

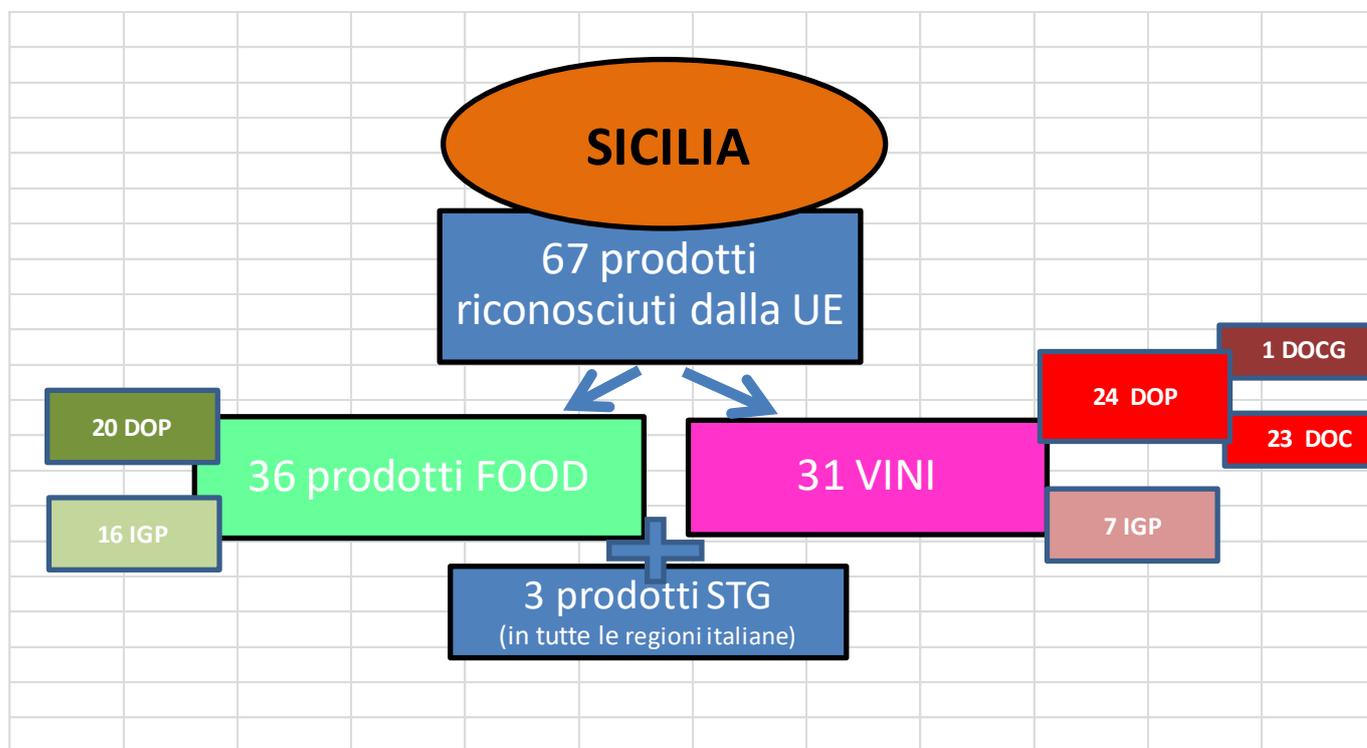


REGIONE SICILIANA
ISTITUTO REGIONALE DEL VINO E DELL'OLIO

Prodotti Siciliani di Qualità

A cura Osservatorio Vitivinicolo ed Olivicolo-Oleario Regionale

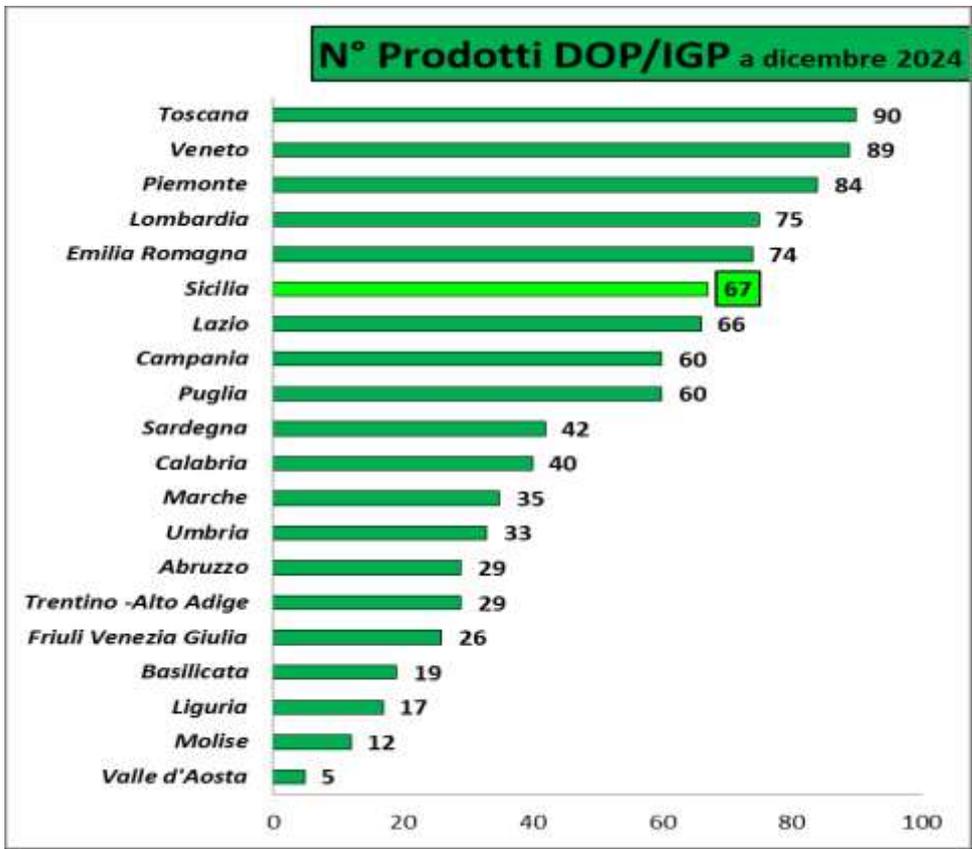
In Sicilia abbiamo **67 prodotti riconosciuti dalla UE**, di cui **36 prodotti agroalimentari CIBO** (20 prodotti DOP e 16 prodotti IGP), **31 prodotti vitivinicoli VINO** (di cui 23 vini DOC, 1 vino a DOCG, 7 vini a IGT) a questi vanno aggiunti 3 prodotti **STG** che sono riconosciuti a livello nazionale e quindi in tutte le regioni italiane (amatriciana tradizionale, mozzarella, pizza napoletana).



