

ALLEGATO D

ELENCO DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI
DELL'EMILIA-ROMAGNA - SEDICESIMA REVISIONE

N.	Categoria del prodotto	Nome del prodotto	Prov.
1	Bevande analcoliche, distillati e liquori	Acqua d'orcio o d'orzo, l'acqua d'orz o d'orss	RE
2		Anicione, andsòn	MO
3		Anisetta, anisèta	RE
4		Macerato di pere in grappa	RN-FC
5		Liquore di prugnoli, <i>bagnolino</i> , <i>bagnulein</i>	PC
6		Liquore Zabaglione all'uovo	FE
7		Maraschino, maraschèin	RE
8		Marenata	RE
9		Nocino, nosen, nozèn	PR-MO-RE-PC-FC
10		Sorbolo, liquore nobile di sorbe, liquor ed sorbi, sorbolino, sorbolen	PR
11		Sassolino	MO
12		Vin brûlè, vino brulè, <i>brulè</i>	FC
13	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	Agnello da latte, agnel, delle razze: sarda e massese	FC
14		Bel e cot, belecot	RA
15		Bondiola	FE
16		Cappello del prete, cappel da pret	PC
17		Carne bovina di razza romagnola, Vidlò, Tor, Burela, Vaca rumagnola	FC
18		Carne della razza bovina marchigiana	RN
19		Castrato di Romagna, castrè, castròn	RA -RN FC - BO
20		Ciccioli (o cicciolata), grassei (o suprasè), ciccioli sbricoloni, grassei sbrislun, cicoli, sgrisciuli	PC-RE-RN
21		Coppa arrosto, Cupa arrost	PC
22		Coppa di testa, tortella	RN

23		Coppa di montagna della Val Nure, <i>cuppa ad muntagna(**)</i>	PC
24		Culatello, culatel	PC
25		Fegatelli	RN
26		Fiocchetto	PR
27		Fiocco di culatello	PR
28		Gallo ruspante	RN
29		Lardo del Montefeltro	RN
30		Lardo, gras,	PC
31		Lonzino, capolongo	RN
32		Mariola	PC
33		Mazza fegato	RN
34		Miaccio, miaggio, migliaccio	RN
35		Pancetta arrotolata	RN
36		Pancetta canusina	RE
37		Pesto di cavallo, caval pist	PR
38		Pollo di razza Fidentina	PC-PR
39		Pollo di Romagna	FC-RN
40		Piccola di cavallo, <i>picula 'd caval</i>	PC
41		Porchetta, purcheta	RN
42		Prosciutto aromatizzato del Montefeltro	RN
43		Salame all'aglio, <i>salam da l'ai</i>	FE
44		Salame di Canossa o salame di Castelnuovo Monti	RE
45		Salame fioretino	RE
46		Salame gentile, salam gentil, <i>salâm zintil</i>	PC-FC
47		Salsiccia	RN

48		Salsiccia gialla fina, <i>sulzezza zala bouna e fina</i>	MO
49		Salsiccia matta, <i>ciàvar, suzèzza mata.</i>	FC
50		Salsicciotto alla piacentina, salame da cuocere, <i>salam da cotta</i>	PC
51		Spalla di San Secondo, spalla cotta e spalla cruda, <i>spala cota e crùda</i>	PR
52		Stracotto alla piacentina, <i>'l stua</i>	PC
53		Suino di razza mora o mora romagnola	RA-FC-RN-BO
54		Suino pesante	Tutte
55		Tacchini bronzato rustico o nostrano, <i>galnacc, dindo</i>	RN
56		Tasto, tast	PC
57		Zuccotto di Bismantova	RE
58	Condimenti	Pasta di tartufo bianco	RN
59		Sale alimentare di Salsomaggiore	PR
60		Sale, <i>sàl</i>	RA
61	Formaggi	Caciotta*	RN
62		Caciotta vaccina al caglio vegetale*	RN
63		Caprino*	RN
64		Cascio pecorino lievito, pecorino fresco a latte crudo*	RN
65		Casecc*	RN
66		Formaggetta fresca, <i>furmain*</i>	RE
67		Pecorino*	RN
68		Pecorino del pastore*	BO-RA RN-FC
69		Pecorino dell'Appennino reggiano*	RE
70		Raviggiolo*	FC-RN
71		Ribiola della Bettola, <i>ill ribiol*</i>	PC
72		Robiola, ribiola, <i>furmai nis</i>	PC

