

ALLEGATO D

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

N.	Categoria del prodotto	Nome del prodotto	Prov.
1	Bevande analcoliche, distillati e liquori	Acqua d'orcio o d'orzo, <i>l'acqua d'orz o d'orss</i>	RE
2		Anicione, <i>andsòn</i>	MO
3		Anisetta, <i>anisèta</i>	RE
4		Macerato di pere in grappa	RN-FC
5		Liquore di prugnoli, <i>bagnolino, bagnulein</i>	PC
6		Liquore Zabaglione all'uovo	FE
7		Maraschino, <i>maraschèin</i>	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, <i>belecot</i>	RA
15		Bondiola	FE
16		Cappello del prete, <i>cappel da pret</i>	PC
17		Carne bovina di razza romagnola, Vidlò, Tor, Burela, Vaca romagnola	FC
18		Carne della razza bovina marchigiana	RN
19		Castrato di Romagna, <i>castrè, castròn</i>	RA-RN-FC-BO
20		Ciccioli (o cicciolata), <i>grassei (o suprasè), ciccioli sbricioloni, grassei sbrislun, cicoli, sgrisciuli</i>	PC-RE-RN

21		Coppa arrosto, <i>Cupa arost</i>	PC
22		Coppa di testa, <i>tortella</i>	RN
23		Coppa di montagna della Val Nure, <i>cuppa ad muntagna(**)</i>	PC
24		Cotechino piccolo	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 crûda</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		Bustrenco, <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		Chisolini, <i>chisulèn, chissò</i>	PC
104		Chizze reggiane, <i>el chezzi, chezzi</i>	RE
105		Ciabatta di S. Antonio, <i>savata ed S. Antoni</i>	RE
106		Ciaccio, <i>ciacc</i>	MO
107		Ciambella di Quaresima cotta nell'acqua	RE
108		Ciambella ferrarese, <i>brazadela</i>	FE
109		Ciambella reggiana, <i>bresadela, busilan</i>	RE
110		Ciambella, <i>boslan, zambèla</i>	PC-FC
111		Ciambelline, <i>buslanein</i>	PC
112		Coppo all'emiliana	RE
113		Crescenta, <i>carsent</i>	BO
114		Crescenta frita, <i>cherscènta frètta</i>	MO
115		Crescioni, guscioni, cassoni, <i>carsôn, gussun, cursôn</i>	FC
116		Croccante, cruccant	PC-RE-FC

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

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

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

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

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

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

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

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

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

332	Prodotti di origine animale	Miele del Montefeltro	RN
333		Miele del crinale dell'Appennino emiliano-romagnolo	Tutte
334		Miele di erba medica della pianura emiliano-romagnola	Tutte
335		Miele di tiglio, <i>mel tiglio</i>	RA
336		Ricotta*	RN
337		Ricotta vaccina fresca tradizionale dell'Emilia-Romagna, <i>puina</i> , <i>puvina</i> *	PR-RE-MO-BO-PC
338	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Aglione bianco piacentino	PC
339		Albicocca Val Santerno di Imola	BO
340		Antica varietà di fichi piacentini della cultivar: verdolino della goccia.	PC
341		Antica varietà di mandorla piacentina della cultivar: mandorla piacentina	PC
342		Antica varietà di nocciola piacentina della cultivar: tonda piacentina, <i>nisola dmestiga</i>	PC
343		Antica varietà di olivo piacentino della cultivar: Lugagnano, Mazzoni	PC
344		Antica varietà di patata piacentina della cultivar quarantina, quaanti-na	PC
345		Antiche varietà di castagne piacentine: domestica di Gusano, Vezzolacca	PC
346		Antiche varietà di ciliegia piacentina: flamengo, pavesi, mora o mora piacentina, mori, marasca di Villanova, prima, primissima, smirne, mora di Diolo, albanotti	PC
347		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
348		Antiche varietà di pera piacentina: della coda torta, lauro, limone, ammazza-cavallo,	PC
349		Antiche varietà di uva da tavola piacentina: verdea, besgano bianco, besgano rosso, bianchetta di Diolo, bianchetta di Bacedasco	PC
350		Antiche varietà di vitigni reggiani: Redga - Sgavetta - Termarina - Scarsafoglia - Spergola	RE
351		Asparago, <i>aspargina</i> , <i>sparz</i> , <i>sparazena</i>	RA

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

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