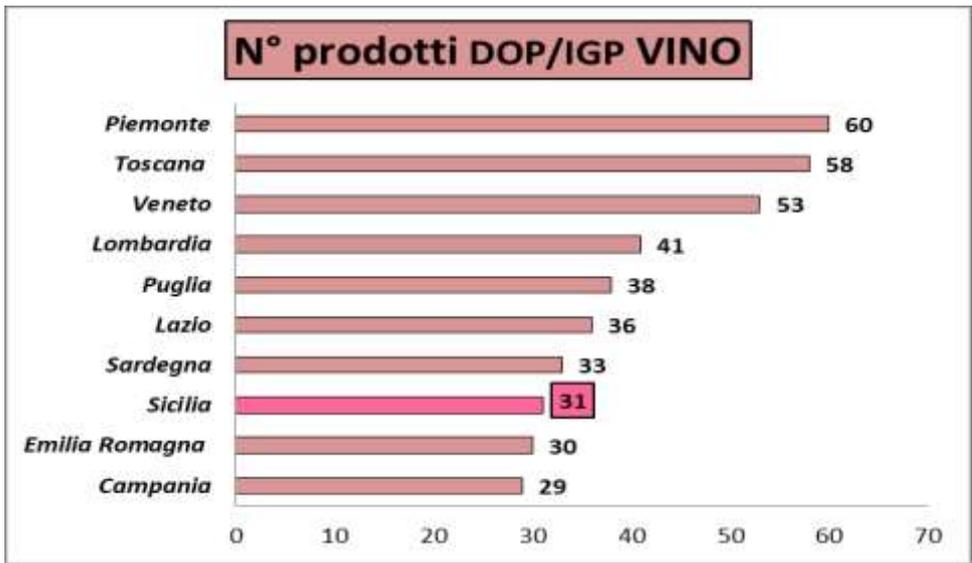
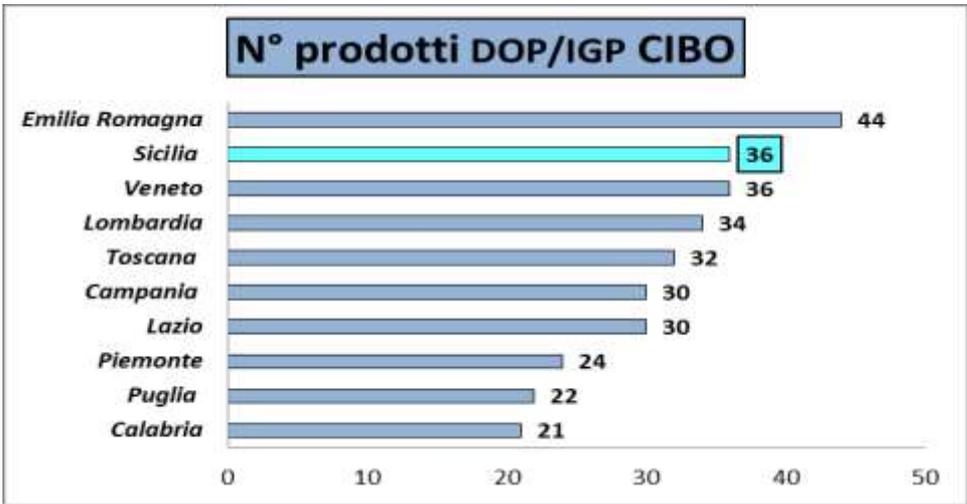
I **Prodotti Agroalimentari (Comparto Cibo)** sono riconosciuti ai sensi del REGOLAMENTO (UE) N. 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.

I **Prodotti Vitivinicoli (Comparto Vino)** sono riconosciuti ai sensi del REGOLAMENTO (UE) N. 1308/2013 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli.

