

ALLEGATO A

ELENCO DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI
DELL'EMILIA-ROMAGNA - DICIASSETTESIMA 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 romagnola	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 sbrislon, cicoli, sgrisciuli*	PC-RE-RN

21		Coppa arrosto, Cupa arost	PC
22		Coppa di testa, tortella*	RN
23		Coppa di montagna della Val Nure, <i>cuppa ad muntagna(**)</i>	PC
24		Cotechino piccolo, cudghein piccinein	PC
25		Culatello, culatel*	PC
26		Fegatelli	RN
27		Fiocchetto	PR
28		Fiocco di culatello*	PR
29		Gallo ruspante	RN
30		Lardo del Montefeltro	RN
31		Lardo, gras,	PC
32		Lonzino, capolongo	RN
33		Mariola*	PC
34		Mazza fegato	RN
35		Miaccio, miaggio, migliaccio	RN
36		Pancetta arrotolata	RN
37		Pancetta canusina*	RE
38		Pesto di cavallo, caval pist	PR
39		Pollo di razza Fidentina	PC-PR
40		Pollo di Romagna	FC-RN
41		Piccola di cavallo, <i>picula 'd caval</i>	PC
42		Porchetta, purcheta	RN
43		Prosciutto aromatizzato del Montefeltro	RN
44		Salame all'aglio, <i>salam da l'ai*</i>	FE

45		Salame di Canossa o salame di Castelnuovo Monti*	RE
46		Salame fioretino*	RE
47		Salame gentile, salam gentil, <i>salâm zintil</i> *	PC-FC
48		Salsiccia	RN
49		Salsiccia gialla fina, <i>sulzezza zala bouna e fina</i>	MO
50		Salsiccia matta, <i>ciàvar, suzèzza mata.</i>	FC
51		Salsicciotto alla piacentina, salame da cuocere, <i>salam da cotta</i>	PC
52		Spalla di San Secondo, spalla cotta e spalla cruda, <i>spala cota e crùda*</i>	PR
53		Stracotto alla piacentina, <i>'l stua</i>	PC
54		Suino di razza mora o mora romagnola	RA-FC-RN-BO
55		Suino pesante	Tutte
56		Tacchini bronzato rustico o nostrano, <i>galnacc, dindo</i>	RN
57		Tasto, tast	PC
58		Zuccotto di Bismantova*	RE
59	Condimenti	Pasta di tartufo bianco	RN
60		Sale alimentare di Salsomaggiore	PR
61		Sale, <i>sàl</i>	RA
62	Formaggi	Caciotta*	RN
63		Caciotta vaccina al caglio vegetale*	RN
64		Caprino*	RN
65		Cascio pecorino lievito, pecorino fresco a latte crudo*	RN
66		Casecc*	RN
67		Formaggetta fresca, <i>furmain*</i>	RE
68		Pecorino*	RN

69		Pecorino del pastore*	BO-RA RN-FC
70		Pecorino dell'Appennino reggiano*	RE
71		Raviggiolo*	FC-RN
72		Ribiola della Bettola, <i>ill ribiol*</i>	PC
73		Robiola, ribiola, <i>furmai nis</i>	PC
74	Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	Africanetti, biscotti Margherita, <i>africanèt</i>	BO
75		Amaretti	MO-FC
76		Amaretto di Spilamberto	MO
77		Anolini, <i>anvein, amvei, anvei, anven</i>	PC
78		Anolino, <i>anolen</i>	PR
79		Basotti, bassotti, tagliolini al forno, <i>bazòt, bassot</i>	FC
80		Bensone, <i>balsone, balsòn</i>	MO
81		Biscione reggiano	RE
82		Bizulà	RN
83		Bodino di uva termarina	RE
84		Bomba allo zabaglione o di Canossa	RE
85		Bomba di polenta, <i>bomba ed puleninta</i>	RE
86		Bomba di riso, <i>bomba 'd ris</i>	PC-RE
87		Bomba di tagliatelle	RE
88		Borlengo, <i>burleng, burlang</i>	MO
89		Bortellina, <i>burtlêina</i>	PC
90		Bracciatello	FC
91		Bustrengo, <i>bustrenga, bustrèng, bostrengo</i>	FC-RN