73	Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	Africanetti, biscotti Margherita, <i>africanèt</i>	BO
74		Amaretti	MO-FC
75		Amaretto di Spilamberto	MO
76		Anolini, <i>anvein, amvei, anvei, anven</i>	PC
77		Anolino, <i>anolen</i>	PR
78		Basotti, bassotti, tagliolini al forno, <i>bazòt, bassot</i>	FC
79		Bensone, <i>balsone, balsòn</i>	MO
80		Biscione reggiano	RE
81		Bizulà	RN
82		Bodino di uva termarina	RE
83		Bomba allo zabaglione o di Canossa	RE
84		Bomba di polenta, <i>bomba ed puleninta</i>	RE
85		Bomba di riso, <i>bomba 'd ris</i>	PC-RE
86		Bomba di tagliatelle	RE
87		Borlengo, <i>burleng, burlang</i>	MO
88		Bortellina, <i>burtlêina</i>	PC
89		Bracciatello	FC
90		Bustrengo, <i>bustrenga, bustrèng, bostrengo</i>	FC-RN
91		Caffè in forchetta	FC
92		Canestrelli, <i>canestrèli</i>	PC
93		Cantarelle, <i>al cantarèli</i>	FC
94		Cappelletti all'uso di Romagna, <i>caplet</i>	FC
95		Cappelletti, <i>caplitt</i>	FE
96		Cappelletto reggiano	RE

97		Cassatella	RE
98		Castagnaccio, <i>castagnaz</i>	FC
99		Castagnaccio, Pattona	PC
100		Castagnole	FC-RN
101		Cherseinta sotto le braci, crescentina	RE
102		Chizze reggiane, <i>el chezzi, chezzi</i>	RE
103		Ciabatta di S. Antonio, <i>savata ed S. Antoni</i>	RE
104		Ciaccio, <i>ciacc</i>	MO
105		Ciambella di Quaresima cotta nell'acqua	RE
106		Ciambella ferrarese, <i>brazadela</i>	FE
107		Ciambella reggiana, <i>bresadela, busilan</i>	RE
108		Ciambella, <i>boslan, zambëla</i>	PC-FC
109		Ciambelline, <i>buslanein</i>	PC
110		Coppo all'emiliana	RE
111		Crescenta, <i>carsent</i>	BO
112		Crescenta frita, <i>cherscènta frètta</i>	MO
113		Crescioni, guscioni, cassoni, <i>carsôn, gussun, cursôn</i>	FC
114		Crocante, cruccant	PC-RE-FC
115		Crostoli del Montefeltro	RN
116		Curzoli, strigotti, <i>curzùl</i>	FC
117		Dolce di San Michele, <i>dolz ad San Michele</i>	RA
118		Erbazzone di Reggio Emilia	RE
119		Fave dei morti, fave dolci, favette	FC-RN
120		Focaccia con ciccioli, <i>chisola</i>	PC
121		Fritloc frittelle di castagne	RE

122		Frittelle di farina di castagne, <i>frittell ad fareina ad castagne</i>	PC
123		Frittelle di riso, <i>fritell ad ris</i>	PC
124		Frittelle o sgonfietti, <i>fritell o sgiunfaitt</i>	PC
125		Frittelle di tagliatelle, pattone	RE
126		Garganelli, garganell, maccheroni al pettine,	BO-FC
127		Gialletti, gialetti, <i>zalet, piadòt</i>	FC
128		Gnocchetti con fagioli, <i>pisarei e fasò</i>	PC
129		Gnocchetti di pangrattato, <i>pisarei</i>	PC
130		Gnocco al forno con i ciccioli, <i>gnocc, gnocc cott al fouren, gnocc con i grasso</i>	RE
131		Gnocco di patate, gnocchi di patate <i>sgranfignone, macarun s'al pateti, Gnóc</i>	PR-FC
132		Gnocco fritto, <i>gnocc frett o gnocc, al gnoc frètt, 'l gnoc</i>	MO-RE
133		Intrigoni, sfrappole emiliane, <i>intrigoun</i>	RE
134		Latte alla Portoghese	FC
135		Latte brulè, <i>Latt brulè</i>	PC-FC
136		Latte in piedi, <i>latt in pè</i>	PC
137		Latteruolo	FC
138		Mandorlato al cioccolato di Modigliana	FC
139		Manfrigoli	FC
140		Maltagliati, puntarine, malfatti, malfattini, <i>meltajè, maltajèd</i>	FC
141		Mandorlini del ponte, <i>mandurlin dal pont</i>	FE
142		Miacetto, <i>miacet</i>	RN
143		Minestra di castagne	RE
144		Minestra imbottita, <i>spoja lorda</i>	FC
145		Migliaccio di Romagna, sanguinaccio, berleng, Migliaccio, e miazz	BO-FC-RN

