

Sapori locali de l'Émilie-Romagne : un glossaire multilingue pour la valorisation des produits typiques

Gloria Zanella (Modène-Reggio d'Émilie) et Chiara Preite (Milan)

Abstract

The traditions and typical products of Emilia-Romagna are promoted through the Museums of Taste and Wine Routes, which create a network linking the region and its culture, local knowledge and tourism promotion. The Museums of Taste and Wine Routes aim not only to bear witness to the history of the region and its specialities, but also to raise awareness of raw materials and production processes. The multilingual glossary project Sapori locali ('Local Tastes') fits into this framework of traditions and products, offering a multilingual terminology resource on products with P. D. O., P. G. I., D. O. C., D. O. C. G., I. G. T. and P. A. T. in Italian, French, English, Spanish and Romanian, with German currently in development. The Sapori locali glossary is an online resource that can be expanded in the future and it is easy to use. It allows for the establishment of denominative equivalences to provide a kind of terminological standardisation of "typical products" that could prove useful for communication at various levels: between experts and companies, as well as for curious users or tourists passionate about food and wine who can access knowledge about typical products from Emilia-Romagna. Finally, this multilingual terminology resource aims to promote the dissemination of food traditions from Emilia and Romagna at an international level.

1 Entre traditions et valorisation du territoire

Le lien étroit entre terroir, territoire et gastronomie détermine la valorisation des produits locaux et authentiques (cf. Bérard/Marchenay 1995 ; Delfosse 1997). Le patrimoine œnogastronomique d'une région devient culture et connexion entre le territoire et le touriste (cf. Devilla 2015 ; Chessa/De Giovanni 2021). En outre, les produits œnogastronomiques ont été définis comme unicités gastronomiques du territoire ou réservoirs gastronomiques¹ (cf. Paolini 2004) et comme des produits caractérisés par un contenu territorial élevé² (cf. Asero/Patti 2009). Récemment, les recherches menées sur le tourisme rurale et les bières artisanales ouvrent d'ultérieures pistes de réflexion sur les intérêts des consommateurs, sur les produits locaux et sur leurs dénominations (cf. Murray/Kline 2015 ; Temmerman 2018 ; Melewar/Skinner 2020 ; Chessa/De Giovanni 2022 ; Mangiapane 2024 ; Devilla/Mercurio 2025). Les produits typiques

¹ « Giacimenti gastronomici », selon Paolini (2004 : 52).

² « Prodotti enogastronomici come prodotti ad alto contenuto territoriale », tels que définis par Asero/Patti (2009: 638).

deviennent des ambassadeurs du goût qui sortent des frontières nationales et qui sont porteurs des traditions locales promues au niveau international (cf. Druetta 2008 ; Chessa/De Giovanni 2024 ; Preite 2024).

Dans le cadre de cet article, nous allons d'abord illustrer un panorama des Routes des vins³ (cf. 2.1) et des Musées du Goût⁴ (cf. 2.2) dans leur rôle de garants de l'authenticité de parcours expérientiels finalisés à la connaissance des produits typiques émilien-romagnols. Ensuite, nous allons imbriquer dans cette prémisse culturelle et territoriale, une présentation des produits typiques de la région Émilie-Romagne jouissants de dénominations D. O. P., I. G. P., D. O. C., D. O. C. G., I. G. T. et P. A. T. qui constituent le glossaire multilingue *Sapori locali* (par. 3), une ressource terminologique accessible en ligne, qui vise non seulement des usagers curieux et des touristes, mais aussi des terminologues et des linguistes.

Les traditions alimentaires de l'Émilie-Romagne plongent leurs racines dans des siècles de pratiques agricoles et artisanales. À l'époque romaine, la plaine du Pô était déjà connue pour sa fertilité et sa production de céréales, de vin et de charcuterie. Au Moyen Âge, les monastères cisterciens et bénédictins ont été les dépositaires des savoirs liés à la boulangerie, à la production de fromages et à la conservation des aliments. En particulier, les moines ont été les premiers à organiser des filières agricoles stables, créant ainsi un fort lien entre la foi, le travail et l'alimentation. À l'époque moderne, grâce aux corporations d'arts et métiers comme les boulangers, les bouchers et les saliniers, le savoir alimentaire est également devenu un élément qui témoigne de l'identité urbaine. Au cours des XIX^e et XX^e siècles, la transition vers l'industrie alimentaire a marqué la naissance de grandes filières liées aux tomates, aux pâtes et aux conserves, sans pour autant effacer les pratiques paysannes et locales. Cette stratification historique de la région explique pourquoi chaque produit typique est aujourd'hui non seulement un aliment, mais aussi un vrai symbole culturel (cf. Paolini 2000).

L'Émilie-Romagne est reconnue comme l'une des plus importantes Food Valley au monde, grâce à la richesse gastronomique qui se compose d'une mosaïque de paysages caractérisés par des plaines, des collines, les Apennins et la côte maritime. En outre, cette région s'enracine dans une histoire agricole, artisanale et industrielle qui a fait de ce territoire non seulement une référence nationale, mais aussi internationale dans le domaine de la qualité alimentaire et des excellences culinaires.

Ce patrimoine œnogastronomique a été valorisé grâce à la fondation des Musées du Goût ouverts à partir des années 90 et surtout au début des années 2000. Ces musées font partie d'un réseau ample de structures culturelles qui présentent les produits typiques, les processus de production et les traditions qui sont à la base de l'identité alimentaire du territoire de cette région. Ils sont pensés pour accueillir les visiteurs et les touristes dans des espaces vivants, dans lesquels la mémoire historique des traditions est préservée et se mêle à la dégustation, à l'expérience sensorielle authentique et à la rencontre avec les communautés locales. Le projet qui a

³ Les Routes des vins naissent des projets spéciaux des départements régionaux de l'Agriculture et du Tourisme et ils désignent les itinéraires liés aux vins locaux, dans notre cas ceux de l'Émilie-Romagne.

⁴ Les Musées du Goût font partie du réseau officiel spécifique du territoire et préservent le patrimoine régional des produits de qualité.

conduit à la création des Musées du Goût est profondément lié aux produits locaux jouissant des appellations D. O. P., I. G. P., D. O. C., D. O. C. G., I. G. T. et P. A. T. dont l'Émilie-Romagne abonde et aux centaines de produits traditionnels qui caractérisent la vie rurale et urbaine de la région.

2 Les Routes des vins et les Musées du Goût de l'Émilie-Romagne

Comme nous venons de le mentionner, les produits typiques de l'Émilie-Romagne sont valorisés grâce à la présence des Routes des vins et des Musées du Goût qui permet, d'un côté, de préserver l'histoire et les traditions ; et, de l'autre côté, de promouvoir la production et la culture du patrimoine œnogastronomique du territoire auprès des nouvelles générations de visiteurs et de touristes (cf. Garibaldi 2017). En particulier, le patrimoine œnogastronomique de l'Émilie-Romagne est célèbre au niveau mondial grâce aux produits d'excellence tels que le Parmigiano Reggiano, le Grana Padano, la Mortadelle Bologne, le Vinaigre balsamique de Modène, le Culatello de Zibello et la Piadina de Romagne qui en font la Food Valley d'Italie. En outre, la région est connue non seulement pour les nombreux produits protégés, mais aussi pour les plats de la tradition culinaire tels que les tagliatelles au ragù et les tortellini.

