Patata di Bolca                            | 255 |
| Patata di Cesiomaggiore                    | 256 |
| Patata di Chioggia                         | 257 |
| Patata di Montagnana                       | 258 |
| Patata di Posina                           | 259 |
| Patata di Rotzo                            | 261 |
| Patata dorata dei terreni rossi del Guà    | 260 |
| Pecora alpagota                            | 89  |
| Pendole                                    | 90  |
| Peperone di Zero Branco                    | 262 |
| Pera del Medio Adige                       | 263 |
| Pere del veneziano                         | 264 |
| Pere del veronese                          | 265 |
| Pesca bianca di Venezia                    | 266 |
| Pesche di Povegliano                       | 267 |
| Pesce azzurro del Delta del Po             | 376 |
| Pevarin                                    | 338 |
| Pisello di Borso del Grappa                | 268 |
| Pollo combattente di corte padovana        | 91  |
| Pollo rustichello della pedemontana        | 92  |
| Pòm prussian                               | 269 |
| Pomodoro del Cavallino                     | 270 |
| Porchetta trevigiana                       | 93  |

|                                               |    |
|-----------------------------------------------|----|
| Prosciutto crudo dolce di Este                | 94 |
| Prosciutto della Val Liona dolce e affumicato | 95 |
| Prugna                                        | 22 |

| R                                       |     |
|-----------------------------------------|-----|
| Radicchio bianco fior di Maserà         | 271 |
| Radicchio bianco o variegato di Lusia   | 272 |
| Radicchio variegato bianco di Bassano   | 273 |
| Radicio verdòn da cortèl                | 274 |
| Ricotta affumicata                      | 398 |
| Ricotta affumicata della Val Leogra     | 399 |
| Ricotta da sacheto della Val Leogra     | 400 |
| Ricotta fioreta delle vallate vicentine | 401 |
| Ricotta pecorina dei Berici             | 402 |
| Ricotta pecorina stufata dei Berici     | 403 |
| Ricotta Schotte                         | 404 |
| Riso di Grumolo delle Abbadesse         | 275 |
| Rofioi di Sanguinetto                   | 339 |
| Rufiolo di Costeggiola                  | 340 |

| S                                         |     |
|-------------------------------------------|-----|
| Sagagiardi                                | 341 |
| Salado co l'ajo del basso vicentino       | 96  |
| Salado della pedemontana trevigiana       | 97  |
| Salado fresco del basso vicentino         | 98  |
| Salado fresco trevigiano                  | 99  |
| Salame bellunese                          | 100 |
| Salame da taglio di Trecenta              | 101 |
| Salame di asino                           | 102 |
| Salame di cavallo                         | 103 |
| Salame di Verona                          | 104 |
| Salame nostrano padovano                  | 105 |
| Salamelle di cavallo                      | 106 |
| Salsiccia con le rape                     | 107 |
| Salsiccia equina                          | 108 |
| Salsiccia tipica polesana                 | 109 |
| Sangue Morlacco                           | 23  |
| San Martino                               | 342 |
| Sardine e alici marinate del Delta del Po | 377 |
| Savoardi di Verona                        | 343 |
| Scarola di Bassano                        | 276 |
| Schenal                                   | 110 |
| Schia della laguna di Venezia             | 378 |
| Schizzotto                                | 344 |
| Sedano di Rubbio                          | 277 |

INDICE ALFABETICO

|                                            |     |
|--------------------------------------------|-----|
| Sedano rapa di Ronco all'Adige             | 279 |
| Sedano verde di Chioggia                   | 278 |
| Senkilam – Speck di Sappada                | 111 |
| Seppia di Chioggia                         | 379 |
| Sfilacci di equino                         | 112 |
| Sfilacci di manzo                          | 113 |
| Sfogliatine di Villafranca                 | 345 |
| Smegiassa                                  | 346 |
| Soprèssa co l'ossocòlo del basso vicentino | 116 |
| Soprèssa co la brazòla del basso vicentino | 117 |
| Soprèssa col tòco del basso vicentino      | 118 |
| Sopressa di Verona                         | 114 |
| Sopressa di cavallo                        | 119 |
| Sopressa investida                         | 120 |
| Sopressa nostrana padovana                 | 121 |
| Sopressa trevigiana                        | 115 |
| Speck del Cadore                           | 122 |
| Speck di cavallo                           | 123 |
| Spiedo d'Alta Marca                        | 124 |
| Subioti all'ortica                         | 347 |
| Susina gialla di Lio Piccolo               | 280 |