146		Mistocchine, Mistuchina, mistuchen, mistòk, mistocchi ed fareina ed castagn, <i>al mistuchini, al mistuchên,</i>	RA-MO-RE-FC
147		Mosto cotto, <i>must cot</i>	PC
148		Offelle di marmellata	FC
149		Orecchioni, <i>j urciôn</i>	FC
150		Pagnotta pasquale	FC
151		Pancotto, <i>pancöt, pacöt</i>	FC
152		Pan di Spagna	FC
153		Pane a lievitazione naturale	RN
154		Pane casareccio, <i>pan casalen</i>	PR
155		Pane di Castrocaro	FC
156		Pane di zucca, <i>pan ad zücca</i>	PC
157		Pane dolce con i fichi, <i>pan dülz cun i figh</i>	PC
158		Panzanella, <i>panzanëla</i>	FC
159		Pane schiacciato, <i>atarö</i>	PC
160		Pappardelle, <i>al parpadël; al parpadeli</i>	FC
161		Patacucci, <i>patacóc, patacùc</i>	FC
162		Pasta Margherita	FC
163		Pastafrolla alla maniera reggiana	RE
164		Pasta rasa, <i>pastarèsa, pasta resa, pasta ragia</i>	RE
165		Pattona, castagnaccio, torta di castagne	PR-RE
166		Pasticcio di cappelletti	FC
167		Pasticcio di maccheroni alla ferrarese, <i>al pastiz</i>	FE
168		Passatelli, passatini, <i>pasadein, pasadòin in bròd</i>	FC
169		Pesche finte ripiene	FC
170		Piada coi ciccioli	FC

171		Piadina della Madonna del Fuoco	FC
172		Piadina fritta, <i>piè fretta</i>	FC
173		Pinza bolognese, <i>penza bolognese</i>	BO
174		Pizza di Pasqua, crescia di Pasqua	RN
175		Polentine	RE
176		Riso con la tritura, minestra del paradiso, <i>ris cun la tràdura, ris coun la terdura, riso e tevdura</i>	RE
177		Savoiard	RE
178		Savoiard di Persiceto, Ciabattine di S. Antonio, <i>savuièrd</i>	BO
179		Sbricciolina, sbrisulina	PC
180		Scarpasot	RE
181		Sfoggia dell'Emilia-Romagna, <i>spója, spòia</i>	FC
182		Sfogliata o torta degli Ebrei, <i>tibuia</i>	MO
183		Sfrappe, fiocchetti, sfrappole, chiacchiere delle suore, <i>sfrapli, al frap, fiuchét, ciacri dal sori</i>	RN-FC
184		Solata, solada di farina bianca, suleda	RE
185		Spianata, schiacciata, <i>s-ciazéda, spianeta, scaciata, scacigna</i>	FC
186		Spongata di Busseto	PR
187		Spongata di Corniglio	PR
188		Spongata, <i>spunghèda</i>	MO
189		Spongata di Piacenza, spungada, spungheda	PC
190		Spongata di Reggio Emilia	RE
191		Spumini, schiumini, <i>spumén</i>	FC
192		Sprelle, <i>spreli</i>	PC
193		Straccadenti, <i>Stracadéint, straccadéint, Straca dent</i>	FC-RE
194		Stracchino gelato, <i>stracchein in gelato</i>	PC