92		Caffè in forchetta	FC
93		Canestrelli, <i>canestrèli</i>	PC
94		Cantarelle, <i>al cantarèli</i>	FC
95		Cappelletti all'uso di Romagna, <i>caplet</i>	FC
96		Cappelletti, <i>caplitt</i>	FE
97		Cappelletto reggiano	RE
98		Cassatella	RE
99		Castagnaccio, <i>castagnaz</i>	FC
100		Castagnaccio, Pattona	PC
101		Castagnole	FC-RN
102		Cherseinta sotto le braci, crescentina	RE
103		Chizze reggiane, <i>el chezzi, chezzi</i>	RE
104		Ciabatta di S. Antonio, <i>savata ed S. Antoni</i>	RE
105		Ciaccio, <i>ciacc</i>	MO
106		Ciambella di Quaresima cotta nell'acqua	RE
107		Ciambella ferrarese, <i>brazadela</i>	FE
108		Ciambella reggiana, <i>bresadela, busilan</i>	RE
109		Ciambella, <i>boslan, zambëla</i>	PC-FC
110		Ciambelline, <i>buslanein</i>	PC
111		Coppo all'emiliana	RE
112		Crescenta, <i>carsent</i>	BO
113		Crescenta fritta, <i>cherscènta frètta</i>	MO
114		Crescioni, guscioni, cassoni, <i>carsôn, gussun, cursôn</i>	FC
115		Crocante, cruccant	PC-RE-FC

116		Crostoli del Montefeltro	RN
117		Curzoli, strigotti, <i>curzùl</i>	FC
118		Dolce di San Michele, <i>dolz ad San Michele</i>	RA
119		Erbazzone di Reggio Emilia	RE
120		Fave dei morti, fave dolci, favette	FC-RN
121		Focaccia con ciccioli, <i>chisola</i>	PC
122		Fritloc frittelle di castagne	RE
123		Frittelle di farina di castagne, <i>frittell ad fareina ad castagne</i>	PC
124		Frittelle di riso, <i>fritell ad ris</i>	PC
125		Frittelle o sgonfietti, <i>fritell o sgiunfaitt</i>	PC
126		Frittelle di tagliatelle, pattone	RE
127		Garganelli, garganell, maccheroni al pettine,	BO-FC
128		Gialletti, gialetti, <i>zalet, piadòt</i>	FC
129		Gnocchetti con fagioli, <i>pisarei e fasò</i>	PC
130		Gnocchetti di pangrattato, <i>pisarei</i>	PC
131		Gnocco al forno con i ciccioli, <i>gnocc, gnocc cott al fourèn, gnocc con i grasso</i>	RE
132		Gnocco di patate, gnocchi di patate <i>sgranfignone, macarun s'al pateti, Gnóc</i>	PR-FC
133		Gnocco fritto, <i>gnocc frett o gnocc, al gnoc frètt, 'l gnoc</i>	MO-RE
134		Intrigoni, sfrappole emiliane, <i>intrigoun</i>	RE
135		Latte alla Portoghese	FC
136		Latte brulè, <i>Latt brulè</i>	PC-FC
137		Latte in piedi, <i>latt in pè</i>	PC
138		Latteruolo	FC

139		Mandorlato al cioccolato di Modigliana	FC
140		Manfrigoli	FC
141		Maltagliati, puntarine, malfatti, malfattini, <i>meltajè, maltajèd</i>	FC
142		Mandorlini del ponte, <i>mandurlin dal pont</i>	FE
143		Miacetto, <i>miacet</i>	RN
144		Minestra di castagne	RE
145		Minestra imbottita, <i>spoja lorda</i>	FC
146		Migliaccio di Romagna, sanguinaccio, berlang, Migliaccio, e miazz	BO-FC-RN
147		Mistocchine, Mistuchina, mistuchen, mistòk, mistocchi ed fareina ed castagn, <i>al mistuchini, al mistuchên,</i>	RA-MO-RE-FC
148		Mosto cotto, <i>must cot</i>	PC
149		Offelle di marmellata	FC
150		Orecchioni, <i>j urciôn</i>	FC
151		Pagnotta pasquale	FC
152		Pancotto, <i>pancöt, pacöt</i>	FC
153		Pan di Spagna	FC
154		Pane a lievitazione naturale	RN
155		Pane casareccio, <i>pan casalen</i>	PR
156		Pane di Castrocaro	FC
157		Pane di zucca, <i>pan ad zücca</i>	PC
158		Pane dolce con i fichi, <i>pan dülz cun i figh</i>	PC
159		Panzanella, <i>panzanëla</i>	FC
160		Pane schiacciato, <i>batarö</i>	PC
161		Pappardelle, <i>al parpadël; al parpadeli</i>	FC
162		Patacucci, patacóc, patacùc	FC

