

GUIDA OPERATIVA DI INDIRIZZO

Prodotti utilizzabili in ambito agriturismo nella somministrazione di pasti, di alimenti e di bevande, nelle degustazioni e durante gli eventi promozionali

APPROFONDIMENTI Art. 13 Reg. 46/2004 e s.m.i.

COMMA 1 – Tipologia prodotti da somministrare (e tipologia del servizio offerto)

1. Ai sensi dell'articolo 15 della legge nella somministrazione di pasti, di alimenti e di bevande, nelle degustazioni e assaggi, e negli eventi promozionali sono utilizzati prodotti aziendali, integrati da prodotti delle aziende agricole locali, nonché da prodotti di origine e/o certificati toscani.

La tipologia dei prodotti da offrire nel caso di somministrazione di pasti, di degustazioni e assaggi, nonché di eventi promozionali sono indicati all'art. 13 del regolamento 46/2004 e s.m.i. di attuazione della l.r. 30/2003 "Disciplina delle attività agrituristiche e delle fattorie didattiche in Toscana".

L'aspetto che varia tra una tipologia e l'altra di servizio potrà essere riferito alla "sistemazione" degli ospiti e alla "elaborazione" dei prodotti e/o pietanze offerte.

Sarà l'imprenditore che, tramite la relazione agrituristica, definisce in quale tipologia inquadrare il servizio di somministrazione che offre compilando uno o più degli appositi quadri della DUA agrituristica: FILIERA CORTA A TAVOLA / DEGUSTAZIONI ED ASSAGGI / EVENTI PROMOZIONALI.

Nel caso di eventi è obbligatorio che l'azienda abbia una propria produzione di prodotti tradizionali o di qualità certificata (art. 16 L.R.30/2003 e smi "Organizzazione di eventi promozionali per prodotti aziendali tradizionali o di qualità"); la somministrazione pasti nel corso dell'evento deve essere accompagnata da un'attività di informazione sui prodotti presentati e sui relativi metodi di produzione (art. 15 Reg. 46/04 e smi "Eventi promozionali").

COMMA 2 - I prodotti aziendali

2. I prodotti aziendali sono quelli prodotti in azienda originati nel territorio regionale e quelli ricavati da materie prime dell'azienda agricola e ottenuti attraverso lavorazioni anche esterne. Sono equiparati ai prodotti aziendali quelli prodotti da aziende agricole locali e/o regionali con le quali l'imprenditore sottoscrive specifici accordi che sono conservati presso l'azienda. Per i prodotti degli allevamenti un periodo significativo dell'ultima fase deve essere svolto in azienda nel territorio regionale.

Il comma 2 dell'art. 13 del regolamento rappresenta una declinazione diretta del "**principio della filiera corta**" citato all'art.2 della l.r. 30/03: sono equiparati ai prodotti aziendali quelli prodotti da aziende agricole locali e/o regionali.

Tale equiparazione consente di fatto a tutte le aziende agricole toscane di svolgere l'attività di somministrazione pasti in ambito agriturismo.

Ai fini dell'equiparazione il regolamento prevede che devono essere stipulati accordi scritti di fornitura dei prodotti tra l'imprenditore agriturismo e l'imprenditore agricolo che fornisce il prodotto: scopo dell'accordo è rendere tracciabile il prodotto utilizzato.

Con la sottoscrizione degli accordi l'esercente l'attività agrituristica si assume la responsabilità assieme al fornitore di garantire la provenienza toscana dei prodotti utilizzati.

Gli accordi scritti devono contenere alcuni **dati minimi**, quali ad esempio:

- gli estremi identificativi delle due aziende con Codice Fiscale/Partita IVA
- la tipologia dei prodotti forniti
- data e luogo della sottoscrizione

Non si rileva indispensabile l'indicazione del periodo e della quantità dei prodotti oggetto dell'accordo. Le forniture saranno attestate con fatture e/o ricevute contenete le indicazione del prodotto e (possibilmente) il riferimento all'accordo.

Copie degli accordi di cui all'articolo 13 comma 2 del regolamento, redatti in forma di scrittura privata, devono essere conservati in azienda a disposizione per eventuali controlli.