195		Stricchetti, farfallini, <i>scrichét, fiuchét</i>	FC
196		Strozzapreti, <i>strozaprit</i>	FC
197		Sulada	MO
198		Tagliatelle <i>tajadèli, tajadël, lasagni</i>	FC
199		Tagliatella bolognese	BO
200		Tagliatelle con gli stridoli, <i>tajadël cun i stridul; tajadël cun i strigul, tajadèli cun i stridle</i>	FC
201		Tagliatelle dolci	FC
202		Tagliatelle verdi <i>tajadël verdi, tajadèli verdi</i>	FC
203		Tagliatelle verdi all'emiliana, <i>tajadeli verdi</i>	RE
204		Tardura	FC
205		Tigella modenese, <i>tigèla modenese, crescentina modenese, cherscènta modenese</i>	MO
206		Tirota con cipolla, <i>tiratta ala zivola</i>	FE
207		Topino d'Ognissanti	FE
208		Torta d'erbe	PR
209		Torta dei preti, <i>turta ad prètt</i>	PC
210		Torta di granoturco, <i>turta ad mèlga</i>	PC
211		Torta di mele, <i>turta ad pum</i>	PC
212		Torta di pere, <i>turta ad per</i>	PC
213		Torta di prugne, <i>turta ad brügna</i>	PC
214		Torta di ricotta	FC
215		Torta di riso reggiana	RE
216		Torta ricciolina o torta di tagliatelle, <i>taiadela</i>	FE-MO-RE-FC
217		Torta di uva termarina	RE
218		Tortellacci, tortelloni, <i>turtlacc</i>	MO

219		Tortellacci di carnevale	RE
220		Tortelli alla lastra	FC
221		Tortelli d'erbetta, torte d'erbeta	PR
222		Tortelli di carnevale, frittelle ripiene, <i>turtlitt</i>	PC
223		Tortelli di ricotta alla piacentina, tortelli, <i>turtei cu la cua, turtei.</i>	PC
224		Tortelli di San Giuseppe, <i>turtei ad San Giusèpp</i>	PC
225		Tortelli con le ortiche	RE
226		Tortelli di mele	RE
227		Tortelli di patate	RE
228		Tortelli di ricotta	RE
229		Tortelli di verza	RE
230		Tortelli di zucca alla reggiana, <i>turtei ed zoca</i>	RE
231		Tortelli di zucca, tortei ad zücc, cappellacci di zucca, <i>turtlòn ad sùca</i>	PC-MO
232		Tortelli coi rosolacci, <i>turtel cun al baröslì; turtel con al ròşli</i>	FC
233		Tortelli ripieni con bietole, tortelli verdi alla reggiana, <i>turtee d'erba</i>	RE
234		Tortellini di Bologna	BO
235		Tortellini	MO
236		Zabajone, Zabaglione, <i>Zambajoun</i>	RE
237		Zuccherino montanaro bolognese, <i>zucarein montanaro bolognese</i>	BO
238		Zuppa inglese, <i>sopinglesea, sòpa inglese, zòppa iglèisa, sopinglesea, zoppa inglèisa à l'arsana</i>	FC-RE
239	Piatti composti	Agnello alla piacentina, <i>agnel äla piasinteina</i>	PC
240		Agnello con piselli alla romagnola, <i>agnël cun i bşarël a la rumagnöla</i>	FC
241		Anguilla in umido, <i>anguilla in ümid</i>	PC
242		Arbada, polenta con cotenne e cavolo nero	RE
243		Arrosto di maiale alla reggiana	RE

244		Arrosto ripieno	RE
245		Baccalà alla romagnola, <i>bacalà a la rumagnöla</i>	FC
246		Baccalà con i porri, <i>e' bacalà con i por</i>	FC
247		Baccalà in gratella, <i>bacalà a rost</i>	FC
248		Baccalà in umido, <i>bacalà in òmid</i>	FC
249		Barzigole, <i>barzègli, bistregli</i>	RE
250		Calzagatti, <i>chelzagàt, papacc, paparòcc, pulenta imbrucàda</i> Cazzagai, <i>calzagàtt, paparucci, cassambragli</i>	MO-RE
251		Cardi in umido	FC
252		Cavolfiore all'uso di Romagna	FC
253		Cavoli ripieni, <i>cavul ripein</i>	PC
254		Cipolle comodate	RE
255		Cipolle intiere con salsa	RE
256		Cipolle ripiene di magro	RE
257		Coniglio arrosto alla reggiana, <i>cunin a ròst</i>	RE
258		Coniglio in umido, coniglio alla cacciatore	FC
259		Cotenna e ceci, <i>cudga e sisar</i>	PC
260		Dolce e brusco, <i>dulz e brühsc</i>	PC
261		Fagioli in giubalunga	FC
262		Faraona alla creta, <i>faraona al creda</i>	PC
263		Fegatelli di maiale, <i>figadèt</i>	FC-RN
264		Frittata di funghi prugnoli, <i>fritta ad spinarò</i>	PC
265		Funghi fritti, <i>fonz fritt</i>	PC
266		Gnocchi, <i>gnocc</i>	PC-MO
267		Imbalsadura, minestrina di piselli, pancetta e pomodoro	RE