2.1 Routes des vins

Les vins deviennent les protagonistes des tours dans les Routes des vins dans les localités de Piacenza, Parme, le Val d'Enza, Reggio d'Émilie, Scandiano, Modène, Bologne, Ferrare, Faenza, Forlì, Cesena et Rimini. Les Routes des vins se proposent comme des itinéraires touristiques et œnogastronomiques créés par la Région Émilie-Romagne au niveau local. L'objectif de ces projets est de promouvoir un tourisme lent et de qualité, qui intègre les paysages, la gastronomie, le vin, l'art et l'artisanat, en dialogue avec les communautés locales et les excellences du territoire. Chaque parcours est soumis à des normes de qualité, respectées par chaque membre, avec une signalisation uniforme et des services qualifiés. Dans la région, de nombreux itinéraires nommés « Strade dei vini » (Travel Emilia-Romagna 2023) sont proposés et concernent les Colli Piacentini à Piacenza à la découverte des vins Gutturmo, Malvasia de Candia et Ortrugo ; la Strada dei vini à Parme caractérisée par le Rosso Colli de Parma et Malvasia de Candia ; la Strada dei vini Colli de Scandiano et de Canossa dans la province de Reggio d'Émilie avec le Lambrusco et les vins blancs Colli de Scandiano et de Canossa ; les Corti Reggiane avec le Lambrusco Reggiano D. O. C. et le Bianco de Scandiano ; la Città Castelli Ciliegi de Modène à Bologne, villes connues comme les zones du Lambrusco, du vinaigre balsamique et des cerisiers ; la Strada dei vini de la province de Ferrare avec le vin Fortana ; la Strada della Romagna à la découverte des vins Romagna Albana D. O. C. G. et Colli di Faenza D. O. C. ; la Strada des Colli de Forlì et Cesena, caractérisée par les vins Albana et Trebbiano ; la Strada des Colli de Rimini avec les vins Sangiovese et Trebbiano Romagnolo. En outre, les Routes des vins intègrent des visites de caves, de moulins à huile, des fromageries, des excursions rurales, des restaurants, des boutiques d'artisanat et des villages historiques. Les Routes des vins et des saveurs de l'Émilie-Romagne sont donc plus que de simples itinéraires car ils se proposent comme des histoires à découvrir lentement, des parcours paysagers, culturels et œnogastronomiques qui favorisent une connaissance approfondie du territoire à travers des vins authentiques, des goûts ancrés dans la tradition et promues par les communautés locales. Ces itinéraires sont une expérience immersive dans laquelle culture, vin, cuisine, paysage et

communauté dialoguent ensemble. En outre, ces itinéraires sont caractérisés, d'un côté, par la durabilité, car ils promeuvent un tourisme de qualité, lent et respectueux du territoire ; de l'autre côté, par l'accessibilité donnée par un bon réseau routier et ferroviaire de la région.

2.2 Les Musées du Goût

L'Émilie-Romagne a une concentration unique de produits protégés, de consortiums et de filières historiques qui ont marqué l'imaginaire gastronomique national et international. Dans ce contexte, une véritable « muséologie du goût » s'est affirmée depuis les années 1990 avec la naissance de musées, écomusées, maisons-musées, archives d'entreprise et parcours pédagogiques qui racontent l'histoire des produits, des savoirs et des territoires. Ces institutions, loin d'être de simples vitrines d'objets, deviennent des lieux d'expérience authentique où la visite se combine avec des dégustations, des ateliers sensoriels, des récits multimédias et des itinéraires de production. L'objectif commun est de valoriser l'héritage agroalimentaire en tant que patrimoine culturel matériel, à savoir les outils et les lieux de production, et immatériel, c'est-à-dire les techniques, les rituels et les recettes, favorisant un tourisme lent et conscient ainsi que des filières courtes.

Les Musées du Goût sont nés de la nécessité de préserver et de raconter la richesse œnogastronomique du territoire. L'idée s'est développée entre la fin du XX^e siècle et le début des années 2000, lorsque la Région Émilie-Romagne, en collaboration avec les consortiums de protection et les administrations locales, a décidé de créer un réseau muséal.

Avant d'être accueilli dans un musée, le goût en Émilie-Romagne a été façonné pendant des siècles dans les abbayes, les cours et les fermes. Les moines, gardiens des connaissances agro-nomiques et des techniques de conservation, ont perfectionné l'art fromager, la boulangerie, les herbiers médicaux et les caves. Les cours seigneuriales telles que les Este à Modène et Ferrare, et les Farnèse à Parme ont transformé ces connaissances en cuisine de représentation (« *I banchetti rinascimentali alla corte Estense* », Bonazza), favorisant l'émergence de livres de recettes, d'artisans et d'une culture du banquet (cf. *La passeggiata dei sapori*). Le XIX^e et le XX^e siècle ont été caractérisés par l'industrialisation de l'agroalimentaire à propos des conserves, des pâtes sèches et des produits laitiers, ainsi que par la naissance des consortiums de protection et de l'idée d'une « cuisine nationale » proposée par Pellegrino Artusi.

Les Musées du Goût traduisent cette histoire en expériences avec la visite des bâtiments de production historiques réaménagés, comme les fromageries, les vinaigrieres, les salines et les manufactures, des collections d'entreprises, des écomusées du paysage agricole et des jardins thématiques. Les visites s'articulent autour des récits concernant le lien indissoluble entre le produit et le territoire, mais aussi d'objets tels que les outils, les documents et les emballages, des témoignages oraux et des installations immersives. Ces musées sont donc caractérisés par leur lien étroit avec le territoire : chaque musée est créé sur le lieu de production et d'origine du produit local ; une approche expérientielle est proposée aux visiteurs qui peuvent non seulement admirer des expositions d'outils pour la production et la transformation, mais aussi participer à des dégustations, à des ateliers, à des visites guidées des champs ou des établissements. Les Musées du Goût sont destinés aussi bien aux citoyens qu'aux visiteurs internationaux et deviennent des étapes d'itinéraires culturels et œnogastronomiques qui visent à promouvoir les spécialités et les traditions du territoire (cf. Garibaldi 2018).

Dans ce qui suit, nous mentionnons des Musées du Goût qui jouent un rôle clé dans la promotion des produits et dans la valorisation du territoire de la région Émilie-Romagne, notamment à l'étranger.

Chez Casa Artusi, à Forlimpopoli, la cuisine italienne est présentée comme un patrimoine à transmettre. Il s'agit à la fois d'un musée, une bibliothèque, une école de cuisine, et c'est le premier centre culturel dédié à la cuisine domestique italienne, et notamment à Pellegrino Artusi, auteur du manuel de gastronomie *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* (1891). Ici, il est possible de connaître le savoir et le savoir-faire, d'étudier, de cuisiner et de transmettre la culture gastronomique domestique à la base de l'identité italienne. Casa Artusi conserve les manuscrits et les éditions du livre de recettes le plus influent d'Italie, propose des cours pour amateurs et professionnels, accueille des expositions et un réseau de « Mariette », à savoir des cuisinières bénévoles inspirées de Marietta Sabatini, l'assistante d'Artusi, qui transmettent les techniques culinaires maison, les recettes régionales, l'art des pâtes fraîches et de la piadina romagnole. Ce musée vivant de la cuisine domestique italienne est capable de relier non seulement tradition et innovation, mais aussi hospitalité et vulgarisation du patrimoine culinaire et du projet culturel.