FAX SIMILE accordi scritti di fornitura dei prodotti

*Il sottoscritto..... in qualità di (titolare, legale rappr.)
dell'azienda agricola (C.F. /
P.IVA.....) posta in.....
località....., con il presente accordo si impegna compatibilmente con la
propria produzione aziendale a fornire all'azienda agricola
..... (C.F./ P.IVA.....) che svolge
attività di somministrazione pasti, alimenti e bevande in ambito agriturismo e posta
in..... località..... i seguenti
prodotti:
..... dichiarando che trattasi di prodotti corrispondenti a
quanto indicato all'articolo 13 del reg. 46/2004 e smi attuativo della l.r. 30/2003 per i PRODOTTI
TOSCANI NON CERTIFICATI, trattandosi di prodotti coltivati, allevati, cacciati, pescati o raccolti
nel territorio toscano, e se trasformati, ottenuti da materia prima aziendale attraverso lavorazioni
anche esterne.
data..... firma.....*

Sempre con riferimento al comma 2 dell'art. 13 del regolamento, si reputa che la disposizione di cui all'ultimo capoverso "Per i prodotti degli allevamenti un periodo significativo dell'ultima fase deve essere svolto in azienda nel territorio regionale" è indicativa e deve essere letta in relazione alle diverse specie animali.

A titolo esemplificativo, per i bovini acquistati all'esterno dei confini regionali il periodo di accrescimento in Toscana sarà pari a circa 8-9 mesi, per i suini circa 5-7 mesi (da magrone a suino finito pronto per la macellazione), per il pollame circa un mese. Gli agnelli e i conigli sono generalmente allevati fin dalla nascita in azienda, per cui per tali specie sono presi in considerazione solo animali nati nelle aziende stesse.

COMMA 3 - I prodotti certificati toscani DOP - IGP - AGRICULTURA - BIOLOGICI - PAT - DO
3. I prodotti certificati toscani utilizzabili sono:

- a) i prodotti a denominazione d'origine protetta (DOP) della Toscana;
- b) i prodotti a indicazione geografica protetta (IGP) della Toscana;
- c) i prodotti a marchio Agricoltura della Toscana;
- d) i prodotti biologici di aziende della Toscana;
- e) i prodotti agroalimentari tradizionali della Toscana;
- f) i vini a denominazione d'origine (DO) della Toscana.

Su <http://dopigp.arsia.toscana.it/> i prodotti DO IGP PAT e altre utili informazioni e pubblicazioni (tra le pubblicazioni si segnala "Toscana, l'eccellenza del gusto – tutti i prodotti toscani a marchio DOP e IGP")

a) b) f) Prodotti a denominazione d'origine protetta (DOP) della Toscana e prodotti a indicazione geografica protetta (IGP) della Toscana. Vini a denominazione d'origine (DO) della Toscana.

Tutti i prodotti certificati devono essere comunque "toscani".

Il disciplinare di produzione, l'attività di controllo svolta dagli organismi autorizzati con decreto del Ministero, nonché i singoli consorzi di tutela che hanno ottenuto specifica autorizzazione dal MiPAF e svolgono le funzioni di vigilanza, valorizzazione, tutela e promozione del prodotto (ai sensi dell'articolo 14 della L. 526/99), garantiscono il prodotto a prescindere da dove e come lo stesso venga acquistato.

Per i prodotti certificati toscani la presenza del marchio sull'etichetta e/o la specifica descrizione nella fattura di acquisto sono sufficienti ad attestare la corrispondenza alle indicazioni di cui al comma 3 dell'art. 13 del regolamento di attuazione della l.r. 30/03.

I marchi riconosciuti dalla UE sono i seguenti:

- Per la categoria dei vini con origine geografica

Vini DOP Denominazione di origine protetta (sono comprese le sigle **DOC** **DOCG** per l'Italia)

Vini IGP Indicazione geografica protetta (è compresa anche la sigla **IGT** per l'Italia)

Sia per i vini DOP che per i vini IGP la normativa di riferimento è la seguente:

Regolamento (CE) 606/2009 del Consiglio,

Regolamento (CE) 607 /2009 della Commissione,

D.Lgs. 8 aprile 2010, n. 61, ed i relativi disciplinari di produzione.