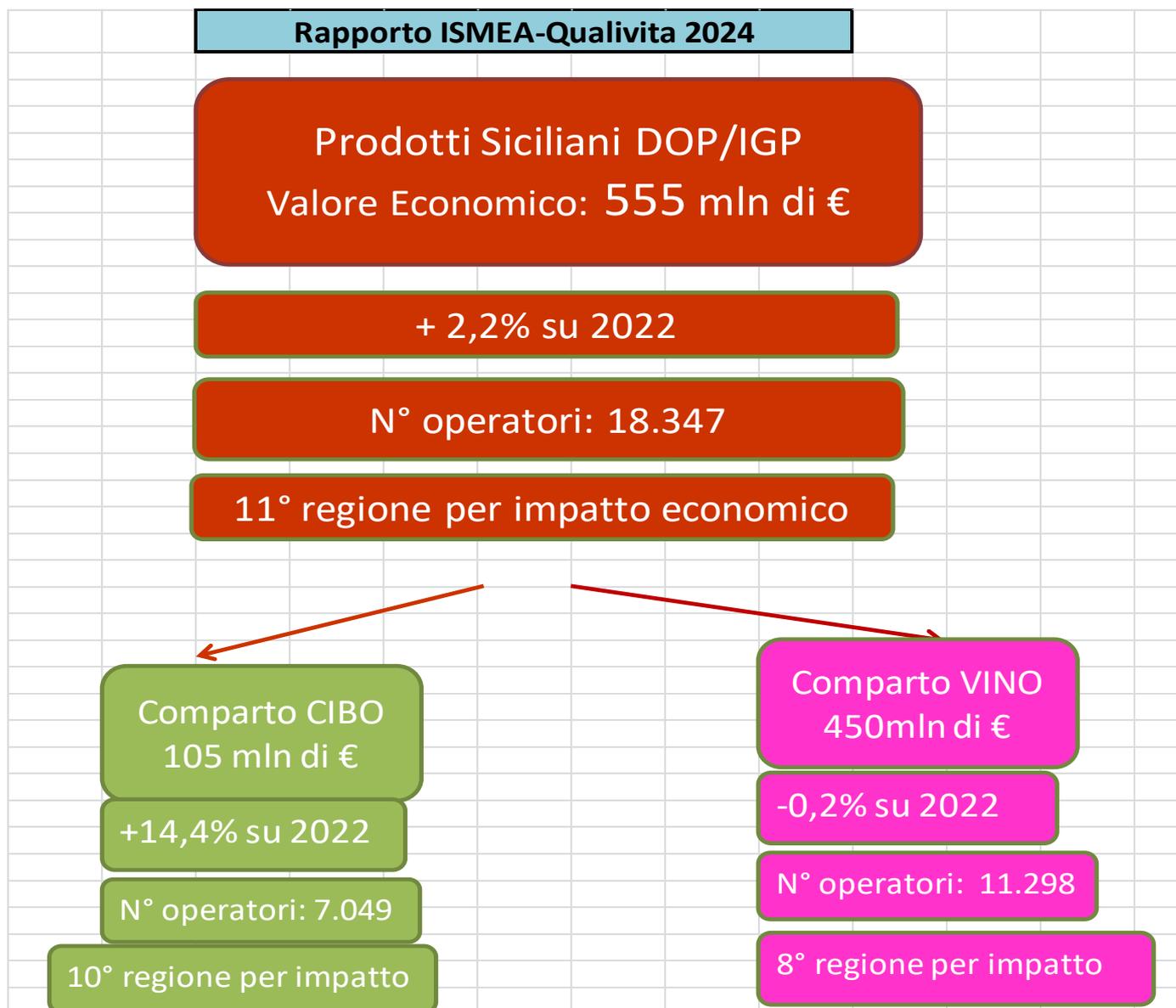
Ampliando il panorama a livello nazionale, **la Sicilia è la sesta regione in Italia per numero di prodotti agroalimentari DOP/IGP** riconosciuti, dopo Toscana (90), Veneto (89), Piemonte (84), Lombardia (75) ed Emilia Romagna (74), seguita da Lazio(66), Campania (60) e Puglia (60).(fonte: Rapporto Ismea-Qualivita 2024).



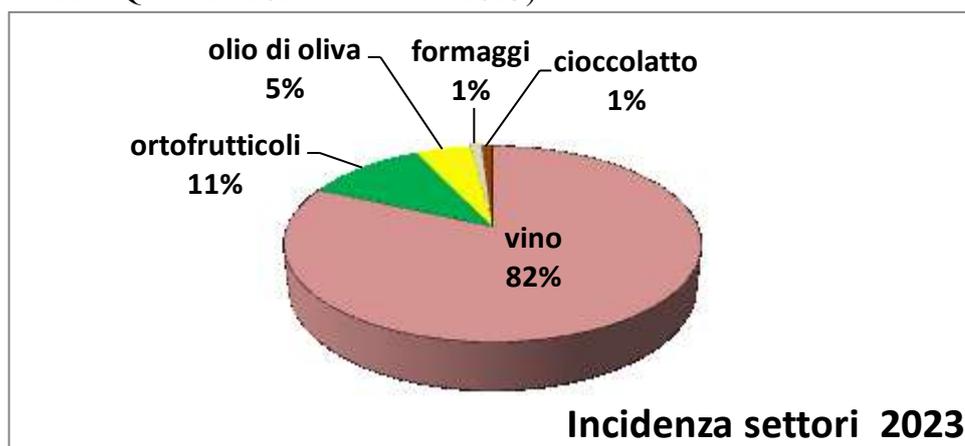
Scindendo il dato dei prodotti agroalimentari DOP/IGP in CIBO e VINO, la Sicilia per i prodotti CIBO è al secondo posto con 36 prodotti dopo l'Emilia Romagna, mentre per i prodotti VINO è all'ottavo posto (fonte: Rapporto Ismea-Qualivita 2024).



In Sicilia il comparto DOP e IGP nel suo complesso ha generato nel 2023 un impatto economico di **555 mln di euro** (+2,2% sul 2022) (105 mln € per il comparto CIBO +14,4% sul 2022; 450 mln di € per il comparto VINO - 0,2% sul 2022) prodotto da 18.347 **operatori** (7.049 operatori per il comparto CIBO e 11.298 per il comparto VINO), che ne fanno la **11° regione italiana per impatto** (10° per il CIBO, 8° per il VINO) (Fonte: Rapporto ISMEA-Qualivita 2024 con dati al 2023).