163		Pasta Margherita	FC
164		Pastafrolla alla maniera reggiana	RE
165		Pasta rasa, <i>pastarèsa</i> , <i>pasta resa</i> , <i>pasta ragia</i>	RE
166		Pattona, castagnaccio, torta di castagne	PR-RE
167		Pasticcio di cappelletti	FC
168		Pasticcio di maccheroni alla ferrarese, <i>al pastiz</i>	FE
169		Passatelli, passatini, <i>pasadein</i> , <i>pasadòin in bròd</i>	FC
170		Pesche finte ripiene	FC
171		Piada coi ciccioli	FC
172		Piadina della Madonna del Fuoco	FC
173		Piadina frita, <i>piè fretta</i>	FC
174		Pinza bolognese, <i>penza bolognese</i>	BO
175		Pizza di Pasqua, crescia di Pasqua	RN
176		Polentine	RE
177		Riso con la tritura, minestra del paradiso, <i>ris cun la tràdura</i> , <i>ris coun la terdura</i> , <i>riso e tevdura</i>	RE
178		Savoardi	RE
179		Savoardi di Persiceto, Ciabattine di S. Antonio, <i>savuièrd</i>	BO
180		Sbricciolina, sbrisulina	PC
181		Scarpasot	RE
182		Sfoglia dell'Emilia-Romagna, <i>spója</i> , <i>spòia</i>	FC
183		Sfogliata o torta degli Ebrei, <i>tibuia</i>	MO
184		Sfrappe, fiocchetti, sfrappole, chiacchiere delle suore, <i>sfrapli</i> , <i>al frap</i> , <i>fiuchét</i> , <i>ciacri dal sori</i>	RN-FC
185		Solata, solada di farina bianca, suleda	RE

186		Spianata, schiacciata, <i>s-ciazêda</i> , <i>spianeta</i> , <i>scaciata</i> , <i>scacigna</i>	FC
187		Spongata di Busseto	PR
188		Spongata di Corniglio	PR
189		Spongata, <i>spunghèda</i>	MO
190		Spongata di Piacenza, <i>spungada</i> , <i>spungheda</i>	PC
191		Spongata di Reggio Emilia	RE
192		Spumini, schiumini, <i>spumén</i>	FC
193		Sprelle, <i>spreli</i>	PC
194		Straccadenti, <i>Stracadéint</i> , <i>straccadèint</i> , <i>Straca dent</i>	FC-RE
195		Stracchino gelato, <i>stracchein in gelato</i>	PC
196		Stricchetti, farfallini, <i>scrichét</i> , <i>fiuchét</i>	FC
197		Strozzapreti, <i>strozaprit</i>	FC
198		Sulada	MO
199		Tagliatelle <i>tjadèli</i> , <i>tjadël</i> , <i>lasagni</i>	FC
200		Tagliatella bolognese	BO
201		Tagliatelle con gli stridoli, <i>tjadël cun i stridul</i> ; <i>tjadël cun i strigul</i> , <i>tjadèli cun i stridle</i>	FC
202		Tagliatelle dolci	FC
203		Tagliatelle verdi <i>tjadël verdi</i> , <i>tjadèli verdi</i>	FC
204		Tagliatelle verdi all'emiliana, <i>tjadeli verdi</i>	RE
205		Tardura	FC
206		Tigella modenese, <i>tigèla modenese</i> , <i>crescentina modenese</i> , <i>cherscènta modenese</i>	MO
207		Tirotta con cipolla, <i>tiratta ala zivola</i>	FE
208		Topino d'Ognissanti	FE