|                                      |     |
|--------------------------------------|-----|
| T                                    |     |
| Tacchino comune bronzato             | 125 |
| Tacchino ermellinato di Rovigo       | 126 |
| Tajadele al tardivo                  | 348 |
| Tartufo della montagna veronese      | 281 |
| Tartufo nero dei Berici              | 282 |
| Torresani di Torreglia               | 127 |
| Torresano di Breganze                | 128 |
| Torrone di San Martino di Lupari     | 349 |
| Torta ciosota                        | 350 |
| Torta figassa                        | 351 |
| Torta fregolotta                     | 352 |
| Torta nicolotta                      | 353 |
| Torta Ortigara                       | 354 |
| Torta pazientina                     | 355 |
| Torta pinza - putàna                 | 356 |
| Torta sgriesolona                    | 357 |
| Torta zonclada                       | 358 |
| Tortellini di Valeggio sul Mincio    | 359 |
| Treccia d'oro di Thiene              | 360 |
| Trota Fario delle valli vicentine    | 380 |
| Trota iridea della Valle del Chiampo | 382 |
| Trota iridea del Sile                | 381 |

|                             |     |
|-----------------------------|-----|
| V                           |     |
| Verza moretta di Veronella  | 283 |
| Vitellone ai cereali        | 129 |
| Vitellone padano            | 130 |
| Vongola verace del Polesine | 383 |

|                          |     |
|--------------------------|-----|
| Z                        |     |
| Zaleto di giuggiole      | 361 |
| Zaletti                  | 362 |
| Zucca marina di Chioggia | 284 |
| Zucca santa bellunese    | 285 |

**Foto:**

Il materiale fotografico utilizzato in questa pubblicazione proviene dagli archivi della Regione del Veneto e di Veneto Agricoltura o è stato gentilmente fornito dai diversi soggetti riportati nei Ringraziamenti.

Ci scusiamo in anticipo nel caso in cui non fosse stato citato l'Autore di qualche immagine. Nel caso si prega di segnalarlo all'Editore, che provvederà ad una errata corrige.

**Ringraziamenti:**

Si ringraziano per la fornitura dei materiali fotografici:

*Accademia dello Spiedo d'Alta Marca, Maurizio Arduin, Associazione Patata di Bolca, Associazione Terra dei Dogi, Gianni Campello (Provincia di Treviso), Comune di Cologna Veneta, Comune di Veronella, Comune di Villafranca di Verona, Consorzio per la Tutela del formaggio Monte Veronese DOP, Consorzio Turistico Vicenza è, Consorzio Tutela del Radicchio di Chioggia IGP, Dolcital Srl, Giancarlo Florian (Consorzio Salumi Veneti), Silvia Galessi, Gelateria Bortolin, Sereno Ghiotti (Pro Loco Trecenta), Enrico Grandis (La Capreria), IAT Asiago, La Casara, La Salumeria di Eustacchio, Lattebusche, Michele Littamè e Matteo Mingardo, Luigi Mainardi, Massimiliano Manin (Comune di Arquà Petrarca), Silvia Marchetto (Provincia di Verona), Albino Marchioro (Provincia di Venezia), Alessandro Mazzenga e Giuliano Marchesin (UNICARVE), Teresa Meggiolaro (Consorzio Pro Loco Basso Veronese), Carlo Menegante, Guido Milan, Filippo Moroni (Coldiretti Verona), Dario Orsolan, Pasticceria Ardizzoni e Loris Bechini, Pasticceria Carli, Pasticceria Lucio Signorini, Pasticceria Roma Marcazzan, Pasticceria Vicentini, Marco Pavarin (Ente Parco Colli Euganei), Pro Loco Creazzo, Nicola Rizzo, Salumi De Stefani, Salumificio dei Castelli, Salumificio Roncadese, Giovanni Sandonà, Stefano Sanson, Paolo Spigarol e Mara Zanato (Archivio OPO Veneto), Staff formaggio.it, Renzo Stevan (Pro Loco Bassano del Grappa), Efreem Tassinato (Circoli Wigwam), Franco Tosini, Serena Turrin (I.I.S. "Antonio Della Lucia" di Feltre).*