268		Insalata rustica, <i>rustisana</i>	PC
269		Lasche del Po in carpione, <i>stricc' in carpion</i>	PC
270		Lepre alla piacentina, <i>levra ala piasinteina</i>	PC
271		Lesso di carni, <i>Less</i>	RE
272		Lumache alla bobbiese, <i>lùmaga al bubbiese</i>	PC
273		Lumache fritte	FC
274		Lumache in umido	FC
275		Maccheroni bobbiesi, <i>maccheron bubbies</i>	PC
276		Merluzzo in umido, <i>marlùss in ümid</i>	PC
277		Mezze maniche da frate ripiene, <i>mes mànag da frà ripein</i>	PC
278		Minestra con punte di asparagi, <i>sparseina</i>	RE
279		Ossobuco, <i>òs bus</i>	FC
280		Ovuli ripieni, ovuli ripein	PC
281		Pancetta e piselli, <i>panzëtta e riviott</i>	PC
282		Pesce gatto in umido, <i>Pèesc gat</i>	RE
283		Pan cott, zuppa di pane	RE
284		Polenta condita, <i>puleinta consa</i>	PC
285		Polenta di farina di castagne, <i>puleinta ad fareina ad castagne</i>	PC-RE
286		Polenta pasticciata	RE
287		Polenta e patate, <i>puleinta e pomdaterra</i>	PC
288		Pollo alla cacciatora, <i>pol ala cazadôra</i>	FC
289		Polpettone di tacchino alla reggiana	RE
290		Punta di petto di vitella ripiena, <i>picaja</i>	RE
291		Radicchi con la pancetta	RE
292		Ragù alla romagnola, <i>ragù ala rumagnola</i>	FC

293		Ragù classico alla bolognese	BO
294		Riso e verza con costine, <i>ris e verza cun custeina</i>	PC
295		Risotto con le poveracce, <i>risót cun al pavaraz</i>	FC
296		Risotto con i codini di maiale, risott cun i cuein ad gogn	PC
297		Salsa di prezzemolo, <i>sälsa ad savur</i>	PC
298		Salsa verde per bolliti	RE
299		Scàpa, mnufocc, menni	MO
300		Seppie con piselli	FC
301		Spaghetti con le poveracce	FC
302		Spinaci alla romagnola, spinaci con l'uvetta, <i>spinëz a la rumagnöla</i>	FC
303		Tagliatelle con ricotta e noci, <i>taiadei cun ricotta e nus</i>	PC
304		Tinche all'emiliana	RE
305		Torta di patate, <i>turta d'patat</i>	PC
306		Torta di riso alla bobbiese, <i>turta ad ris ala bobbiese</i>	PC
307		Trippa, <i>trèpa</i>	FC
308		Trote come si preparano a Succiso	RE
309		Tortelli di farina di castagne, <i>tortei ad fareina ad castagne</i>	PC
310		Trippa alla reggiana, <i>busecca, buzèca</i>	RE
311		Trippa di manzo alla piacentina, <i>trippa ad manz ala piasinteina</i>	PC
312		Valigini, <i>valisei, verzot</i>	RE
313		Zigulleda, <i>ziguleda</i>	RE
314		Verzolini, <i>varzulein</i>	PC
315		Zucchini ripieni, <i>zücchein ripein</i>	PC
316		Zuppa di ceci, <i>süppa ad sisar</i>	PC
317		Zuppa di pesci, <i>süppa ad pëss</i>	PC