209		Torta d'erbe	PR
210		Torta dei preti, <i>turta ad prètt</i>	PC
211		Torta di granoturco, <i>turta ad mèlga</i>	PC
212		Torta di mele, <i>turta ad pum</i>	PC
213		Torta di pere, <i>turta ad per</i>	PC
214		Torta di prugne, <i>turta ad brügna</i>	PC
215		Torta di ricotta	FC
216		Torta di riso reggiana	RE
217		Torta ricciolina o torta di tagliatelle, <i>taiadela</i>	FE-MO-RE-FC
218		Torta di uva termarina	RE
219		Tortellacci, tortelloni, <i>turtlacc</i>	MO
220		Tortellacci di carnevale	RE
221		Tortelli alla lastra	FC
222		Tortelli d'erbeta, torte d'erbeta	PR
223		Tortelli di carnevale, frittelle ripiene, <i>turtlitt</i>	PC
224		Tortelli di ricotta alla piacentina, tortelli, <i>turtei cu la cua, turtei.</i>	PC
225		Tortelli di San Giuseppe, <i>turtei ad San Giusèpp</i>	PC
226		Tortelli con le ortiche	RE
227		Tortelli di mele	RE
228		Tortelli di patate	RE
229		Tortelli di ricotta	RE
230		Tortelli di verza	RE
231		Tortelli di zucca alla reggiana, <i>turtei ed zoca</i>	RE
232		Tortelli di zucca, tortei ad zücc, cappellacci di zucca, <i>turtlòn ad sùca</i>	PC-MO

233		Tortelli coi rosolacci, <i>turtel cun al barösli; turtel con al ròşli</i>	FC
234		Tortelli ripieni con bietole, tortelli verdi alla reggiana, <i>turtee d'erba</i>	RE
235		Tortellini di Bologna	BO
236		Tortellini	MO
237		Zabajone, Zabaglione, <i>Zambajoun</i>	RE
238		Zuccherino montanaro bolognese, <i>zucarein montanaro bolognese</i>	BO
239		Zuppa inglese, <i>sopinglesea, sòpa inglese, zòppa iglèisa, sopinglesea, zoppa inglèisa à l'arsana</i>	FC-RE
240	Piatti composti	Agnello alla piacentina, <i>agnel à la piasinteina</i>	PC
241		Agnello con piselli alla romagnola, <i>agnël cun i bşarël a la rumagnöla</i>	FC
242		Anguilla in umido, <i>anguilla in ümid</i>	PC
243		Arbada, polenta con cotenne e cavolo nero	RE
244		Arrosto di maiale alla reggiana	RE
245		Arrosto ripieno	RE
246		Baccalà alla romagnola, <i>bacalà a la rumagnöla</i>	FC
247		Baccalà con i porri, e' <i>bacalà con i por</i>	FC
248		Baccalà in gratella, <i>bacalà a rost</i>	FC
249		Baccalà in umido, <i>bacalà in òmid</i>	FC
250		Barzigole, <i>barzègli, bistregli</i>	RE
251		Calzagatti, <i>chelzagàt, papacc, paparòcc, pulenta imbrucàda</i> Cazzagai, <i>calzagàt, paparucci, cassambragli</i>	MO-RE
252		Cardi in umido	FC
253		Cavolfiore all'uso di Romagna	FC
254		Cavoli ripieni, <i>cavul ripein</i>	PC
255		Cipolle comodate	RE

256		Cipolle intiere con salsa	RE
257		Cipolle ripiene di magro	RE
258		Coniglio arrosto alla reggiana, <i>cunin a ròst</i>	RE
259		Coniglio in umido, coniglio alla cacciatora	FC
260		Cotenna e ceci, <i> cudga e sisar</i>	PC
261		Dolce e brusco, <i>dulz e brühsc</i>	PC
262		Fagioli in giubalunga	FC
263		Faraona alla creta, faraona al creda	PC
264		Fegatelli di maiale, <i>figadèt</i>	FC-RN
265		Frittata di funghi prugnoli, <i>fritta ad spinarò</i>	PC
266		Funghi fritti, <i>fonz fritt</i>	PC
267		Gnocchi, <i>gnocc</i>	PC-MO
268		Imbalsadura, minestrina di piselli, pancetta e pomodoro	RE
269		Insalata rustica, <i>rustisana</i>	PC
270		Lasche del Po in carpione, <i>stricc' in carpiòn</i>	PC
271		Lepre alla piacentina, <i>levra ala piasinteina</i>	PC
272		Lesso di carni, <i>Less</i>	RE
273		Lumache alla bobbiese, <i>lùmaga al bobbiese</i>	PC
274		Lumache fritte	FC
275		Lumache in umido	FC
276		Maccheroni bobbiesi, <i>maccheron bubbies</i>	PC
277		Merluzzo in umido, <i>marlüss in ümid</i>	PC
278		Mezze maniche da frate ripiene, <i>mes mànag da frà ripein</i>	PC
279		Minestra con punte di aspargi, <i>sparseina</i>	RE