Se si analizza **per singola filiera** in Sicilia la parte del leone è della **filiera dei vini DOP/IGP** che rappresentano l'82% del valore economico totale generato dalla produzione regionale DOP/IGP/STG, l'ortofrutta incide invece per l'11% , l'olio di oliva per il 5% ed il cioccolato per l'1%.(Fonte: Rapporto ISMEA-Qualivita 2024 con dati al 2023).



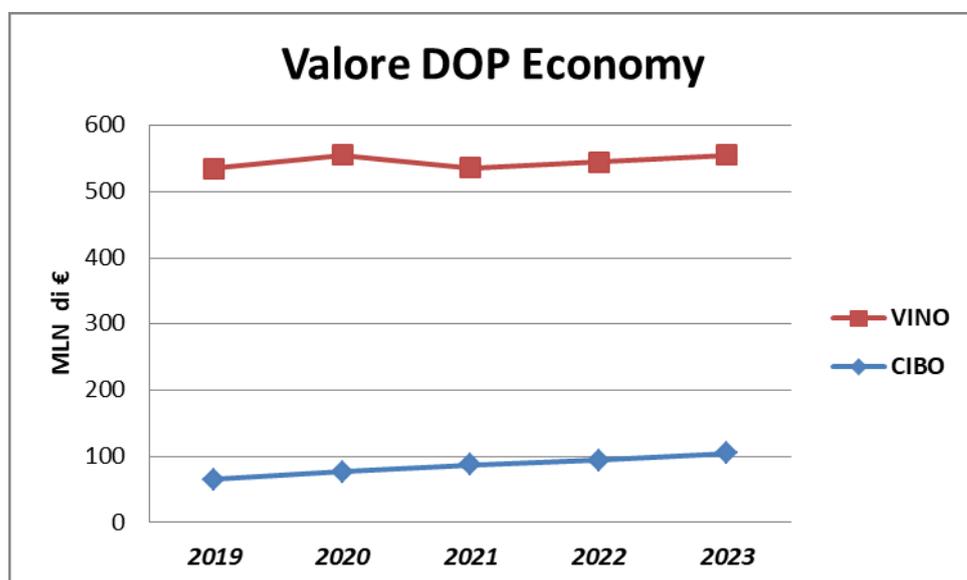
Se scendiamo a livello territoriale, la provincia di Trapani è al primo posto con 249 milioni di euro generati dalla DOP Economy , che incidono per il 45% sul totale regionale (555 mln di €), segue la provincia di Agrigento con 106 mln di € e una incidenza del 19% , al terzo posto la provincia di Palermo con 61 mln di € e una quota del 11% ed, infine la provincia di Catania con 43 mln di euro ed una incidenza dell'8% sul totale regionale. (Fonte Rapporto ISMEA-Qualivita 2024)

Valore DOP Economy per provincie più incisive dato 2023		
Provincie	Valore	Quota
	mln di €	%
Trapani	249	45%
Agrigento	106	19%
Palermo	61	11%
Catania	43	8%

Se esaminiamo l'andamento negli ultimi 5 anni del valore economico generato in Sicilia nel complesso dai prodotti agroalimentari DOP/IGP , vediamo che il valore è crescente tranne una flessione nel 2021 , da attribuire verosimilmente alla pandemia. Se scindiamo il dato tra i prodotti del comparto CIBO e quelli del comparto VINO, vediamo che il valore riferito al CIBO è stato ininterrottamente crescente dal 2019 al 2023 e, quindi il calo del 2021 è stato generato esclusivamente dal comparto VINO.

VALORE ECONOMICO e N° OPERATORI DOP ECONOMY SICILIA															
(Prodotti Agroalimentari DOP/IGP)															
	2019			2020			2021			2022			2023		
	TOTALE	CIBO	VINO	TOTALE	CIBO	VINO	TOTALE	CIBO	VINO	TOTALE	CIBO	VINO	TOTALE	CIBO	VINO
Valore Economico (mln di €)	534	65	470	554	77	478	536	87	449	545	94	451	555	105	450
N° operatori				19.094	5.961	13.133	18.981	6.407	12.574	17.615	6.695	10.920	18.347	7.049	11.298

Anche il numero di addetti è ininterrottamente crescente per il comparto CIBO , mentre per quello del VINO gli operatori sono diminuiti dal 2020 al 2022, mentre nel 2023 si registra una crescita.



Scendendo alle singole categorie di prodotti DOP/IGP la **Sicilia** detiene buone posizioni rispetto le altre regioni riguardo gli **ortofrutticoli e cerali DOP/IGP** per i quali è **seconda** con un impatto di 61 mln di euro dopo il Trentino Alto-Adige (143 mln di €) e prima di Piemonte (39 mln), Campania (36 mln) , distinguendosi, e con 3 denominazioni tra le prime 10 per quantitativi certificati, per valore alla produzione per valore al consumo: l'Arancia rossa di Sicilia IGP, il Pomodoro di Pachino IGP e il Limone di Siracusa IGP.

