

Denominazione di Origine Protetta
Indicazione Geografica Protetta
Reg. CE 510/2006

Vini DOCG, DOC e IGT

Provincia di Forlì-Cesena
Assessorato alle Politiche Agro-Alimentari

Formaggio di Fossa di Sogliano DOP

Grana Padano DOP

Olio Extra Vergine di oliva Brisighella DOP

Olio Extra Vergine di oliva Colline di Romagna DOP

Salamini Italiani alla Cacciatora DOP

Squacquerone di Romagna DOP

Agnello del Centro Italia IGP

Cotechino Modena IGP

Mortadella Bologna IGP

Pesca e Nettarina di Romagna IGP

Piadina romagnola IGP

Salame Cremona IGP

Scalognò di Romagna IGP

Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP

Zampone Modena IGP

Romagna Albana DOCG
Romagna Albana Spumante DOC
Romagna Cagnina DOC
Romagna Pagadebit DOC
Romagna Sangiovese DOC
Romagna Trebbiano DOC
Colli di Faenza DOC
Colli Romagna Centrale DOC
Forlì IGT
Rubicone IGT
Sillaro IGT

I Comuni

San Casciano Roncole Verdi San Mauro Pascoli Santa Sofia Sarsina Savigliano sul Rubicone Sogliano al Rubicone Predazzo Vegghereto
Rocca San Casciano Roncole Verdi San Mauro Pascoli Santa Sofia Sarsina Savigliano sul Rubicone Sogliano al Rubicone Predazzo Vegghereto
Borgo Tossignano Serravalle di Romagna Dovadola Forlì Fiumbondoli Galeata Gambettola Gatteo Longiano Meldola Mercato Saraceno Modigliana Montiano Montiano Civitella di Romagna Bertinoro
Bagnoli Castrocaro Terme e Terra del Sole Cesena Cesenatico Bagnoli Castrocaro Terme e Terra del Sole Cesena Cesenatico Bagnoli Castrocaro Terme e Terra del Sole Cesena Cesenatico

Edizione settembre 2014

PRODOTTI
di qualità
e PIATTI
della tradizione



Provincia di Forlì-Cesena



Servizio Agricoltura
Spazio Rurale Flora e Fauna

Provincia di Forlì-Cesena
Servizio Agricoltura Spazio Rurale Flora e Fauna
Piazza G.B. Morgagni, 2 - 47121 Forlì
tel. 0543/714706 - fax 0543/447512
www.provincia.fc.it/agricoltura
info_agri@provincia.fc.it

Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Provincia di Forlì-Cesena

Pasta fresca

Basotti
Cappelletti all'uso di Romagna
Curzoli
Gnocchi di patate
Manfrigoli
Maltagliati
Minestra imbottita
Orecchioni
Pappardelle
Passatelli
Pasticcio di cappelletti
Patacucci
Sfoglia dell'Emilia Romagna
Stricchetti
Strozzapreti
Tagliatelle
Tagliatelle con gli stridoli
Tagliatelle verdi
Tardura
Tortelli coi rosolacci

Panetteria

Bracciatello
Crescioni
Pagnotta pasquale
Pane di Castrocaro
Piada coi ciccioli
Piadina frita
Piadina romagnola
Tortelli alla lastra

Formaggi

Pecorino del pastore
Raviggiolo



Preparazioni

Coniglio in umido
Fegatelli di maiale
Pollo alla cacciatora
Ragù alla romagnola
Trippa

Salsiccia matta
Salame gentile

Baccalà con i porri
Baccalà in umido
Risotto con le poveracce
Saraghina cotta sul testo
Saraghina maturata nel sale
Seppie con i piselli



Cavolfiore all'uso di Romagna
Cucciaroli
Fagioli in giubalunga
Panzanella

Saba dell'Emilia-Romagna
Savòr

Biscotteria e Pasticceria

Bustrengo
Caffè in forchetta
Castagnaccio
Castagnole
Ciambella
Fave dei morti
Latteruolo
Mandorlato al cioccolato di Modigliana
Migliaccio di Romagna
Pesche finte ripiene
Piadina della Madonna del Fuoco
Straccadenti
Tagliatelle dolci
Torta di ricotta
Zuppa inglese

Animali

Agnello da latte razza sarda e massese
Bovino razza romagnola 
Castrato di Romagna
Pollo di razza romagnola
Suino di razza mora o mora romagnola 
Suino pesante

Vegetali

Ciliegia di Cesena
Fragola di Romagna
Kiwi
Loto di Romagna o kaki
Pera Scipiona
Pera Volpina
Pesca Bella di Cesena
Susina Vaca Zebeo

Cardo Gigante di Romagna
Lischi
Raperonzolo
Stridoli
Tartufo bianco pregiato

Miele

Miele di erba medica della pianura emiliano-romagnola
Miele del crinale dell'Appennino emiliano-romagnolo

Liquori

Nocino