280		Ossobuco, òs bus	FC
281		Ovuli ripieni, ovuli ripein	PC
282		Pancetta e piselli, <i>panzètta e riviott</i>	PC
283		Pesce gatto in umido, <i>Pèesc gat</i>	RE
284		Pan cott, zuppa di pane	RE
285		Polenta condita, puleinta consa	PC
286		Polenta di farina di castagne, <i>puleinta ad fareina ad castagne</i>	PC-RE
287		Polenta pasticciata	RE
288		Polenta e patate, <i>puleinta e pomdaterra</i>	PC
289		Pollo alla cacciatora, <i>pol ala cazadôra</i>	FC
290		Polpettone di tacchino alla reggiana	RE
291		Punta di petto di vitella ripiena, <i>picaja</i>	RE
292		Radicchi con la pancetta	RE
293		Ragù alla romagnola, <i>ragù ala rumagnola</i>	FC
294		Ragù classico alla bolognese	BO
295		Riso e verza con costine, <i>ris e verza cun custeina</i>	PC
296		Risotto con le poveracce, <i>risót cun al pavaraz</i>	FC
297		Risotto con i codini di maiale, risott cun i cuein ad gogn	PC
298		Salsa di prezzemolo, <i>sälsa ad savur</i>	PC
299		Salsa verde per bolliti	RE
300		Scàpa, mnufocc, menni	MO
301		Seppie con piselli	FC
302		Spaghetti con le poveracce	FC
303		Spinaci alla romagnola, spinaci con l'uvetta, <i>spinèz a la rumagnöla</i>	FC

304		Tagliatelle con ricotta e noci, <i>taiadei cun ricotta e nus</i>	PC
305		Tinche all'emiliana	RE
306		Torta di patate, <i>turta d'patat</i>	PC
307		Torta di riso alla bobbiese, <i>turta ad ris ala bubbiese</i>	PC
308		Trippa, <i>trèpa</i>	FC
309		Trote come si preparano a Succiso	RE
310		Tortelli di farina di castagne, <i>tortei ad fareina ad castagne</i>	PC
311		Trippa alla reggiana, <i>busecca, buzèca</i>	RE
312		Trippa di manzo alla piacentina, <i>trippa ad manz ala piasinteina</i>	PC
313		Valigini, <i>valisei, verzot</i>	RE
314		Zigulleda, <i>ziguleda</i>	RE
315		Verzolini, <i>varzulein</i>	PC
316		Zucchini ripieni, <i>zücchein ripein</i>	PC
317		Zuppa di ceci, <i>süppa ad sisar</i>	PC
318		Zuppa di pesci, <i>süppa ad pëss</i>	PC
319	Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	Acquadelle marinate	FE
320		Alici marinate, <i>sardun marined</i>	RN
321		Anguilla marinata di Comacchio	FE
322		Brodetto di vongole	RN
323		Cozze gratinate	RN
324		Saraghina, <i>saraghéna, papalina, saraghina sora al test</i>	FC-RN
325		Saraghina maturata nel sale	FC
326		Zuppa di poveracce, zuppa di vongole, <i>sòpa'd pavaraz</i>	FC