Au Museo del Sale MUSA di Cervia ('Musée du Sel MUSA de Cervia'), le protagoniste est le sel doux de Cervia, un produit identitaire, issu de marais salants qui remontent à la période étrusque-romaine. Le musée retrace le travail des sauniers, les techniques de récolte et le rôle central du sel dans la vie économique et sociale. Ce musée est un exemple de musée ethnographique vivant, dans lequel le patrimoine matériel et immatériel est transmis directement par ceux qui l'ont vécu. Des environnements authentiques tels que des entrepôts de sel et une saline en activité rendent la visite plus captivante d'un point de vue sensoriel. Le parcours du musée est comme un voyage qui va de l'Antiquité romaine à la société moderne, en passant par le tourisme aux racines du territoire de Cervia, où le sel est présenté comme un ingrédient essentiel pour les produits laitiers, comme le Squacquerone di Romagna D. O. P.

Le Museo all'aperto dell'Olio di Brisighella ('Musée en plein air de l'huile d'olive de Brisighella'), fondé dans l'année 2000 à Brisighella, est célèbre pour la culture de l'olivier et l'huile d'olive extra vierge D. O. P. (Regione Emilia-Romagna). Le parcours muséal s'articule autour d'un itinéraire qui part d'un village médiéval et passe parmi les collines. Le musée expose des outils historiques utilisés dans la production de l'huile d'olive et des anciens moulins à huile – témoignage des techniques traditionnelles et artisanales –, et retrace l'histoire de la culture de l'olivier sur les collines de la Romagne. Le musée offre la possibilité de déguster différents types d'huile en promouvant la culture gastronomique.

Le Museo del Formaggio di Fossa di Sogliano al Rubicone ('Musée du Fromage de Fossa de Sogliano al Rubicone') permet la visite des anciennes fosses et caves souterraines datant de l'époque médiévale, construites entre le XIII^e et le XIV^e siècle par les Malatesta (Visit Sogliano al Rubicone). Ce musée retrace la tradition de l'affinage souterrain et les visiteurs accèdent à des cavités profondes pouvant atteindre sept mètres, creusées dans le tuf, où il est illustré le rituel de l'enfouissement du fromage qui lui donne un goût unique. Le Fromage de Fossa de

Sogliano D. O. P. est un ingrédient utilisé dans la préparation de nombreuses recettes, comme le traditionnel erbazzone⁵.

La province de Parme a mis en place un circuit muséal intégré qui interprète d'un point de vue culturel certaines excellences symboliques de la Food Valley. Parmi les lieux les plus représentatifs, nous citons le Museo del Parmigiano Reggiano ('Musée du Parmigiano Reggiano') à Soragna, installé dans une ancienne fromagerie de forme circulaire. Ce musée retrace la filière, les techniques et l'histoire du fromage du Moyen Âge aux imitations contemporaines, à l'aide d'outils originaux, d'une salle de saumurage, de documents et d'espaces pédagogiques. Le Parmesan est considéré le roi des fromages et les touristes peuvent avoir accès à son histoire grâce au parcours proposé dans le musée.

Le Museo del Prosciutto di Parma ('Musée du Jambon de Parme') à Langhirano est situé dans l'ancien Foro Boario et illustre le microclimat de la vallée de Parme, les étapes du salage et de l'affinage, le rôle du vent Marino, un vent sec, tiède et humide, qui monte de la mer Ligure, traverse les montagnes des Apennins et atteint les premières collines de la province de Parme, qui est considéré le troisième élément fondamental pour la production du jambon de Parme après la viande et le sel. Ce vent, favorisant l'affinage, est considéré essentiel pour conférer au jambon la douceur qui le caractérise, son arôme parfumé et sa saveur unique, qui lui permettent de se marier bien avec différents aliments, du melon à d'autres charcuteries, et de constituer également l'une des farces typiques des tortellini.

Le Museo del Salame Felino ('Musée du Saucisson de Felino') est dédié à l'un des produits de charcuterie les plus anciens de la région de Parme. En particulier, ce musée met l'accent sur la technique de remplissage, sur les épices et sur l'histoire commerciale de ce produit I. G. P.

Le Museo della Pasta ('Musée des Pâtes') et le Museo del Pomodoro ('Musée de la Tomate') à Collecchio décrivent la culture du blé et sa transformation en pâtes sèches, ainsi que l'histoire de la tomate à partir des premières conserves à l'industrie moderne.

Le Museo del Vino ('Musée du Vin') à Sala Baganza propose un parcours sur la viticulture des collines de Parme et sur l'évolution des cépages et des pratiques œnologiques.

Le Museo del Culatello di Zibello ('Musée du Culatello') à Polesine Zibello, situé dans une cour agricole historique, met en valeur la relation entre le fleuve Pô, les brumes de la plaine du Pô et les affinages nobles du Culatello de Zibello D. O. P.

Le Museo del Fungo Porcino di Borgotaro ('Musée du Cèpe de Borgotaro') a deux lieux d'exposition, à Albareto et à Borgo Val di Taro. Le parcours de ce musée mêle biodiversité, saisonnalité, savoir-faire en matière de récolte, séchage et conservation de ce produit I. G. P.

Dans la région de Modène, le « nectar noir », à savoir le vinaigre balsamique, fait l'objet d'une exposition muséale d'excellence. À Spilamberto, le Museo del Balsamico Tradizionale ('Musée du Vinaigre balsamique traditionnel') dans la Villa Fabriani et la Consorzeria dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena ('Association du vinaigre balsamique traditionnel de Modène')

⁵ L'erbazzone ressemble à une quiche, généralement composée de deux feuilles de pâte et d'une farce qui mélange des bettes, des côtes, des herbes et des épinards, de l'oignon et du parmesan. Cette recette est une spécialité gastronomique typique de Reggio d'Émilie. En 2026, l'Erbazzone Reggiano est devenu un produit I. G. P.

offrent une double perspective qui combine histoire, réglementation et culture matérielle (fûts, outils, techniques), ainsi qu'une véritable vinaigrierie communautaire où mûrissent des petits fûts contenant différentes essences. Le musée est la porte d'entrée vers le réseau des vinaigrieres familiales, des visites guidées et des dégustations. Par un langage expositif immersif, il communique un lien fort avec la protection assurée par le consortium. Le musée devient un dispositif identitaire et en même temps un outil d'éducation au goût et à la qualité certifiée. L'histoire du vinaigre balsamique est racontée déjà à partir des cours externes et des arcades, des greniers et des maisons rurales où, depuis des siècles, le moût cuit est mis en fermentation dans des fûts de bois différents comme chêne, châtaignier, mûrier, genévrier, et transvasé selon un rythme rituel.

