

<b>DOP REGIONALI</b>	<b>DESCRIZIONE DEI PRODOTTI</b>
<b>Caseus Romae</b>	Prodotto nell'intera regione, il Caseus Romae è un formaggio a pasta semicotta e semidura ottenuto dalla lavorazione del latte intero di pecora Sarda e suoi incroci, Comisana e suoi incroci, Sopravvisana e suoi incroci, Massese e suoi incroci. La stagionatura avviene per un periodo variabile tra 1 e oltre 6 mesi. Il nome stesso tende a suggerire l'antica produzione di questo formaggio, diffusa in tutto il territorio regionale già in epoca romana. La Dop è in fase di riconoscimento.
<b>Gran Suino Padano</b>	Prodotto nell'intera regione e in buona parte del territorio nazionale, il Gran Suino Padano, in fase di riconoscimento, identifica tagli di carne fresca di maiale di razza Large White Italiana, Landrace Italiana, Duroc Italiana o altre razze ibride, iscritte nel Libro Genealogico Italiano o, comunque, conformi a finalità e obiettivi compatibili con quelli del Libro Genealogico Italiano in merito alla produzione del suino pesante all'italiana. Il termine "gran" (grande) che qualifica la denominazione Suino Padano é infatti sinonimo di pesante e descrive la caratteristica principale del suino stesso, rappresentata da un peso ed una taglia elevati rispetto al suino tradizionalmente allevato al di fuori della zona tipica di produzione.
<b>Pecorino Romano</b>	Prodotto, oltre che nel Lazio, in Sardegna e nel grossetano, il Pecorino Romano è un formaggio di latte intero di pecora, a pasta dura, che protrae la stagionatura per almeno cinque mesi per il formaggio da tavola e per almeno otto mesi per quello da grattugia. Apprezzato già dai Latini, tanto che nel I sec. d. C. l'agronomo Columella ne descrive le regole di produzione nel trattato "De Re Rustica", era un alimento base delle razioni durante i viaggi delle legioni romane grazie alla sua capacità di conservazione. Verso la fine del XIX secolo, davanti alla domanda crescente del prodotto, alcune aziende produttrici laziali, considerata la grande tradizione della Sardegna nell'allevamento ovino, trasferirono lì la produzione, portandoci alcuni maestri casari e salatori, che tramandarono poi la loro arte alle popolazioni locali.
<b>Ricotta Romana</b>	Prodotta in tutto il Lazio, la Ricotta Romana Dop è un formaggio fresco che si ottiene esclusivamente da siero di latte intero di pecora utilizzato per l'ottenimento di formaggi pecorini. Presenta una pasta a struttura molto fine, colore più marcato soprattutto un sapore delicato e dolciastro, che la distinguono dalle altre tipologie di ricotte. Risale anch'essa all'epoca romana.
<b>Salamini italiani alla cacciatora</b>	Prodotti nell'intera regione e in buona parte del territorio nazionale, sono salumi di piccole dimensioni, prodotti con carne di suini, asciutti e compatti, caratterizzati da un colore rosso rubino, nei quali i granelli di lardo sono distribuiti in maniera uniforme. Prendono il nome dall'abitudine dei cacciatori di portarne con sé una scorta durante le battute di caccia, grazie alle ridotte dimensioni, all'alto contenuto calorico e alla non facile deperibilità. La tradizione orale fa risalire la loro produzione all'epoca delle invasioni longobarde nell'Italia settentrionale.