327	Prodotti di origine animale	Miele del Montefeltro	RN
328		Miele del crinale dell'Appennino emiliano-romagnolo	Tutte
329		Miele di erba medica della pianura emiliano-romagnola	Tutte
330		Miele di tiglio, <i>mel tiglio</i>	RA
331		Ricotta*	RN
332		Ricotta vaccina fresca tradizionale dell'Emilia-Romagna, <i>puina, puvina*</i>	PR-RE MO-BO-PC
333	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Aglio bianco piacentino	PC
334		Albicocca Val Santerno di Imola	BO
335		Antica varietà di fichi piacentini della cultivar: verdolino, della goccia.	PC
336		Antica varietà di mandorla piacentina della cultivar: mandorla piacentina	PC
337		Antica varietà di nocciola piacentina della cultivar: tonda piacentina, nisola dmestiga	PC
338		Antica varietà di olivo piacentino della cultivar: Lugagnano, Mazzoni	PC
339		Antica varietà di patata piacentina della cultivar quarantina, quaanti-na	PC
340		Antiche varietà di castagne piacentine: domestica di Gusano, Vezzolacca	PC
341		Antiche varietà di ciliegia piacentina: flamengo, pavesi, mora o mora piacentina, mori, marasca di Villanova, prima, primissima, smirne, mora di Diolo, albanotti	PC
342		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
343		Antiche varietà di pera piacentina: della coda torta, lauro, limone, ammazza-cavallo,	PC
344		Antiche varietà di uva da tavola piacentina: verdea, besgano bianco, besgano rosso, bianchetta di Diolo, bianchetta di Bacedasco	PC
345		Antiche varietà di vitigni reggiani: Redga - Sgavetta - Termarina - Scarsafoglia - Spergola	RE

346		Asparago, aspargina, sparz, sparazena	RA
347		Cardo Gigante di Romagna	FC
348		Castagna fresca e secca di Granaglione	BO
349		Castagna reggiana, Masangaia	RE
350		Castagne arrosto al vino rosso, <i>balush o ballotte</i>	RE
351		Cicerchia	RN
352		Ciliegia di Cesena, delle varietà: moretta di Cesena, durona di Cesena, durella, duroncina di Cesena, ciliegia del fiore, primaticcia, corniola	FC
353		Cocomero tipico di San Matteo Decima	BO
354		Cuciaroli, cuciarole, <i>cuciarùl</i>	FC
355		Doppio concentrato di pomodoro	PC
356		Farina dolce di castagne di Granaglione, <i>farina d'castagne</i>	BO
357		Farro <i>Triticum dicoccum</i>	RN
358		Fragola di Romagna	BO-FC RA-RN
359		Germogli di Pungitopo sott'olio	RN
360		Kivi	FC
361		Lischi, roscano, agretto, baciccio, liscaro	FC
362		Loto di Romagna	BO-FC RA-RN
363		Marmellata di bacche di rosa canina	RN
364		Marmellata di more	RN
365		Marrone del Montefeltro	RN
366		Marrone di Campora, <i>maron ed Campra</i>	PR
367		Mela campanina, <i>pòm campanein</i>	MO
368		Melone tipico di San Matteo Decima	BO

369		Patata di Montescudo	RN
370		Patata di Montese	MO
371		Pera Scipiona	FC
372		Pera Volpina	FC
373		Pesca Bella di Cesena	FC
374		Pesca buco incavato, <i>bus incavè</i>	RA-FC
375		Raperonzolo, raponzal, raponzolo, raponzo	FC
376		Saba dell'Emilia-Romagna, sapa	Tutte
377		Sapore, <i>savor</i>	RA-FC
378		Saporetto dell'Appennino reggiano, <i>savurett, savorèt</i>	RE
379		Stridoli, strigoli, carletti, bubbolini, tagliatelle della Madonna, silene rigonfia, streidoul, strigli, strigul, stridual, stridul, strivul, strigval	FC
380		Sugali, <i>sugal</i>	RA
381		Sughi d'uva reggiani, <i>sugh</i>	RE-MO
382		Susina di Vignola	MO-BO FE
383		Susina Vaca Zebeo, vacazebeo, vacaza zebeo, vacazaebeo, vacazza	FC
384		Tartufo bianco (tuber magnatum), <i>trifula bianca</i>	PC-RN
385		Tartufo bianco pregiato	BO-FC
386		Tartufo nero di Fragno, trifola	PR
387		Tartufo nero estivo (tuber aestivum), <i>trifula negra</i>	PC-RN
388		Tartufo nero pregiato (tuber melanosporum vitt.)	RN