Le Gelato Museum Carpigiani ('Musée de la Glace Carpigiani') à Anzola dell'Emilia est le premier musée au monde entièrement dédié à la glace artisanale. Dans ce lieu, il est possible de retracer l'histoire de la douceur la plus appréciée, depuis ses origines jusqu'aux technologies modernes, avec des parcours interactifs et des ateliers pour enfants et adultes. Ce musée illustre parfaitement comment la tradition peut se renouveler dans une perspective contemporaine. Il s'agit d'un musée d'entreprise, qui intègre l'exposition de machines historiques et d'archives, à des formations tels que des ateliers, des parcours pédagogiques, s'inscrivant dans le panorama plus large des musées de ce genre de l'Émilie-Romagne. La glace devient une lentille à travers laquelle on peut observer les migrations des savoirs, l'esprit d'entreprise, la conception des machines et les développements des goûts.

Le Museo della Patata ('Musée de la Pomme de Terre') (cf. Turismo in pianura), inauguré en 2008 à Budrio, est consacré à la culture de la pomme de terre de Bologne D. O. P. et expose une collection de machines et d'outils utilisés pour la culture de ce tubercule, datant du début du XX^e siècle jusqu'aux années 1970.

Comme ce parcours parmi les musées permet de l'observer, le territoire devient partie intégrante du récit muséal : il n'est pas seulement un cadre pour ses produits, mais un protagoniste à la base des traditions locales. Les traditions gastronomiques et le territoire sont racontés dans les Musées du Goût qui deviennent les ambassadeurs d'un environnement spécifique : les carrières de tuf de Sogliano qui témoignent du lien avec les Apennins ; les marais salants de Cervia qui évoquent un paysage de travail communautaire ; les bois de Borgotaro qui montrent la relation entre biodiversité et alimentation ; les champs de blé et les moulins qui racontent l'histoire agricole de la plaine.

Les Musées du Goût ne sont pas seulement des lieux de mémoire car ils constituent également des outils de tourisme expérientiel. Des activités comme les dégustations, les ateliers culinaires et les laboratoires pédagogiques pour les écoles permettent aux visiteurs et aux touristes de découvrir directement les savoirs traditionnels et authentiques. En outre, le tourisme œnogastronomique est aujourd'hui l'une des principales motivations pour voyager dans la région de l'Émilie-Romagne : les musées deviennent ainsi les nœuds d'un réseau ample qui lie les visites rurales, les restaurants, les consortiums et les exploitations agricoles, ils favorisent un tourisme expérientiel fait de visites de production, de randonnées et de cyclotourisme dans les vignobles et les oliveraies, de navigations dans les vallées, de cours de cuisine et de dégustations guidées.

Ces dernières années, les musées ont introduit aussi des innovations numériques telles que les visites virtuelles, la réalité augmentée et les applications pédagogiques. Ils sont également des espaces d'expérimentation sur le thème de la durabilité, à travers des initiatives visant à réduire le gaspillage et à valoriser les filières courtes, et dialoguent avec le secteur agroalimentaire moderne, devenant des outils de promotion et de marketing territorial. Et encore, ils fonctionnent comme des centres éducatifs, car ils initient à la lecture critique des étiquettes, à la connaissance des produits protégés, à la saisonnalité et au bien-être alimentaire.

Enfin, les Musées du Goût de l'Émilie-Romagne constituent un pont entre le passé et l'avenir. Ils racontent la mémoire paysanne et artisanale, valorisent les excellences du territoire, éduquent les nouvelles générations à une relation consciente avec la nourriture et renforcent l'identité des communautés locales. Dans un monde de plus en plus mondialisé, ces musées montrent que l'alimentation n'est pas seulement une question de nutrition, mais aussi de culture, d'histoire et d'appartenance. À travers les Musées du Goût et les Routes des vins, l'Émilie-Romagne offre aux visiteurs et aux touristes un voyage unique qui se développe comme un parcours qui part des champs, passe par les savoir-faire artisanaux, s'enrichit dans les cuisines locales et s'achève dans la convivialité de la table. De la plaine aux collines, des marais salants à la basse plaine du Pô, les Musées du Goût de l'Émilie-Romagne composent une mosaïque territoriale qui relie non seulement histoire et technique, mais aussi paysage et convivialité. En particulier, leur force réside dans leur ancrage car chaque collection est issue d'un produit et d'une communauté, et chaque expérience renvoie à une géographie concrète des vallées, des collines, des rivières et des villes.

3 Le glossaire Saperi locali : une ressource terminologique multilingue pour découvrir des produits émilien et romagnols

Nous avons dit que les Musées du Goût et les Routes des vins de l'Émilie-Romagne jouent le rôle de garants des produits d'origine protégée, produits qui constituent aussi l'objet du glossaire Saperi locali, une ressource terminologique multilingue accessible en ligne par une variété d'utilisateurs. Les produits locaux de l'Émilie-Romagne et ses traditions régionales sont valorisés et promus au niveau international par le glossaire Saperi locali, car les fiches terminologiques qui le composent, chacune consacrée à un produit typique, sont rédigées en italien, français, anglais, espagnol, roumain et seront bientôt disponibles aussi en allemand.

À l'état actuel, le glossaire se compose de cinquante-trois fiches terminologiques pour chaque langue. La sélection des produits s'est basée sur la liste des dénominations italiennes inscrites dans le Registre des appellations d'origine protégées, des indications géographiques protégées et des spécialités traditionnelles garanties (cf. Règlement de l'Union Européenne n. 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 mise à jour 30 mai 2025 ; Masaf 2023).

La réalisation des fiches terminologiques se base sur la compilation de différents champs concernant la dénomination en tant que terme de la langue aussi bien que le produit en tant qu'objet à connaître : le domaine et le sous-domaine alimentaire du produit, la marque grammaticale, la définition, la note (qui apporte des informations sur les processus de production et de conservation des produits ainsi que des curiosités diverses), le contexte authentique d'emploi de la dénomination en discours, la transcription phonétique, les variantes, l'étymologie, l'image du

produit, les équivalents dans les langues considérées, les notes des équivalents et les sources bibliographiques et sitographiques consultées pour chaque information offerte. Les entrées du glossaire, c'est-à-dire les dénominations enregistrées des produits pour l'italien et leurs équivalents diffusés dans les autres langues, sont proposées dans la page d'accueil du site en ordre alphabétique pour chaque langue impliquée, afin de permettre à l'utilisateur de commencer ses recherches à partir de la langue mieux connue. Les fiches terminologiques sont reliées entre elles par des hyperliens – représentés par les dénominations équivalentes cliquables – qui permettent aux usages de passer d'une langue à l'autre afin d'avoir accès à la fiche terminologique du produit dans la langue étrangère sélectionnée.