318	Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	Acquadelle marinate	FE
319		Alici marinate, <i>sardun marined</i>	RN
320		Anguilla marinata di Comacchio	FE
321		Brodetto di vongole	RN
322		Cozze gratinate	RN
323		Saraghina, <i>saraghéna</i> , <i>papalina</i> , <i>saraghina sora al test</i>	FC-RN
324		Saraghina maturata nel sale	FC
325		Zuppa di poveracce, zuppa di vongole, <i>sòpa'd pavaraz</i>	FC
326	Prodotti di origine animale	Miele del Montefeltro	RN
327		Miele del crinale dell'Appennino emiliano-romagnolo	Tutte
328		Miele di erba medica della pianura emiliano-romagnola	Tutte
329		Miele di tiglio, <i>mel tiglio</i>	RA
330		Ricotta*	RN
331		Ricotta vaccina fresca tradizionale dell'Emilia-Romagna, <i>puina</i> , <i>puvina</i> *	PR-RE MO-BO-PC
332	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Aglio bianco piacentino	PC
333		Albicocca Val Santerno di Imola	BO
334		Antica varietà di fichi piacentini della cultivar: verdolino, della goccia.	PC
335		Antica varietà di mandorla piacentina della cultivar: mandorla piacentina	PC
336		Antica varietà di nocciola piacentina della cultivar: tonda piacentina, nisola dmestiga	PC
337		Antica varietà di olivo piacentino della cultivar: Lugagnano, Mazzoni	PC
338		Antica varietà di patata piacentina della cultivar quarantina, quaanti-na	PC
339		Antiche varietà di castagne piacentine: domestica di Gusano, Vezzolacca	PC
340		Antiche varietà di ciliegia piacentina: flamengo, pavesi, mora o mora piacentina, mori, marasca di Villanova, prima, primissima, smirne, mora di Diolo, albanotti	PC

341		Antiche varietà di mela piacentina: verdone, calera o carraia o della carrara, fior d'acacia, pum salam o mela salame, rugginosa, brusca o pum brusc, carla o pum cherla, rosa o pum rosa	PC
342		Antiche varietà di pera piacentina: della coda torta, lauro, limone, ammazza-cavallo,	PC
343		Antiche varietà di uva da tavola piacentina: verdea, besgano bianco, besgano rosso, bianchetta di Diolo, bianchetta di Bacedasco	PC
344		Antiche varietà di vitigni reggiani: Redga - Sgavetta - Termarina - Scarsafoglia - Spergola	RE
345		Asparago, aspargina, sparz, sparazena	RA
346		Cardo Gigante di Romagna	FC
347		Castagna fresca e secca di Granaglione	BO
348		Castagna reggiana, Masangaia	RE
349		Castagne arrosto al vino rosso, <i>balush o ballotte</i>	RE
350		Cicerchia	RN
351		Ciliegia di Cesena, delle varietà: moretta di Cesena, durona di Cesena, durella, duroncina di Cesena, ciliegia del fiore, primaticcia, corniola	FC
352		Cocomero tipico di San Matteo Decima	BO
353		Cuciaroli, cuciarole, <i>cuciarùl</i>	FC
354		Doppio concentrato di pomodoro	PC
355		Farina dolce di castagne di Granaglione, <i>farina d'castagne</i>	BO
356		Farro <i>Triticum dicoccum</i>	RN
357		Fragola di Romagna	BO-FC RA-RN
358		Germogli di Pungitopo sott'olio	RN
359		Kiwi	FC
360		Lischi, roscano, agretto, baciccio, liscaro	FC
361		Loto di Romagna	BO-FC RA-RN

362		Marmellata di bacche di rosa canina	RN
363		Marmellata di more	RN
364		Marrone del Montefeltro	RN
365		Marrone di Campora, <i>maron ed Campra</i>	PR
366		Mela campanina, <i>pòm campanein</i>	MO
367		Melone tipico di San Matteo Decima	BO
368		Patata di Montescudo	RN
369		Patata di Montese	MO
370		Pera Scipiona	FC
371		Pera Volpina	FC
372		Pesca Bella di Cesena	FC
373		Pesca buco incavato, <i>bus incavè</i>	RA-FC
374		Raperonzolo, raponzal, raponzolo, raponzo	FC
375		Saba dell'Emilia-Romagna, sapa	Tutte
376		Sapore, <i>savor</i>	RA-FC
377		Saporetto dell'Appennino reggiano, <i>savurett, savorèt</i>	RE
378		Stridoli, strigoli, carletti, bubbolini, tagliatelle della Madonna, silene rigonfia, streidoul, strigli, strigul, stridual, stridul, strìvul, strigval	FC
379		Sugali, <i>sugal</i>	RA
380		Sughi d'uva reggiani, <i>sugh</i>	RE-MO
381		Susina di Vignola	MO-BO FE
382		Susina Vaca Zebeo, vacazebeo, vacaza zebeo, vacazaebeo, vacazza	FC
383		Tartufo bianco (tuber magnatum), <i>trifula bianca</i>	PC-RN
384		Tartufo bianco pregiato	BO-FC
385		Tartufo nero di Fragno, trifola	PR

386		Tartufo nero estivo (tuber aestivum), <i>trifula negra</i>	PC-RN
387		Tartufo nero pregiato (tuber melanosporum vitt.)	RN