Altra categoria di prodotti DOP/IGP in cui la Sicilia si distingue è l'**olio di oliva DOP/IGP** , per la quale risulta al **secondo posto** per valore con 29 mln di euro, dopo la Puglia (37 mln di €) e seguita dalla Toscana (27 mln di €) e con 4 denominazioni che figurano tra le prime 10 per quantitativi certificati, per valore alla produzione, per valore al consumo e per valore all'export: l' IGP "Sicilia", la DOP "Val di Mazara", la DOP "Valli Trapanesi", e la DOP "Monte Iblei"

Per quanto riguarda il **vino DOP/IGP** è al **8° posto** per Valore ex fabrica dell'imbottigliato con 450 mln di € , di cui 238 per i vini DOP (in ribasso rispetto al 2022 con 252 mln di €) e 212 per i vini IGP (in crescita rispetto il 2022 con 200 mln) e registra 2 denominazioni la DOC "Sicilia" e l'IGP" Terre Siciliane" rispettivamente al 14 esimo e al 15esimo posto tra le denominazioni dei vini con nell'ordine, 72 mln e 71 mln di euro di valore del vino sfuso,

Tab. 1 -Prodotti Agroalimentari Siciliani a Denominazione di Origine Protetta (20)

	Denominazione	Categ.	Provincia	Provincia	Provincia
1	Arancia Rossa di Sicilia	DOP	CT	SR	EN
2	Cappero di Pantelleria	DOP	TP		
3	Carota Novella di Ispica	DOP	RG	SR	CT
4	Cioccolato di Modica	DOP	RG		
5	Limone di Siracusa	DOP	SR		
6	Limone Interdonato di Messina	DOP	ME		
7	Limone dell'Etna	DOP	CT		
8	Pescabivona	DOP	AG	PA	
9	Pesca di Leonforte	DOP	EN		
10	Pesca di Delia	DOP	CI	AG	
11	Pomodoro di Pachino	DOP	RG	SR	
12	Sicilia (OEVO)	DOP	Tutte le provincie siciliane		
13	Salame di S. Angelo	DOP	ME		
14	Sale marino di Trapani	DOP	TP		
15	Uva da Tavola di Canicattì	DOP	AG	CT	
16	Uva di Tavola di Mazzarone	DOP	RG		

Tab. 2 -Prodotti Agroalimentari Siciliani a Indicazione Geografica Protetta (16)

	Denominazione	Categ.	Provincia	Provincia	Provincia	Provincia
1	Arancia Rossa di Sicilia	IGP	CT	SR	EN	
2	Cappero di Pantelleria	IGP	TP			
3	Carota Novella di Ispica	IGP	RG	SR	CT	CL
4	Cioccolato di Modica	IGP	RG			
5	Limone di Siracusa	IGP	SR			
6	Limone Interdonato di Messina	IGP	ME			
7	Limone dell'Etna	IGP	CT			
8	Pescabivona	IGP	AG	PA		
9	Pesca di Leonforte	IGP	EN			
10	Pesca di Delia	IGP	CI	AG		
11	Pomodoro di Pachino	IGP	RG	SR		
12	Sicilia (OEVO)	IGP	Tutte le provincie siciliane			
13	Salame di S. Angelo	IGP	ME			
14	Sale marino di Trapani	IGP	TP			
15	Uva da Tavola di Canicattì	IGP	AG	CT		
16	Uva di Tavola di Mazzarone	IGP	RG			

Elaborazione Osservatorio Vitivinicolo ed Olivicolo oleario IRVO da " Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite(Regolamento UE n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012)" (**aggiornato al 23/03/2023**)

PRODOTTI AGROALIMENTARI SICILIANI PER TIPOLOGIA

Ortofrutticoli e Cereali						
1	Arancia di Ribera	DOP	AG	PA		
2	Arancia Rossa di Sicilia	IGP	CT	SR	EN	
3	Cappero di Pantelleria	IGP	TP			
4	Cappero Isole Eolie	DOP	ME			
5	Carota Novella di Ispica	IGP	RG	SR	CT	CL
6	Ciliegia dell' Etna	DOP	CT			
7	Ficodindia dell'Etna	DOP	CT			
8	Ficodindia di San Cono	DOP	CT	EN	CL	
9	Limone dell'Etna	IGP	CT			
10	Limone di Siracusa	IGP	SR			
11	Limone Interdonato di Messina	IGP	ME			
12	Nocellara del Belice (Oliva)	DOP	TP			
13	Pescabivona	IGP	AG	PA		
14	Pesca di Leonforte	IGP	EN			
15	Pesca di Delia	IGP	CL	AG		
16	Piastacchio di Raffadali	DOP	AG			
17	Pistacchio Verde di Bronte	DOP	CT			
18	Pomodoro di Pachino	IGP	RG	SR		
19	Uva da Tavola di Canicattì	IGP	AG	CT		
20	Uva di Tavola di Mazzarone	IGP	CT	RG		
8 DOP e 12 IGP						

Oli e Grassi						
1	Monte Etna (OEVO)	DOP	CT	EN	ME	
2	Monte Iblei (OEVO)	DOP	SR	RG	CT	
3	Sicilia (OEVO)	IGP	Tutte le provincie siciliane			
4	Val di Mazara (OEVO)	DOP	PA	AG		
5	Val Demone (OEVO)	DOP	ME			
6	Valle del Belice (OEVO)	DOP	TP			
7	Valli Trapanesi (OEVO)	DOP	tp			
6 DOP e 1 IGP						

Formaggi						
1	Pecorino Siciliano	DOP	Tutte le provincie siciliane			
2	Piacentino Ennese	DOP	EN			
3	Provola dei Nebrodi	DOP	CT	EN	ME	
4	Ragusano	DOP	RG	SR		
5	Vastedda della Valle del Belice	DOP	AG	TP	PA	
5 DOP						

Prodotti di panetteria e pasticceria						
Pagnotta del Dittaino		DOP	EN	CT		

Cioccolato e Prodotti Derivati						
Cioccolato di Modica		IGP	RG			

Prodotti a base di carne						
Salame di S. Angelo		IGP	ME			

Sale						
Sale marino di Trapani		IGP	TP			

Elaborazione Osservatorio Vitivinicolo ed Olivicolo oleario IRVO da "Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento UE n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012)" (**aggiornato al 09/07/2024**)