Le glossaire se compose d'une variété de produits allant de vinaigres, d'huiles, de vins, et d'aliments comme le riz, des légumes, des fruits, aux produits de boulangerie, aux préparations à base de viande, et aux fromages. Les produits protégés et les vins (cf. Masaf 2024/2025) émi-liens et romagnols qui sont les protagonistes à découvrir dans les Musées du Goût et les Routes des vins, constituent également l'ensemble des dénominations auxquelles le glossaire Saponi locali est consacré, comme il est possible de le remarquer dans la liste proposée dans les tableaux 1 et 2 :

Vinaigres	Huiles
Aceto Balsamico di Modena I. G. P.	Brisighella D. O. P.
Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D. O. P.	Colline di Romagna D. O. P.
Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia D. O. P.	
Vins	Céréales
Bianco di Castelfranco Emilia I. G. T.	Riso del Delta del Po I. G. P.
Bianco di Scandiano D. O. C.	
Colli Bolognesi Pignoletto D. O. C. G.	Légumes
Colli di Parma Malvasia D. O. C.	Aglio di Voghiera D. O. P.
Colli di Parma Rosso D. O. C.	Asparago verde di Altedo I. G. P.
Colli Piacentini Monterosso Val d'Arda D. O. C.	Fungo di Borgotaro I. G. P.
Colli Piacentini Trebbianino val Trebbia D. O. C.	Patata di Bologna D. O. P.
Fortana del Taro I. G. T.	Scalogno di Romagna I. G. P.
Gutturnio D. O. C.	
Lambrusco D. O. C.	Produits de boulangerie
Ortrugo D. O. C.	Coppia Ferrarese I. G. P.
Terre di Veleja I. G. T.	Piadina Romagnola I. G. P.
Val Tidone I. G. T.	
Fruits	Fromages
Amarene Brusche di Modena I. G. P.	Formaggio di Fossa di Sogliano D. O. P.
Ciliegia di Vignola I. G. P.	Grana Padano D. O. P.
Marrone di Castel del Rio I. G. P.	Parmigiano Reggiano D. O. P.
Melone Mantovano I. G. P.	Provolone Valpadana D. O. P.
Pera dell'Emilia-Romagna I. G. P.	Squacquerone di Romagna D. O. P.
Pesca e nettarina di Romagna I. G. P.	

Tableau 1 : Liste des entrées du glossaire Saponi locali

Produits à base de viande
Cappello del prete P. A. T.
Ciccioli P. A. T.
Coppa di Parma I. G. P.
Coppa Piacentina D. O. P.
Cotechino Modena I. G. P.
Culatello di Zibello D. O. P.
Mortadella Bologna I. G. P.
Pancetta Piacentina D. O. P.
Prosciutto di Modena D. O. P.
Prosciutto di Parma D. O. P.
Salame Cremona I. G. P.
Salame Felino I. G. P.
Salame Piacentino D. O. P.
Salamini italiani alla cacciatora D. O. P.
Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale I. G. P.
Zampone Modena I. G. P.

Tableau 2 : Liste des entrées qui concernent les produits à base de viande dans le glossaire Saponi locali

Le but du projet à la base du glossaire Saponi locali est double : d'un côté, il vise à valoriser les produits du territoire et les traditions émiliennes-romagnoles au niveau national et international ; de l'autre côté, il se propose comme ressource terminologique multilingue capable de s'adresser aux usagers passionnés d'œnogastronomie, mais aussi aux spécialistes.

Comme nous l'avons anticipé, les fiches offrent les sources bibliographiques et sitographiques concernant les informations offertes à propos des produits sélectionnés. En général, les renseignements ont été repérés dans les sites officiels et multilingues de la région Émilie-Romagne, de l'Union Européenne, et de producteurs affirmés à l'échelle internationale. Alors que les dénominations protégées, en tant qu'appellations officielles, sont reperées dans les documents pour toutes les langues, il arrive souvent que les dénominations sous lesquelles les produits sont effectivement connus à l'étranger sont des variantes : nous les avons donc recueillies dans les fiches terminologiques afin de permettre à l'utilisateur étranger de (re)connaître tel ou tel produit, selon le nom par lequel il est diffusé. Malgré la présence de la dénomination italienne officielle dans les documents, il est également possible de repérer un produit sous une forme calquée : par exemple, les Amarene brusche di Modena, correspondent à l'équivalent ang. Sour cherries from Modena ; le Prosciutto di Parma correspond à fr. Jambon de Parme et esp. Jamón de Parma ; le Parmigiano Reggiano devient fr. et ang. Parmesan, etc.

Les dénominations enregistrées dans le glossaire permettent d'observer que rarement les noms des produits typiques sont de simples emprunts d'unités monolexicales : Brisighella, Ciccioli, Gutturino, Lambrusco et Ortrugo. Par contre, la presque totalité des produits montre une dénomination polylexicale – empruntée ou calquée selon les langues et les produits – et cela dépend du fait que les dénominations complexes se fondent sur une association binaire (cf. Preite 2024) de type : produit + ville (par exemple Mortadella Bologna, Zampone Modena), produit + région (Pera dell'Emilia-Romagna), produit + village (Marrone di Castel del Rio), produit + fleuve (Riso del Delta del Po), produit + aire géographique (Grana Padano),

col/colline (Colli Piacentini Monterosso Val d'Arda, Colline di Romagna). Le rapport étroit entretenu par le produit protégé et le territoire de production, mis en évidence également par les Musées du Goût et les Routes des vins, résonne dans les dénominations elles-mêmes et se grave dans la mémoire des consommateurs et des touristes.

Comme il est possible de le constater, indépendamment de la morphologie des dénominations enregistrées en italien, un nom géographique est presque constamment associé au produit dans les compositions syntagmatiques nominales suivantes : Nom + préposition + Nom géographique⁶ (Bianco di Castelfranco Emilia, Bianco di Scandiano, Fortana del Taro, Aglio di Voghiera, Ciliegia di Vignola, Coppa di Parma, Culatello di Zibello, Formaggio di Fossa di Sogliano, Fungo di Borgotaro, Marrone di Castel del Rio, Patata di Bologna, Pera dell'Emilia-Romagna, Pesca e nettarina di Romagna, Prosciutto di Modena, Prosciutto di Parma, Riso del Delta del Po, Scalogno di Romagna, Squacquerone di Romagna) ; Nom + Adjectif géographique (Coppa Piacentina, Coppia Ferrarese, Grana Padano, Melone Mantovano, Pancetta Piacentina, Parmigiano Reggiano, Piadina Romagnola, Salame Piacentino, Salamini italiani alla cacciatora) ; Nom + Nom géographique (Cotechino Modena, Mortadella Bologna, Provolone Valpadana, Salame Cremona, Salame Felino, Zampone Modena) ; Nom géographique + Nom (+ Nom géographique) (Colli Bolognesi Classico Pignoletto, Colli di Parma Malvasia, Colli di Parma Rosso, Colli Piacentini Monterosso Val d'Arda, Colli Piacentini Trebbianino Val Trebbia) ; Nom + adjectif + préposition + Nom géographique (Aceto balsamico di Modena, Aceto balsamico tradizionale di Modena, Aceto balsamico di Reggio Emilia, Amarene brusche di Modena, Asparago verde di Altedo, Vitellone bianco dell'Appennino Centrale) ; Nom géographique polylexical (Colline di Romagna, Val Tidone et Terre di Veleja).

À remarquer que seulement deux produits ne présentent aucun nom géographique : Ciccio, qui en français sont connus comme Rillons, en anglais comme Pork cracklings, et en espagnol comme Chicharrones ; et Cappelletti del prete⁷, qui trouve un équivalent homologue dans le français Macreuse, l'anglais Beef clod, et l'espagnol Espalda.

Les tableaux⁸ qui suivent montrent les dénominations des produits en italien et leurs équivalents repérés dans les sources consultées pour langues étrangères considérées dans la réalisation des fiches terminologiques du glossaire Saponi locali.