- Per gli altri prodotti alimentari

Prodotti DOP (Denominazione di origine protetta)

Prodotti IGP (Indicazione geografica protetta)

A questi si aggiungono i prodotti **STG** per l'Italia (Specialità Tradizionale Garantita)

Per questi prodotti la nuova normativa di riferimento è la seguente:

Regolamento (UE) 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21/11/2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari in vigore da gennaio 2013 (abrogazione dei regolamenti (CE) n. 509/2006 e (CE) n. 510/2006).

Nota per i prodotti certificati toscani: sono ricompresi nei prodotti certificati toscani anche i prodotti la cui area di produzione non è limitata alla sola Toscana (a titolo esemplificativo: Mortadella Bologna IGP la cui zona di produzione comprende l'intero territorio di Emilia Romagna, Piemonte, Lombardia, Veneto, provincia di Trento, Toscana, Marche e Lazio).

Altri marchi riconosciuti e utilizzabili in ambito agrituristico

PRODOTTO DI MONTAGNA

Si tratta di PRODOTTI DOP E IGP "TOSCANI" con menzione aggiuntiva "PRODOTTO DI MONTAGNA".

L'Albo dei Prodotti della Montagna nasce in attuazione all'art. 85 della Legge Finanziaria 2003. Con il decreto 30 dicembre 2003 il MIPAF fornisce disposizione in merito alle modalità di iscrizione all'Albo. Possono accedere all'Albo e fregiarsi della menzione aggiuntiva "Prodotto della montagna" tutte le denominazioni Dop e Igp registrate in ambito Unione Europea, ai sensi del Regolamento (Cee) 2081/92 del consiglio del 14 luglio 1992.

c) Prodotti a marchio Agriqualità della Toscana

La normativa di riferimento è la l.r. 15/04/1999 n. 25 "Norme per la valorizzazione dei prodotti agricoli ed alimentari ottenuti con tecniche di produzione integrata e tutela contro la pubblicità ingannevole".

d) Prodotti biologici di aziende della Toscana

La normativa di riferimento è il Reg. CE N. 834/2007 DEL CONSIGLIO del 28 giugno 2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/91;

Per i prodotti biologici oltre alla presenza del marchio sull'etichetta e/o la specifica descrizione nella fattura di acquisto, occorre un'ulteriore specifica scritta (ad es. da parte del produttore) che attesti la corrispondenza alle indicazioni di cui al comma 3 dell'art. 13 del regolamento di attuazione della l.r. 30/03.

e) Prodotti agroalimentari tradizionali della Toscana (PAT)

I prodotti censiti ai sensi del D.Lgs. 30 aprile 1998 n. 173 e dei relativi decreti ministeriali attuativi. I Prodotti Agroalimentari Tradizionali vengono definiti in breve come "prodotti le cui metodiche di

lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo, praticate sul territorio in maniera omogenea e secondo regole tradizionali, comunque per un periodo non inferiore ai 25 anni".

Con cadenza annuale viene emanato un decreto regionale per l'aggiornamento dell'elenco regionale e un decreto ministeriale per l'aggiornamento dell'elenco nazionale (che ricomprende tutti gli elenchi regionali). L'ultimo aggiornamento a livello regionale è rappresentato dal seguente atto:

- Decreto Dirigenziale RT n. 1569 del 4/4/2016, relativo all' Aggiornamento dell'elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Toscana - anno 2016

I prodotti e le produzioni che fanno parte dell'elenco dei PAT sono caratterizzate da una forte tradizione storico culturale e quindi da un forte legame con il territorio.

L'elenco regionale della Toscana presenta ad oggi **465** prodotti censiti e si divide in varie categorie: Vegetali, Pesci, Carni, Formaggi, Prodotti dell'apicoltura, Bevande, Pasta e prodotti da forno...

Per alcune categorie (es. pasta e prodotti da forno...) spesso, come indicato nelle schede che formano l'elenco, le pietanze non sono reperibili presso esercizi commerciali, ma prodotti per l'autoconsumo nelle zone di riferimento.