Tabella riassuntiva per tipologia e per categoria di prodotto

TIPOLOGIA PRODOTTI	N°	DOP	IGP
Ortofrutticoli e Cereali	20	8	12
Oli e Grassi	7	6	1
Formaggi	5	5	0
Prodotti di panetteria e pasticceria	1	1	0
Cioccolato e Prodotti Derivati	1		1
Prodotti a base di carne	1		1
Sale	1		1
TOTALE	36	20	16

Elaborazione Osservatorio Vitivinicolo ed Olivicolo oleario IRVO da "Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento UE 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio dell'11 aprile 2024)" (**aggiornato al 30/05/2025**)

Per i vini prodotti in Italia le espressioni europee “denominazione di origine protetta” (DOP) e “indicazione geografica protetta” (IGP), possono essere accompagnate o sostituite dalle equivalenti menzioni specifiche tradizionali italiane “denominazione di origine controllata e garantita” (DOCG), “denominazione di origine controllata” (DOC) e indicazione geografica tipica (IGT) (Vedi art. 28 della Legge 238/2016).

Tab. 3 –Vini siciliani a Denominazione di Origine Protetta DOP (Denominazione di Origine Controllata DOC e Denominazione di Origine Controllata e Garantita DOCG)

	Denominazione	Categ.	Provincia	Provincia	Provincia
1	Alcamo	DOC	TP	PA	
2	Cerasuolo di Vittoria	DOCG	RG	CL	CT
3	Contea di Sclafani o Valledolmo-Contea di Sclafani	DOC	PA	CL	AG
4	Contessa Entellina	DOC	PA		
5	Delia Nivolelli	DOC	TP		
6	Eloro	DOC	SR	RG	
7	Erice	DOC	TP		
8	Etna	DOC	CT		
9	Faro	DOC	ME		
10	Malvasia delle Lipari	DOC	ME		
11	Mamertino di Milazzo o Mamertino	DOC	TP		
12	Marsala	DOC	TP		
13	Menfi	DOC	AG	TP	
14	Monreale	DOC	PA		
15	Noto	DOC	SR		
16	Pantelleria	DOC	TP		
17	Riesi	DOC	CL		
18	Salaparuta	DOC	TP		
19	Sambuca	DOC	AG		
20	Santa Margherita Belice	DOC	AG		
21	Sciacca	DOC	AG		
22	Siracusa	DOC	SR		
23	Sicilia	DOC	Tutte le provincie siciliane		
24	Vittoria	DOC	RG	CL	CT

Tab. 4 –Vini siciliani a Indicazione Geografica Protetta IGP (Indicazione Geografica Tipica IGT)

	Denominazione	Categ.	Provincia	Provincia	Provincia
1	Avola	IGT	SR		
2	Camarro	IGT	TP		
3	Fontanarossa di Cerda	IGT	PA		
4	Salemi	IGT	TP		
5	Salina	IGT	ME		
6	Terre Siciliane	IGT	Tutte le provincie siciliane		
7	Valle Belice	IGT	TP		

In Sicilia, inoltre, ad oggi (giugno 2025), sono stati riconosciuti, **293 prodotti agroalimentari tradizionali (PAT)**. I Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT), istituiti ai sensi dell'art. 8 del Decreto Legislativo 30 aprile 1998 n. 173, sono quei prodotti le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo, secondo regole tradizionali e protratte nel tempo, comunque per un periodo non inferiore ai 25 anni (DM 8 settembre 1999 n. 350 "Regolamento recante norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'art. 8 comma 1 del Dlgs 30/04/1998 n. 173").

Ogni anno l'elenco nazionale dei PAT viene aggiornato, con gli aggiornamenti delle singole regioni; l'ultimo aggiornamento, il venticinquesimo, è stato quello emanato con DM prot. n. 110765 del 11/03/2025.

Tab. 4 –Tabella riassuntiva per categoria merceologica dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Regione Siciliana

CATEGORIA MERCEOLOGICA	N°
Bevande analcoliche, distillati e Liquori	6
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni	7
Condimenti	2
Formaggi	25
Grassi (burro, margarina, olii)	1
Prodotti Vegetali allo stato naturale o trasformati	87
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	100
Prodotti della gastronomia	40
Preparazione di pesci, molluschi e crostacei	11
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	14
TOTALE	293

Elaborazione Osservatorio Vitivinicolo ed Olivicolo- oleario Regionale IRVO da "Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali ai sensi dell'art. 12 comma 1, della Legge 12 dicembre 2016 n. 238" aggiornato con DM prot. n. 110765 dell' 11/03/2025 XXV revisione

Sul sito dell'Assessorato Regionale dell'Agricoltura sono pubblicate le singole schede tecniche dei 279 PAT della Sicilia aggiornate al 2023: <https://www.regione.sicilia.it/istituzioni/regione/strutture-regionali/assessorato-agricoltura-sviluppo-rurale-pesca-mediterranea/dipartimento-agricoltura/servizi/brand-sicilia-marketing-territoriale/riconoscimento-prodotti-qualita/prodotti-agroalimentari>

Nelle schede per ogni prodotto tradizionale vengono indicati:

- Territorio interessato alla produzione
- Descrizione sintetica del prodotto
- Descrizione delle metodologie di lavorazione, conservazione e stagionatura:
- Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento
- Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

- Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni

Elenco Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Regione Siciliana (Fonte: "Elenco nazionale dei prodotti

agroalimentari tradizionali XXV ° aggiornamento a marzo 2025)