Dans le tableau 3, nous proposons les dénominations liées à la composition Nom + préposition + Nom géographique en italien et leurs équivalents détectés en français, anglais, espagnol et roumain :

⁶ Nous utilisons les majuscules Nom géographique pour indiquer les structures des dénominations qui sont composées par l'association avec un toponyme.

⁷ Le Cappelletti del prete a également une double signification : il s'agit d'une découpe de viande bovine et porcine des pattes antérieures, et il est aussi un produit de la charcuterie de la basse plaine de Plaisance et de Parme, dans lequel le muscle de l'épaule et sous-scapulaire du porc est minutieusement coupé, assaisonné avec du sel, des herbes aromatiques, de grains de poivre noir et d'ail, puis enveloppé dans la couenne du porc elle-même, minutieusement reliée et cousue à l'aide d'une aiguille. En effet, tant la charcuterie que la coupe de viande ont une forme triangulaire et bombée au centre qui rappelle les chapeaux à trois pointes, portés par les prêtres.

⁸ Les tableaux proposés sont adaptés de l'article de Preite (2024).

Italian	Français	Anglais	Espagnol	Roumain
Bianco di Castelfranco Emilia	(Vin) Bianco di Castelfranco Emilia	Bianco di ('White wine from') Castelfranco Emilia	Vino Blanco de Castelfranco Emilia	Vin alb Castelfranco Emilia
Bianco di Scandiano	(Vin) Bianco di Scandiano	Bianco di ('White Wine from') Scandiano	Vino Blanco de Scandiano	Bianco di Scandiano
Fortana del Taro	(Vin) Fortana del/'du' Taro	Fortana del Taro (wine)	Fortana del Taro	Fortana del Taro
Aglione di Voghiera	Ail (de) Voghiera	Voghiera Garlic	Ajo de Voghiera	Aglione di Voghiera
Ciliegia di Vignola	Ciliegia di ('cerise de') Vignola	Vignola Cherry	Cereza de Vignola	Ciliegia di Vignola
Coppa di Parma	Coppa di Parma	Coppa from Parma	Coppa de Parma	Coppa di Parma
Culatello di Zibello	Culatello di Zibello	Culatello from Zibello	Culatello de Zibello	Culatello di Zibello
Formaggio di Fossa di Sogliano	Formaggio di Fossa di Sogliano 'Fromage de Fossa di Sogliano'	Fossa di Sogliano Cheese	Queso Fossa Sogliano	Formaggio Fossa Sogliano
Fungo di Borgotaro	Champignon de Borgotaro	Borgotaro Mushroom	Seta de Borgotaro	Fungo di Borgotaro
Marrone di Castel del Rio	Marrone de Castel del Rio	Chestnut from Castel del Rio	Castaña de Castel del Rio	Castane Castel del Rio
Patata di Bologna	Pomme de terre de Bologne	Potato from Bologna	Patata de Bolonia	Cartof de Bologna
Pera dell'Emilia-Romagna	Poire Emilia-Romagna	Emilia-Romagna Pear	Pera de Emilia-Romagna	Pară din Emilia Romagna
Pesca e Nettarina di Romagna	Pêche et Nectarine de Romagne	Romagna Peach and Nectarine	Melocotón y Nectarina de Romaña	Piersica și nectarina din Romagna
Prosciutto di Modena	Jambon de Modène	Ham from Modena	Jamón de Módena	Prosciutto di Modena
Prosciutto di Parma	Jambon de Parme	Ham from Parma	Jamón de Parma	Prosciutto di Parma
Riso del Delta del Po	Riz du Delta du Pô	Po Delta Rice	Arroz del delta del río Po	Orez din Delta Po
Scalogno di Romagna	Échalote de Romagne	Romagna Shallot	Chalote de Romaña	Ceapă eșalotă din Romagna
Squacquerone di Romagna	Squacquerone de Romagna	Squacquerone Romagna	Queso Squacquerone de Romaña	Squacquerone di Romagna

Tableau 3 : Exemples d'équivalents pour la composition Nom + préposition + Nom géographique

Dans le tableau 4, nous proposons les dénominations relevant de la composition Nom + Adjectif géographique et leurs équivalents :

Italien	Français	Anglais	Espagnol	Roumain
Coppa Piacentina	Coppa Piacentina	Coppa from Piacenza	Coppa de Piacenza	Coppa Piacentina
Coppia Ferrarese	Coppia Ferrarese	Coppia Ferrarese	Coppia Ferrarese	Coppia Ferrarese
Grana Padano	Grana Padano	Grana Padano	Grana Padano	Grana Padano
Melone Mantovano	Melon Mantovano	Mantua Melon	Melón de Mantua	Melone Mantovano
Pancetta Piacentina	Lard de Plaisance	Bacon from Piacenza	Tocino de Piacenza	Pancetta Piacentina
Parmigiano Reggiano	Parmesan	Parmigiano Reggiano	Queso Parmigiano Reggiano	Parmezan
Piadina Romagnola	Piadina Romagnola	Piadina from Romagna	Piadina de Romaña	Piadina Romagnola
Salame Piacentino	Saucisson de Plaisance	Salame from Piacenza	Salchichón de Piacenza	Salam Piacentino
Salamini italiani alla cacciatora	Saucisson chasseur	Italian salami cacciatora	Salchichas italianas a la cazadora	Salam italian Cacciatora în stil vânătoresc

Tableau 4 : Exemples d'équivalents pour la composition Nom + Adjectif géographique

Le tableau 5 regroupe les dénominations de type Nom + Nom géographique et leurs équivalents :

Italien	Français	Anglais	Espagnol	Roumain
Cotechino Modena	Cotechino Modena	Cotechino from Modena	Cotechino Módena	Cotechino Modena
Mortadella Bologna	Mortadelle Bologne	Mortadella Bologna	Mortadela Bolonia	Mortadela de Bologna
Provolone Valpadana	Provolone Valpadana	Provolone Valpadana cheese	Queso Provolone Valpadana	Provolone Valpadana
Salame Cremona	Salame Cremona	Cremona Salami	Salchichón de Cremona	Salam Cremona
Salame Felino	Salame Felino	Felino Salami	Salchichón Felino	Salam Felino
Zampone Modena	Zampone Modena	Zampone Modena	Zampone Módena	Zampone Modena

Tableau 5 : Exemples d'équivalents pour la composition Nom + Nom géographique

Le tableau 6 considère les dénominations des vins et leurs équivalents relevés qui se distinguent par la composition Nom géographique + Nom (+ Nom géographique) :