Nel caso di produzione in proprio di prodotti agroalimentari tradizionali (PAT) censiti nell'elenco regionale è possibile utilizzare anche materie prime non reperite ai sensi del comma 1 dell'art. 13 del Regolamento, in quanto non è tanto il prodotto iniziale, ma bensì il "prodotto/pietanza finale" ottenuto secondo la ricetta che testimonia e demarca il legame con il territorio e la tradizione storico culturale. Solamente per i prodotti specificatamente indicati nelle relative schede (es. pinoli di San Rossore, ricotta e spinaci di produzione locale...) è necessario attenersi alle prescrizioni e utilizzare gli ingredienti indicati nella scheda.

Per la preparazione della pietanza tradizionale è quindi necessario seguire dettagliatamente la scheda presente nell'elenco regionale, scheda che ben può costituire l'informativa scritta che deve essere fornita al cliente ai sensi del comma 5 art. 13 del Regolamento: 5. "L'origine e la provenienza dei prodotti è indicata agli ospiti tramite informazioni scritte riportate nella lista delle pietanze...".

Nel caso di acquisto presso imprese esterne di prodotti agroalimentari tradizionali (PAT) il fornitore deve garantire tramite un'apposita dichiarazione scritta che i prodotti sono stati preparati in conformità alle schede dei prodotti tradizionali toscani riconosciuti, utilizzando materie prime di origine toscana se indicato nella scheda stessa.

Per le zone toscane confinanti con altre regioni si ritiene possibile l'utilizzo dei Prodotti agroalimentari tradizionali (**PAT non toscani**), riconosciuti dalla regione di confine, solamente nel caso i cui l'area di produzione corrisponde alla zona di confine o a tutta la regione confinante. Non è ammesso l'utilizzo di PAT non toscani la cui area di produzione è limitata a zone non confinanti con la toscana.

COMMA 4 – prodotti toscani non certificati

4. I prodotti di origine toscana, anche se non certificati toscani, sono quelli prodotti da aziende agricole e agroalimentari situate nel territorio toscano e anche se trasformati, ottenuti comunque da prodotti coltivati, allevati, cacciati, pescati o raccolti nel territorio toscano. Per le aziende situate in prossimità dei confini amministrativi regionali, sono prodotti locali anche quelli prodotti da aziende agricole e agroalimentari situate nei comuni non toscani confinanti, secondo gli stessi principi di cui al primo alinea.

La norma contenuta al comma 4 dell'art. 13 del regolamento non specifica le modalità inerenti l'acquisto di tali prodotti.

Certamente sarà possibile l'acquisto direttamente presso le aziende agricole e agroalimentari in oggetto, e nel caso in cui si tratta di azienda agricola sarà possibile anche ricorrere agli accordi scritti di cui al comma 2 dello stesso art. 13.

Tenendo inoltre presente che attraverso l'interpretazione letterale della norma occorre ricercare anche interpretazione logica del legislatore, la disposizione in oggetto non sembra precludere la

possibilità di acquisto di prodotti non certificati anche presso un'azienda agroalimentare o un esercente la vendita di prodotti alimentari, purché tale acquisto sia accompagnato dalla dichiarazione del produttore sulla corrispondenza del prodotto alle indicazioni di cui al comma 4 dell'art. 13 del regolamento di attuazione della l.r. 30/03.

Nel caso di prodotti agroalimentari non artigianali (esempio latte confezionato di provenienza esclusivamente toscana) la dichiarazione di cui sopra può essere rappresentata dalla informativa commerciale tipo "scheda tecnica" (e non il semplice messaggio pubblicitario) redatto dall'azienda produttrice e diffuso a livello pubblico, anche ad esempio tramite internet.

ULTERIORI APPROFONDIMENTI – prodotti toscani non certificati

PRODOTTI FORNITI DIRETTAMENTE DAI CACCIATORI

I cacciatori toscani possono trattare liberamente la cessione di piccole quantità della selvaggina selvatica da loro abbattuta, anche se di grossa taglia, direttamente a consumatori, macellerie o ristoranti e quindi anche agriturismi: occorre compilare una dichiarazione scritta in cui è indicata la zona di provenienza degli animali. E' quanto indicato nelle linee guida in materia approvate dalla giunta regionale tramite la DGRT 17 del 11-01-2010 "Linee guida per la fornitura di piccoli quantitativi di carni di selvaggina selvatica direttamente dal cacciatore al consumatore finale o ai laboratori annessi agli esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione".

