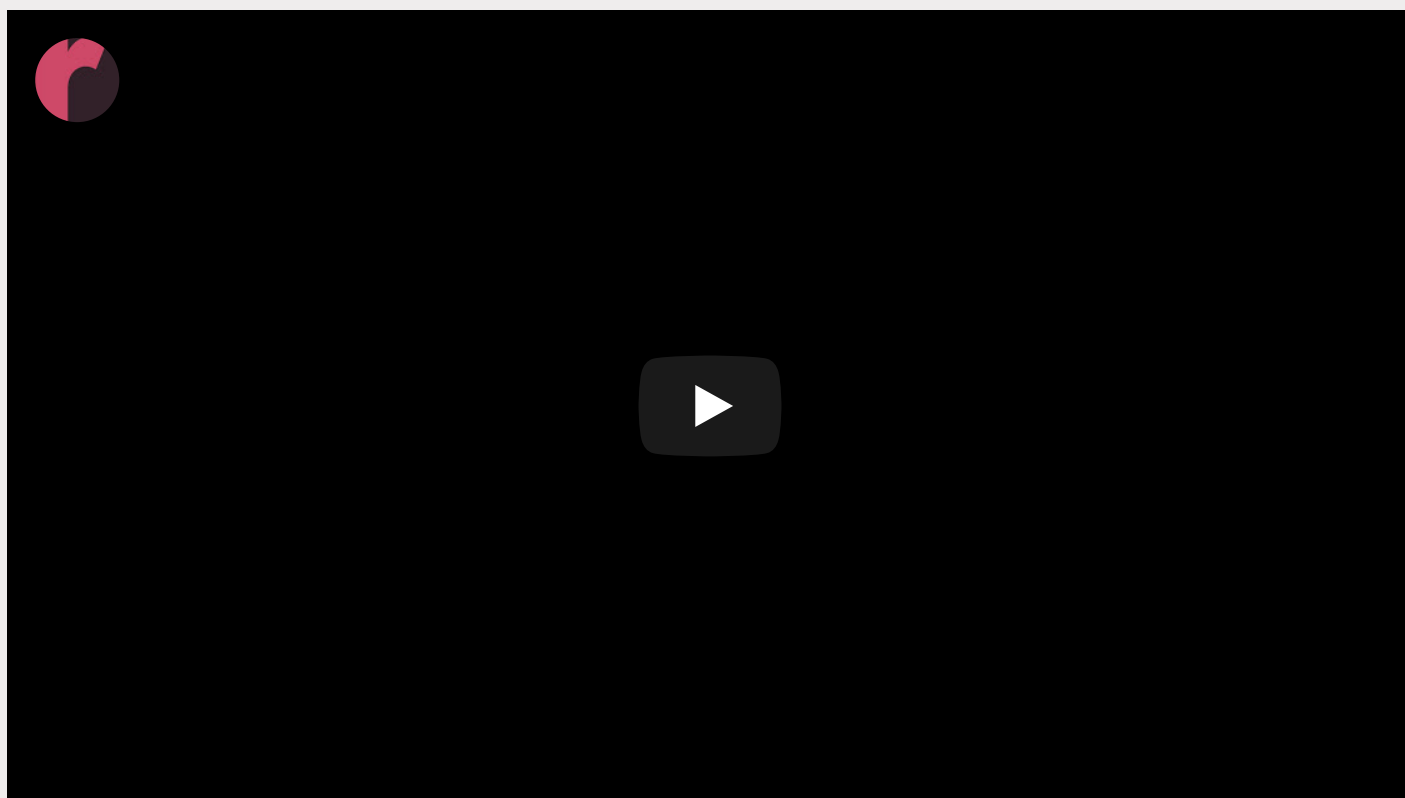


W il Made in Italy e W Taste

W il Made in Italy e W Taste

Crescono i numeri del salone dedicato alle eccellenze del gusto, che piace sempre più agli operatori del settore internazionali

14 Marzo 2019 | CONSIGLI ED ASSAGGI



Si conferma appuntamento d'eccellenza per il food in Toscana, Taste è arrivato quest'anno alla sua 14ma edizione, 400 le aziende super selezionate che fanno ricerca ed innovazione partendo da un valore comune: la nostra terra.

Un concetto, quello del legame con la terra e dell'unicità dei prodotti di qualità, in cui crede anche da **Raffaello Napoleone, Presidente di Pitti Immagine** che ribadisce: "L'agroalimentare è di terra, qualunque esso sia, anche l'agroalimentare liquido comunque parla della terra, come sempre cerchiamo unicità italiane, le selezioniamo, cerchiamo tutti i

vari prodotti che nell'agroalimentare giocano un ruolo importante e quindi sempre più attenti all'anima del nostro Paese e alle unicità delle nostre regioni”.

Da Taste 2019 andiamo a scoprire una selezione di eccellenze made in Tuscany.