Italien	Français	Anglais	Espagnol	Roumain
Colli Bolognesi Classico Pignoletto	(Vin) Colli Bolognesi Classico Pignoletto	Colli Bolognesi Classico Pignoletto (wine)	Clásico Pignoletto de las colinas de Bologna	Colli Bolognesi Classico Pignoletto
Colli di Parma Malvasia	(Vin) Colli di Parma Malvasia	Colli di Parma Malvasia (wine)	(Vino) Colinas de Parma Malvasia	Colli di Parma Malvasia
Colli di Parma Rosso	(Vin) Colli di Parma Rosso	Colli di Parma Rosso (Red wine)	Vino de las colinas de Parma	Colli di Parma Rosso
Colli Piacentini Monterosso Val d'Arda	(Vin) Colli de Piacenza Monterosso Val d'Arda	Colli from Piacenza Monterosso Val d'Arda (wine)	Colinas de Piacenza Monterosso Val d'Arda	Colli Piacentini Monterosso Val d'Arda
Colli Piacentini Trebbianino Val Tebbia	(Vin) Colli de Piacenza Trebbianino Val Tebbia	Colli from Piacenza Trebbianino Val Tebbia (wine)	Colinas de Piacenza Trebbianino Val Tebbia	Colli Piacentini Trebbianino Val Tebbia

Tableau 6 : Exemples d'équivalents pour la composition Nom géographique + Nom (+ Nom géographique)

Les produits en italien et les équivalents basés sur la composition Nom + adjectif + préposition + Nom géographique sont présentés dans le tableau 7, qui suit :

Italien	Français	Anglais	Espagnol	Roumain
Aceto balsamico di Modena	Vinaigre balsamique de Modène	Balsamic Vinegar from Modena	Vinagre Balsámico de Módena	Oțet balsamic de Modena
Aceto balsamico tradizionale di Modena	Vinaigre balsamique traditionnel de Modène	Traditional Balsamic Vinegar from Modena	Vinagre balsámico tradicional de Módena	Oțet balsamic tradițional de Modena
Aceto balsamico di Reggio Emilia	Vinaigre balsamique traditionnel de Reggio Emilia	Traditional Balsamic Vinegar from Reggio Emilia	Vinagre balsámico tradicional de Reggio Emilia	Oțet balsamic tradițional din Reggio Emilia
Amarene brusche di Modena	Amarene brusche di Modena / Griottes de Modène	Sour cherries from Modena	Guindas ásperas de Módena	Vișine Amarena de Modena
Asparago verde di Altedo	Asperge verte d'Altedo	Green asparagus of Altedo	Espárrago verde de Altedo	Sparanghel verde de Altedo
Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale	Taurillon Blanc de l'Apenin Central	White veal from Central Apennines	Ternero Blanco de los Apeninos Centrales	Vițel alb din Apeninii Centrali

Tableau 7 : Exemples d'équivalents pour la composition Nom + adjectif + préposition + Nom géographique

Pour ce qui est de la dénomination polylexicale (généralement empruntée et parfois accompagnée d'un hypéronyme précisant le type de produit) concernant le seul Nom géographique, nous avons détecté :

Italien	Français	Anglais	Espagnol	Roumain
Colline di Romagna	Colline di Romagna	Colline di Romagna Oil	Aceite de oliva Colline di Romagna	Colline di Romagna
Val Tidone	Val Tidone	Val Tidone wine	Vino Val Tidone	Val Tidone
Terre di Veleja	Terre di Veleja	Terre di Veleja wine	Vino Tierras de Veleja	Terre di Veleja

Tableau 8 : Exemples d'équivalents pour la composition Nom géographique

Les équivalents relevés dans la recherche, non seulement dans les documents officiels déjà mentionnés, mais aussi en fouillant le web comme corpus multilingue, et mis à la disposition des usagers dans le glossaire en ligne – l'accessibilité aux fiches terminologiques étant garantie par la plateforme *WordPress* qui permet aux usagers de passer facilement d'une langue à l'autre grâce au réseau d'hyperliens spécialement constitué. L'ensemble d'informations offertes pour chaque entrée permet également, d'un côté, de valoriser les produits et d'en permettre une connaissance approfondie au niveau national, grâce aux fiches terminologiques en italien ; et de l'autre côté, des proposer des équivalents dans les langues étrangères qui permettent d'étendre la connaissance des produits traditionnels à l'échelle internationale. Le glossaire Saponi locali se présente donc comme une ressource terminologique qui favorise réciproquement la promotion du territoire et la valorisation de ses produits D. O. P., I. G. P., D. O. C., D. O. C. G., I. G. T. et P. A. T.

4 Pour (ne pas) conclure

Les traditions locales et les variétés de produits typiques montrent la richesse œnogastronomique de l'Émilie-Romagne. Nous avons dit que les Musées du Goût et les Routes des vins jouent un rôle clé en tant que garants des traditions, en proposant des parcours expérientiels qui permettent la transmission des connaissances culinaires au niveau national et international. Le glossaire multilingue Saponi locali se propose comme ressource terminologique qui promeut au niveau international les produits locaux afin de diffuser les traditions œnogastronomiques emiliennes et romagnoles auprès d'un public varié, allant des usagers simplement curieux, aux touristes, aux experts du domaine. Le glossaire Saponi locali propose aussi une redécouverte d'anciennes saveurs : en particulier, cette ressource devient un outil qui valorise le terroir, le territoire et leurs produits œnogastronomiques. Grâce aux renseignements proposés, nous avons mis en relief le lien étroit entre les produits, leurs dénominations et le territoire, dans une sorte de cercle vertueux qui constitue un facteur identitaire profond. Les fiches terminologiques multilingues qui composent le glossaire assurent le passage du local au global et deviennent des moyens de partage et d'approfondissement des traditions œnogastronomiques emiliennes et romagnoles.

Les perspectives futures du glossaire Saponi locali concernent non seulement l'élargissement à la langue allemande et la révision générale des données, mais surtout sa migration dans le TMS

(terminology management system) FAIRterm 2.0 (cf. Vezzani 2022 ; Vezzani/Di Nunzio 2020), suivant les principes FAIR (Findable, Accessible, Interoperable and Reusable) de la European Open Science Cloud Association, pour la réalisation d'une banque de données terminologique en libre accès nommée Saperi Locali TermPTEmRo (Terminologie des Produits Typiques de l'Emilie-Romagne').