DISTRIBUTORI DI LATTE CRUDO

Sempre nell'ambito dei prodotti toscani non certificati nel caso di rifornimento di latte crudo ai distributori automatici è necessario un accordo con il singolo imprenditore che rifornisce il distributore, anche se la fornitura avviene non direttamente in azienda.

DGR del 14/5/2007 n. 335 - Progetto regionale "FILIERA CORTA RETE REGIONALE PER LA VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI AGRICOLI TOSCANI"

Nell'ambito agrituristico per la somministrazione pasti e le degustazioni sono di particolare rilievo alcune delle azioni del progetto filiera corta contenute della DGR 335/2007, essendo destinate a favorire soprattutto la commercializzazione dei prodotti agroalimentari.

In particolare a titolo esemplificativo occorre prendere in considerazione la possibilità di fornitura dei prodotti da somministrare in agriturismo tramite il ricorso ai Mercati dei produttori e agli Spacci locali.

MERCATI DEI PRODUTTORI: eventi periodici locali (almeno una volta al mese) all'aperto per la vendita diretta di prodotti di qualità e di prodotti locali riservati ai produttori della zona interessata.

SPACCI LOCALI: punti di vendita diretta al chiuso gestiti in forma associata da imprenditori agricoli sull'esempio dei farmet's market americani.

Per i *Mercati dei produttori* è sempre possibile la stipula sul momento dell'acquisto di un accordo scritto di cui al comma 2 dello stesso art. 13 che non dovrà essere necessariamente limitato all'acquisto effettuato in quel dato giorno di mercato e che dovrà essere conservato in azienda.

Per gli *Spacci locali* si reputa sia ugualmente necessario un accordo con i singoli imprenditori che forniscono il prodotto allo spaccio, ma tenendo conto del regolamento che disciplina il punto vendita nonché del sistema adottato relativo alla fatturazione delle singole aziende venditrici (dove viene indicato articolo per articolo l'azienda fornitrice), si reputa che anziché svariati accordi con singoli produttori sia possibile stipulare un unico accordo con il responsabile dello spaccio che garantisce il rispetto del regolamento iniziale che ai sensi della DGR 335/07 deve prevedere la vendita dei prodotti delle sole aziende locali. Copia dell'accordo dovrà essere conservata presso l'azienda.

Nel caso che all'interno dello spaccio locale siano presenti anche prodotti provenienti da altre regioni, gli stessi sono esclusi dalla fornitura per la somministrazione pasti / degustazioni in ambito agrituristico, con eccezione di quanto previsto allo stesso comma 4 dell'art. 13 del regolamento:

“Per le aziende situate in prossimità dei confini amministrativi regionali, sono prodotti locali anche quelli prodotti da aziende agricole e agroalimentari situate nei comuni non toscani confinanti, ...”
Per entrambi i casi (Mercati dei produttori e Spacci locali) le fatture delle forniture attesteranno la localizzazione dell'azienda fornitrice e l'origine toscana del prodotto.

COMMA 5 – indicazione agli ospiti della provenienza del prodotto

5. L'origine e la provenienza dei prodotti è indicata agli ospiti tramite informazioni scritte riportate nella lista delle pietanze. In particolare sono indicati quali sono i prodotti aziendali propri e la provenienza degli altri prodotti impiegati.

La disposizione del comma 5 deve essere letta come un invito alla trasparenza e alla comunicazione dal momento che il sistema “filiera corta” delineato mira, tra l'altro, a favorire la conoscenza dei prodotti toscani certificati e delle loro caratteristiche, nonché favorire il consumo in zona delle produzioni locali, anche con lo scopo di ridurre l'impatto ambientale dei trasporti e migliorare il consumo stagionale dei prodotti.

Ogni imprenditore valuterà come e in che modo indicare l'origine e la provenienza dei prodotti agli ospiti. Le indicazioni potranno quindi risultare più o meno dettagliate non essendo presente nel regolamento la previsione di uno “schema tipo”. A discrezione dell'imprenditore la “lista delle pietanze” può essere resa disponibile mediante affissione in luogo ben visibile all'ospite, oppure messa a disposizione sui tavoli e può essere comprensiva di tutte le pietanze stagionali e non solo di quelle disponibili giornalmente. Se la lista delle pietanze è stagionale a parte e possibilmente per scritto sarà fornito il menù giornaliero.