Categoria Merceologica	Denominazione prodotto	N° prodotti
Bevande analcoliche, distillati e Liquori	Amarena	6
	Acquavite di miele Iblea, Spiritu re' fascitrari, Spiritu i meli, Spiritu a cira	
	Acquavite di Vino	
	Liquore al mandarino	
	Liquore fuoco dell'Etna	
	Rum di Avola o Avoloa Rum	
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni	Carne fresca di vacca, pecora, capra e maiale	7
	Fegato caiolato-Ficatu ncaiolatu	
	Gelatina di maiale, a Liatina	
	Salsiccia di maiale, fresca, secca, affumicata, a sauszizza	
	Salsiccia pasqualora	
	Salsiccia pasqualora partinicese, Sasizza pasqualora partinicese.	
	Salsiccione	
Condimenti	Elioconcentrato	2
	Sale marino naturale	
Formaggi	Ainuzzi	25
	Belicino	
	Caci figurati	
	Caciocavallo palermitano	
	Caciotta degli Elimi	
	Canestrato	
	Canestrato vacchino	
	Cofanetto	
	Cosacavaddu ibleo	
	Ericino	
	Formaggio di capra "padduni"	
	Formaggio di capra siciliana	
	Formaggio di S. Stefano di Quisquina	
	Maiorchino	
	Maiorchino di Novara di Sicilia	
	Mozzarella	
	Pecorino rosso	
	Picurinu: tuma, primosale, secondo sale, stagionato	
	Piddiato	
	Provola	
Provola dei Monti Sicani, Caciotta		
Provola delle Madonie		
Provola siciliana		
Tumazzu di vacca		
Vastedda palermitana		
Grassi (burro, margarina, olii)	Olio extravergine di oliva	1

Prodotti Vegetali allo stato naturale o trasformati

Aglione rosso di Nubia, Aglione di Paceco, Aglione di Trapani
Albicocco di Scillato
Alloro
Anguria di Siracusa
Arancia biondo di Scillato
Bastarduna di Calatafimi (<i>nda ficodindia</i>)
Capperi
Capperi e cucunci
Carciofo spinoso di Palermo o Menfi
Carciofo violetto catanese
Carduni vruricatu di Pippo
Cavolfiore violetto "natalino"
Cavolo broccolo o "sparacello" palermitano
Cavolo rapa di Acireale "Trunzu di aci"
Cavolo rapa selvatico, Cavuliceddri, Scuriddi, Cavuledda, Mazzareddi, Spicuna sarbaggi, Qualuddru, Qualeddra
Cece
Cece rosso di Cianciana - Ceciru russu
Ciliegia mastrantoni
Cipolla di Bisacquino, Cipudda Busacchinara
Cipolla di Giarratana
Clementine di Monforte San Giorgio
Cotognata
Fagiolo di Bisacquino
Fagiolo di Polizzi
Fava Cottoia di Modica o Fava cucivili di Modica
Fava di Leonforte
Favi liezzi di Buccheri
Fichi secchi
Fichidindia
Fico d'india della Valle del Belice
Ficodindia della Valle del Torto, Ficudinia
Fragola e fragolina di Maletto
Fragolina di Ribera
Fragolina di Sciacca
Grano duro
Kaki di Misilmeri
Lenticchia di Ustica
Lenticchia di Villalba
Limone della Conca d'oro
Limone in seccagno di Pettineo
Limone verdello
Mandarino tardivo di Ciaculli
Mandorla di Avola
Mandorle
Manna
Marmellata di arance
Marmellata di mele cotogne
Marmellata di pere spinelli, Pira spinieddi
Mele cola

	Mele gelate cola	
	Melone invernale giallo "cartucciaru" verde "purceddu"	
	Melone giallo (cucumis melo var. inodorus), Melone giallo di Paceco, Melone d'inverno	
	Mostarda	
	Mostarda essiccata	
	Nespola di Trabia	
	Nocciole dei Nebrodi	
	Noce di Motta, "Nuci da motta"	
	Oliva a puddascedda di Buccheri.	
	Oliva Nebba	
	Oliva nera di Buccheri, oliva niura di Buccheri.	
	Oliva nera passuluni	
	Origano	
	Ovaletto di Calatafimi (<i>nda arancia bionda</i>)	
	Patata novella di Messina	
	Patata novella di Siracusa	
	Pepeprone ceramese u pipi cirusi	
	Pere butirra d'estate	
	Pere spinelli	
	Pere ucciardona	
	Pere virgola	
	Pistacchio	
	Pomodoro di Vittoria	
	Pomodoro faino di Licata detto "buttichieddu"	
	Pomodoro seccagno pizzutello di Paceco	
	Pomodoro secco (ciappa)	
	Rosmarino	
	Susina Ariddu di core, Ariddi ri core, Ariddicore.	
	Susina Caleca, Caleca, Pruno Caleca	
	Susina della rosa, Pruna a rosa, Pruno rosa, Santa Rosa.	
	Susina Lazzarino, Lazzarino, Rapparino di Monreale	
	Susina Pruno di Vruno, Pruno ri Vruno, pruno vruno.	
	Susina Sanacore Tardiva, Sanacore tardiva, Sanacore ca facciuzza rossa.	
	Susino sanacore (u prunu ri murriali)	
	Tartufo bianchetto di Buccheri- Trufolo	
	Tartufo Scorzone di Buccheri Trufolo	
	Zucca virmiciddara, Cucuzza virmiciddara	
	Zucchina di Misilmeri detta: "friscaredda"	
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	Amaretti	100
	Biancomangiare	
	Biscotti a "s"	
	Biscotti al latte	
	Biscotti bolliti, i Viscotta udduti	
	Biscotti di Natale	
	Biscotti duri	
	Biscotto di Monreale (Viscotta ri Murriali)	
	Biscotti glassati, i Viscotta cà liffia o mazziati	
	Bocconetto	
	Braccialette	