“Usciamo dopo qualche anno di indecisione con una nuova confezione per i dragées—racconta **Claudio Pistocchi, presentando le novità dell'azienda TortaPistocchi** — confezionati uno per uno, 50 grammi, quindi un prodotto che al banco avrà un costo accettabile. Il gusto pistacchio ha già vinto tredici premi internazionali.”

Quest'anno **Stefania Calugi** presenta i suoi pregiati prodotti a base di tartufo insieme a **Cosimo Neri**, proprietario del **Salotto Negroni di Certaldo**, che ha ideato due cocktail 'ready to drink' e spiega: “Come bartender non potevo che affiancarmi ai prodotti di Stefania Calugi. Ho pensato per lei a un drink che quest'anno compie cento anni che è il Negroni, mi sono attenuto a una ricetta classica a cui ho aggiunto il suo miele con aroma di tartufo bianco. L'altro cocktail è internazionale, il Manhattan: siamo partiti da un rye whiskey che è stato dolcificato da una confettura extra di fichi al tartufo di Stefania.”

A Taste 2019 **Carlo Bolli, della Storica Fattoria Palagiaccio**, presenta il Fior di Ricotta: “La nostra ricotta è fatta esclusivamente di latte, 100%, latte prodotto in Mugello, prodotto dalle mucche del nostro allevamento, è un prodotto che facciamo esclusivamente con latte vaccino, quindi materia prima.”

Anche la birra artigianale è protagonista di Taste 2019, questo salone di prodotti di eccellenza. “La Mancini è il cavallo di battaglia del nostro birrificio — racconta **Federico Caciagli del Birrificio Del Forte di Pietrasanta (Lucca)** — Questa è una birra che si abbina bene un po' a tutte le portate, alle carni bianche, di maiale, verdure al forno e con alcuni tipi di pasticceria secca.”

Tra i prodotti che rendono onore alla Toscana non poteva mancare l'olio. A questo proposito, **Francesco Miari Fulcis, proprietario della Fattoria di Maiano**, presenta un prodotto davvero pregiato: “Il Laudemio è una doc privata che nasce nell'87, subito dopo la gelata degli ulivi, costituita da un gruppo ristretto di aziende agricole che hanno rifondato la qualità dell'olio portando ricerca, portando innovazione”.

Serena Orlandi, titolare delle Selve di Vallolmo, parla delle caratteristiche peculiari di uno

dei prodotti di punta dell'azienda: "Il prosciutto del Casentino, presidio Slowfood, ha una colorazione rossa intensa, una buona percentuale di grasso che si scioglie in bocca e che quindi mantiene quei sentori del sottobosco, si capisce il modo in cui viene allevato l'animale, allo stato brado".

Tra gli appuntamenti i Ring Taste dedicati al confronto sui temi più curiosi e caldi legati al cibo, come l'abbinamento sigaro – grappa.

Cristina Nonino, titolare della Grappa Nonino ci racconta la particolarità di questo connubio: "E' l'espressione più bella dell'italianità nel mondo degli spirits, l'abbinamento al sigaro è straordinario, il Toscano ha questa ricchezza e la grappa contribuisce a creare freschezza nella bocca. Poi, quando continui con il paf, ogni volta è un riemozionarti di nuovo."

Tema di quest'anno il pane, con le migliori realtà italiane della panificazione accanto a piccole realtà artigianali di vera eccellenza.

Tra i prodotti dolciari spicca la Torta Barozzi, di Vignola (Modena). A proposito di questo dolce storico, **Letizia Romani, della Pasticceria Gollini**, racconta che "è una torta inventata 1886 dal mio trisnonno, la ricetta è segreta, è un marchio registrato, è un dolce a base di cioccolato fondente, cacao amaro, mandorle, arachidi e una nota di caffè, senza farine ma con uova, burro e zucchero".

Qui la parola d'ordine è sempre più e-commerce, un mercato che cresce in maniera costante, ma tra questi magnifici artigiani del gusto scopro qualcuno che la pensa in maniera diversa.

Paolo Farabegoli di Romagna Terre, azienda di squisiti formaggi affinati con fiori e erbe profumate, ad esempio, spiega così la sua filosofia commerciale: "Noi non vendiamo al pubblico, non vendiamo online perché vogliamo dare rispetto e terreno a chi ha sposato la nostra causa, perché vanno spiegati certi formaggi, non abbiamo un prodotto semplice anche se lo è nel gusto, lo può mangiare un bambino di quattro anni e un novantenne. perché qui sapori piccanti non li troverai mai."

Allora W il Made in Itali e W il Taste.

MI PIACE:

★ Mi piace

Di' per primo che ti piace.

CONDIVIDI:



Milko Chilleri

[View posts by Milko Chilleri](#)

Giornalista e VideoReporter, i miei primi compagni il video e la musica, mixati alla certezza che il suono e l'immagine riescono a parlare con tutti.

RELATED POSTS