L'indicazione sulla provenienza può essere intesa per categoria di prodotto (es. olio, ortaggi, pane, ecc.) e non riferita agli ingredienti delle singole pietanze oppure essere più dettagliata.

E' comunque auspicabile la più ampia informazione al cliente allo scopo di valorizzare il più possibile i prodotti utilizzati.

Per i prodotti agroalimentari tradizionali (PAT) le schede presenti sul sito regionale o nelle varie pubblicazioni possono costituire l'informativa scritta di cui al comma 5 in oggetto.

COMMA 6 – ingredienti complementari

6. Per il completamento delle pietanze possono essere utilizzati:

- a) gli ingredienti complementari essenziali, quali spezie, coloniali e altri non ottenibili in Toscana;*
- b) i prodotti necessari per le pietanze di uso comune dell'ospitalità e della cucina tradizionale toscana, individuati con atto della competente struttura della Giunta regionale, sentite le associazioni di categoria maggiormente rappresentative del settore agricolo e del settore della somministrazione di alimenti e bevande;*
- c) i prodotti e gli ingredienti di difficile reperimento in ambito regionale, anche per particolari condizioni meteo-climatiche, individuati con atto della competente struttura della Giunta regionale, sentite le associazioni di categoria maggiormente rappresentative del settore agricolo e del settore della somministrazione di pasti, alimenti e bevande.*

L'utilizzo degli ingredienti, prodotti e pietanze indicate al comma 6 dell'art. 13 deve essere finalizzato al **COMPLETAMENTO** delle pietanze e quindi dell'offerta gastronomica, che deve comunque essere costituita da:

- prodotti aziendali e/o
- prodotti certificati toscani e/o
- prodotti agroalimentari di origine toscana, che anche se non certificati toscani, devono essere prodotti da aziende agricole e agroalimentari situate nel territorio toscano e anche se trasformati, ottenuti comunque da prodotti coltivati, allevati, cacciati, pescati o raccolti nel territorio toscano.

Gli ingredienti complementari essenziali quali spezie coloniali e altri non ottenibili in Toscana, i prodotti necessari per le pietanze di uso comune dell'ospitalità e della cucina tradizionale toscana e i prodotti e gli ingredienti di difficile reperimento in ambito regionale, anche per particolari

condizioni meteo-climatiche utilizzabili sono indicati nel seguente **allegato 1** (Art. 13 comma 6 Reg. 46/2004 e s.m.i.).

COMMA 7 – diete speciali per motivi di salute

7. E' consentito l'utilizzo dei prodotti indispensabili per diete speciali per motivi di salute.

La norma consente l'utilizzo dei prodotti indispensabili per diete speciali per motivi di salute che possono essere acquistati ovunque, purché in fattura o sulla ricevuta sia specificato la tipologia del prodotto.

ALLEGATO 1

(Art. 13 comma 6 Reg. 46/2004 e s.m.i.)

Per il completamento delle pietanze possono essere utilizzati:

Testo del regolamento	Prodotti
a) gli ingredienti complementari essenziali, quali spezie, coloniali e altri non ottenibili in Toscana;	zucchero, caffè , Té, camomilla, cacao e cioccolata, sale, pepe e spezie varie, colla di pesce e addensanti alimentari, lievito, alcool puro per usi alimentari
b) i prodotti necessari per le pietanze di uso comune dell'ospitalità e della cucina tradizionale toscana, individuati con atto della competente struttura della Giunta regionale, sentite le associazioni di categoria maggiormente rappresentative del settore agricolo e del settore della somministrazione di alimenti e bevande;	-baccalà -pesce conservato con salatura o altro -crostini toscani di fegatini di pollo
c) i prodotti e gli ingredienti di difficile reperimento in ambito regionale, anche per particolari condizioni meteo-climatiche, individuati con atto della competente struttura della Giunta regionale, sentite le associazioni di categoria maggiormente rappresentative del settore agricolo e del settore della somministrazione di alimenti e bevande.	-agrumi o trasformati a base di agrumi e/o frutta (non bevande gassate e/o similari) -burro -capperi -farine di forza per impasti -fecola di patate e maizena -formaggi da grattugia -frutta secca -latte a lunga conservazione -mascarpone -olio di semi -panna