Références

- Asero, Vincenzo/Patti, Sebastiano (2009): "Prodotti enogastronomici e territorio: la proposta dell'enoturismo". In: Emilio Becheri (ed.): *XVI Rapporto sul Turismo Italiano*. Milano, FrancoAngeli: 637–649.
- Bérard, Laurence/Marchenay, Philippe (1995): « Lieux, temps et preuves. La construction sociale des produits de terroir ». *Terrain* 24: 153–164.
- Bonazza, Mirna: "I banchetti rinascimentali alla corte Estense". movio.beniculturali.it/regemiliaromagna/saporinbiblioteca/it/69/i-banchetti-rinascimentali-alla-corte-estense-mirna-bonazza [16.06.2026].
- Casa Artusi: casartusi.it [03.02.2026].
- Chessa, Francesca/De Giovanni, Cosimo (2021): "Comunicare il patrimonio enogastronomico sardo attraverso Wikipedia". In: Devilla, Lorenzo/Galiñanes Gallén, Marta (eds.): *Lingue minori e turismo*. Cagliari, Arkadia: 19–32.
- Chessa, Francesca/De Giovanni, Cosimo (2022): "La denominazione del prodotto gastronomico nell'offerta turistica: breve analisi dei prodotti dolciari sardi". In: Devilla, Lorenzo/Galiñanes Gallén, Marta (eds.): *Le parole del turismo. Aspetti linguistici e letterari*. Alessandria, Edizioni dell'Orso: 105–115.
- Chessa, Francesca/De Giovanni, Cosimo (2024): « Les produits fromagers AOP et IGP français et italiens. Pour une sémantique de la dénomination appliquée à la terminologie ». *Roczniki Humanistyczne* 8 : 35–47.
- Consorteria dell'Aceto Balsamico Tradizionale: consorteria-abtm.it [03.02.2026].
- Delfosse, Claire (1997): « Noms de pays et produits du terroir : enjeux des dénominations géographiques ». *L'Espace géographique* 26/3 : 222–230.
- Devilla, Lorenzo (2015): « Le rôle de la gastronomie dans la représentation de l'identité régionale sarde : aspects de la communication touristique ». In : Paissa, Paola/Rigat, Françoise/Vittoz, Marie-Berthe (eds.): *Dans l'amour des mots. Chorale(s) pour Mariagrazia*. Alessandria, Edizioni dell'Orso: 219–229.
- Devilla, Lorenzo/Mercurio, Nicla (2025): « Valoriser le territoire à travers la bière artisanale. Une analyse discursive exploratoire des sites Web de brasseries italiennes (Campanie, Sardaigne), françaises (Corse) et suisses (Jura) ». *Repères DoRiF* 31. dorif.it/reperes/lorenzo-devilla-nicla-mercurio-valoriser-le-territoire-a-travers-la-biere-artisanale-une-analyse-discursive-exploratoire-des-sites-web-de-brasseries-italiennes-campanie-sardaigne-francaises-co [08.02.2026].
- Druetta, Ruggero (2008): « Les noms de marque et de produit comme marqueurs identitaires ». *Éla. Études de linguistique appliquée* 150/2: 157–175.
- European Open Science Cloud Association: research-and-innovation.ec.europa.eu/strategy/strategy-research-and-innovation/our-digital-future/open-science/european-open-science-cloud-eosc_en [27.05.2026]

- Garibaldi, Roberta (2017): *In viaggio per cibo e vino. Opportunità per un nuovo turismo integrato*. Vol 1. Roma: Aracne editrice.
- Garibaldi, Roberta (2018): “L’enogastronomia in viaggio: da elemento accessorio a fattore determinante nelle scelte di viaggio degli italiani”. *Rapporto sul Turismo Italiano. XXII Edizione 2017/2018*, CNR-IRISS.
- Gelato Museum. gelatomuseum.com/it/home [03.02.2026].
- La passeggiata dei sapori*: Gonizzi, Giancarlo: “I piatti per il banchetto del Duca”. lapasseggia.tadeisapori.it/focus/i-piatti-per-il-banchetto-del-duca/ [03.02.2026].
- Mangiapane, Stella (2024): « Migrations gastronomiques et lexicographiques. Les noms des fromages italiens au prisme d’Internet et des dictionnaires ». In: Trovato, Loredana (ed.) : *Cibo e parole. Migrazioni e incontri gastronomici in prospettiva lessiculturale, Scritture migranti* 18: 81–100.
- Masaf (2023): Ministero dell’agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste: “Elenco dei Prodotti DOP, IGP e STG”. masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/15453 [18.05.2026].
- Masaf (2024/2025): Ministero dell’agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste: “Elenco DOP, IGP”. catalogoviti.politicheagricole.it/dopigp.php [03.02.2026].
- Melewar, TC/Skinner, Heather (2020): “Territorial Brand Management: Beer, Authenticity, and Sense of Place”. *Journal of Business Research* 116: 680–689.
- Murray, Alison/Kline, Carol (2015): “Rural Tourism and the Craft Beer Experience: Factors Influencing Brand Loyalty in Rural North Carolina, USA”. *Journal of Sustainable Tourism* 23/8: 1198–1216.
- MUSA: Museo del Sale di Cervia. musa.comunecervia.it [03.02.2026].
- Museo del Balsamico Tradizionale. museodelbalsamicotradizionale.org [03.02.2026].
- Museo del Culatello. culatellodizibello.museidelcibo.it [03.02.2026].
- Museo del Fungo Porcino di Borgotaro. fungoporcinodiborgotaro.museidelcibo.it [03.02.2026].
- Museo del Parmigiano Reggiano. parmigianoreggiano.museidelcibo.it [03.02.2026].
- Museo del Pomodoro. pomodoro.museidelcibo.it [03.02.2026].
- Museo del Prosciutto di Parma. prosciuttodiparma.museidelcibo.it [03.02.2026].
- Museo del Salame Felino. salamedifelino.museidelcibo.it [03.02.2026].
- Museo del Vino. vino.museidelcibo.it [03.02.2026].
- Museo della Pasta. pasta.museidelcibo.it [03.02.2026].
- Paolini, Davide (2000): *I luoghi del gusto. Cibo e territorio come risorsa di marketing*. Milano: Baldini & Castaldi, Dalai editore.
- Paolini, Davide (2004): “Giacimenti enogastronomici. Il rischio turismo”. *Equilibri* 1: 51–56.
- Preite, Chiara (2024) : « Les dénominations des produits typiques de l’Émilie-Romagne. Diffusion multilingue d’une terminologie protégée ». In : Capra, Daniela et al. (eds.) : *Transformations des approches linguistiques des discours numériques, Lingue Linguaggi Special Issue* 65 : 285–301.
- Règlement de l’Union Européenne n ° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires. eur-lex.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj?eliuri=eli%3Areg%3A2012%3A1151%3Aoj&locale=fr [18.05.2026].

- Regione Emilia-Romagna: “Museo all’aperto dell’olio di Brisighella”. agricoltura.regione.emilia-romagna.it/agricoltura/musei-del-gusto/museo-allaperto-dellolio-di-brisighella [03.02.2026].
- Sapori Locali: Gruppo di Ricerca Modena Lexi-Term: Sapori locali. *Glossario dei prodotti tipici emiliano-romagnoli*. www.lexi-term.unimore.it/glossarioptem [03.02.2026].
- Temmerman, Rita (2018): « Co-création et web 2.0. Noms de marques pour de nouvelles bi  res artisanales dans la ville multilingue de Bruxelles ». *  la.   tudes de linguistique appliquée* 192/4: 417–434.
- Travel Emilia-Romagna (2023): “Le strade del vino in Emila Romagna”. Travelemiliaromagna.it/strade-del-vino-in-emilia-romagna [03.02.2026].
- Turismo in pianura: “Museo della patata”. turismoinpianura.cittametropolitana.bo.it/it/luoghi/musei-e-gallerie-darte/museo-della-patata [03.02.2026].
- Vezzani, Federica (2022) : *Terminologie numérique : conception, représentation et gestion*. Bern etc.: Lang.
- Vezzani, Federica/Di Nunzio, Giorgio Maria (2020): “Methodology for the Standardization of Terminological Resources: Design of TriMED Database to Support Multi-register Medical Communication”. *Terminology. International Journal of Theoretical and Applied Issues in Specialized Communication* 26/2: 265–297.
- Visit Sogliano al Rubicone: “Museo del formaggio di Fossa”. visitsoglianoalrubicone.it/scopri-sogliano/artecultura/musei-mostre-permanenti-e-archivi/museo-del-formaggio-di-fossa/ [03.02.2026].