Buccellato
Cannillieri
Cannoli
Cannolo alla ricotta, Cannolo siciliano
Cannolo tradizionale di Piana degli Albanesi e Santa Cristina Gela, kannolli i Horës se Arbëreshëvet e i Sëndastinës
Cassata siciliana
Cassateddi
Cassateddi di Calatafimi
Cassatella di ceci, Cassatedda di ciciri.
Cassatella di Agira
Ciambella
Ciascuna, Mucatuli
Colombe pasquali, i Palummeddi, Pastifuorti
Cosi di fico, Cosi duci
Crespelle di riso
Crispelle, i Crispeddi
Cubaita di Racalmuto, Cubaita racalmutese, Cubaita tradizionale di Racalmuto
Cuccìa
Cucciddata
Cucciddati di Calatafimi
Cucuzzata
Cuddrireddra
Cuddriruni.
Cuddriruni duci.
Cuddureddi
Cudduruni di Buccheri
Cuffitelle
Duci di tibbi.
Facciuni di San Chiara
Fasciatelle
Focaccia Scaccia di Modica
Frutti di Martorana
Funciddi di Buccheri.
Gadduzzi
Gelo di melone
Granita di gelsi neri
Granita di limone
Granita di mandorla
Guammelle (<i>nda biscotti secchi</i>)
Guiuggiolena o Cubbiata
Mandorlato (Biscotto riccio)
Mastazzola
Minna di Virgini
Mmugliulati
Nfasciatieddi
Nfasciatieddi di Agira
Nfasciatieddi di Troina
Nfrigghiulata

	Nucàtuli	
	Ossa di morto	
	Pagnotta alla disgraziata	
	Pane a lievitazione naturale (Pani cu cruscenti)	
	Pane della Contea a pasta dura	
	Pane di casa, u Pani i casa	
	Pane di Monreale (u Pani ri Murriali)	
	Pane di S. Giuseppe	
	Pane votivo, a Cuddura di s. paulu	
	Panzerotti	
	Papareddi	
	Pasta alla crema di latte	
	Pasta di mandorle	
	Pasta di nocciola	
	Pasta reale di Erice	
	Pasta reale di Tortorici	
	Petrafennula	
	Pignoccata	
	Pignolata di Messina	
	Piparelle	
	Pizzarruna	
	Pupi cull'ova	
	Pupi di zucchero	
	Salame turco	
	Savoiarde	
	Scacciata	
	Scursunera	
	Sfinci di San Giuseppe	
	Sfincione	
	Sfoglio (sfogghiu)	
	Squartucciatu	
	Taralli	
	Taralli di Racalmuto, Taralli Racalmutesi, Taralli tradizionali racalmutesi	
	Testa di turco	
	Torrone di Caltanissetta, Turruni	
	Vastedda cu sammucu, vastedda nfigghiulata	
	Vastedda fritta	
	Vucciddati di mandorle	
Prodotti della gastronomia	Arancini di riso	40
	Badduzzi di risu	
	Busiati col pesto trapanese	
	Caciu all'argintèra	
	Caponata di melanzane	
	Cardi in pastella	
	Cavate	
	Coddra chi sarde	
	Crespelle	
	Crocchè di patate	
	Cuscus di pesce	
	Focaccia al sambuco	
	Focaccia messinese	

	Frascatula	
	Gidata	
	Iris	
	Maccaruna	
	Màccu di favi	
	Maccu di grano	
	Malateddi	
	Mbriulata di Milena	
	Mpignulati	
	Nfigghiulata	
	Padducculi di carne	
	Pane cotto	
	Panelle	
	Pane co pipi	
	Pane frittu cu l'uovu	
	Parmigiana di melanzane	
	Pasta cà muddica	
	Pasta che sàrdi	
	Pasta che vruoccoli arriminàti	
	Pitone o Pidone messinese fritto	
	Purpetta di Crita, Polpette di Creta	
	Sarde a beccaficu	
	Stigghiola	
	Taganu Aragonese-Taganu	
	Vino cotto e mustazzoli	
	U pitaggiu, pitaggiu	
	Zuzzu (<i>nda gelatina di carne di maiale</i>)	
Preparazione di pesci, molluschi e crostacei	Alice sotto sale, Acciuga sotto sale, Anciòva sutta sali	11
	Bottarga, Uovo di tonno	
	Bottarga, Uovo di tonno di Capo San Vito, Uovo di tonno santovitaro	
	Gambero rosso, àmmaru rùssu, ammarùni	
	Lattime di tonno salato, Lattime di tonno sotto sale, Lattùme di tùnnu salàtu, Lattùme di tùnnu sutta Sali	
	Pesce azzurro sott'olio di Lampedusa	
	Menola salata, Menole salate, Ritùnnu salàtu, Ritùnni salàti	
	Salame di tonno, Ficzazza di tùnnu	
	Sardina salata, Sardina sotto sale, Sarda salata, Sarda sutta sali	
	Tonno di tonnara	
	Vaccareddi (Lumache)	
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	Miele delle Egadi	14
	Miele delle Madonie	
	Miele di acacia, di timo, di carrubo	
	Miele di timo, di agrumi, di cardo, di eucalyptus, di carrubo	
	Miele di Trapani	
	Miele ibleo	
	Miele millefiori	
	Miele della provincia di Agrigento	
	Ricotta di pecora	
	Ricotta di vacca	
	Ricotta iblea	
	Ricotta infornata	

	Ricotta mista	
	Ricotta salata	
	TOTALE	293

A cura Dr ssa Francesca Salvia Osservatorio Vitivinicolo ed Olivicolo-oleario Regionale IRV O- Giugno 2025