

PITTI TASTE. IN VIAGGIO CON LE DIVERSITÀ DEL GUSTO

Aziende-modello in materia di “gastronautica” presenti all'edizione n.13:

TRA I NUOVI INGRESSI:

4 PR - Azienda biologica e biodinamica della provincia di Gorizia, **4 Principia Rerum è stata la prima ad introdurre in Italia la coltivazione dell’Aronia Melanocarpa**, pianta dalle spiccate proprietà medicinali. Originaria del Nord America e delle lande siberiane, l’Aronia Melanocarpa è un arbusto che produce bacche ricchissime di polifenoli, minerali (tra cui il ferro) e vitamine. Per il suo straordinario potere antiossidante, anti-radicali liberi e anti-batterico, contrasta i processi degenerativi derivati dall’inquinamento ambientale, dallo stress psicofisico, dal consumo di alcol, fumo e farmaci. Succhi biodinamici, composte e bacche.

ACCADEMIA OLEARIA - Miglior performance territoriale nella classifica "Oli d'Italia 2017" del Gambero Rosso. **Produce da sola oltre il 60% della Dop Sardegna** e ha fatto della cultivar sarda per eccellenza, la bosana, e della tipicità territoriale il suo marchio di fabbrica. Accademia Olearia di Alghero, in provincia di Sassari, è una delle realtà olivicole più affascinanti della Penisola, cuore pulsante della produzione regionale.

ALTURIS - All'estremo NordEst dell'Italia, a due passi da Cividale del Friuli al confine con Austria e Slovenia, le viti di Altùris godono di un microclima unico. **Grovis è uno spumante metodo Charmat ottenuto da Ribolla Gialla in purezza**: vinificato in bianco a temperatura controllata con pressatura soffice delle uve, viene rifermentato in autoclave per 90 giorni con periodici remuage. Il Prosecco Altùris fa affinamento “sur lies” per circa 50 giorni. Di grande ampiezza, si distingue per il perlage cremoso e vellutato.

ARCENNI - Produttore di chiocciole. Lumache ai porri, ragù di lumache, paté di lumache ma anche lumache 'a vivo'. Sono solo alcuni dei prodotti venduti dall'azienda di Capannoli 'Arcenni Tuscany'. Il ciclo di nascita e crescita avviene in ampi recinti che ricreano un habitat naturale appositamente studiato per l'elicicoltura.

ARTIGIANQUALITY – Da Bologna, **una mortadella artigianale che si distingue da tutte quelle industriali per essere prodotta con carni di suino nazionale**, priva di additivi, emulsioni e ghiaccio; l'aggiunta di sale nitritato è inferiore a un decimo di quanto previsto dalla legge. La base aromatica: Pepe bianco, Pepe nero in grani, noce moscata, macis, sale marino, aglio fresco, nessun ingrediente di sintesi o farine. La cottura è in forno ad induzione per minimo 24 ore fino al raggiungimento dei 72 °C a cuore.

BACCALA' - Nel cuore della città di Padova, da oltre 30 anni la famiglia Marcolin tramanda in cucina e nel negozio i prodotti della tradizione italiana accanto a specialità venete. Rinomata per il vasto assortimento di formaggi e salumi pregiati, **è conosciuta soprattutto per il suo fiore all'occhiello: il baccalà, importato dalle isole Lofoten**, disponibile per tutto l'anno in moltissime varietà: mantecato, insalata, alla vicentina, fritto, oppure secco, sotto sale e bagnato. E ancora Baccalà al peperoncino, Baccalà alle olive e Baccalà al tartufo in comode confezioni da 90 e 500 gr.

BIOBACCHE TOSCANE - Piccoli frutti, prodotti dell'orto e frutta per un'alimentazione a tutta natura. Francesco Russo e Andrea Barbato, imprenditori con esperienze professionali diverse in realtà internazionali (quella vitivinicola per il primo e dalla gioielleria per il secondo) hanno deciso di dare una svolta alla loro vita. Hanno realizzato il progetto Biobacche Toscane dopo due anni di studi e analisi di altre realtà del biologico. Tra i pezzi forti la produzione di bacche di Goji, accanto ad altri frutti benefici, base di succhi, estratti e barattolini al cucchiaino.

Pitti Immagine srl
Via Faenza, 111 - 50123 Firenze
T +39 055 369 31
F +39 055 369 32 00
www.pittimmagine.com



BIRRIFICIO B94 - Quando nel 1994 Raffaele Longo inizia a produrre la sua birra artigianale, il Salento è un territorio votato alla produzione vitivinicola. A Lecce, nel 2008, nasce il birrifico B94: **una birra artigianale di puro malto d'orzo che nasce dalla costante cura alla selezione dei migliori ingredienti** e al miglioramento del processo produttivo. Una gamma di birre prodotte senza pastorizzazione né microfiltrazione, che si ispirano a stili continentali di alta fermentazione e sono sottoposte a rifermentazione. Tra i must: November Ray.

BONO - La linea BONO – Olea Mundi è composta da sette oli extravergine di oliva 100% italiani, di cui sei premium (due delicati, due medi, due intensi) e uno perfetto per la cucina e la ristorazione. OLEA MUNDI ovvero Il Mondo: il nuovo e la memoria, l'avventura e la meditazione, i sapori si mescolano agli odori in armonie e accordi ogni volta differenti. **Il tutto rappresentato dal ciclo dei Tarocchi, misteriosa, antichissima galleria di immagini-simbolo.**

BORGO SANTO PIETRO - **Borgo Santo Pietro presenta una tenuta a coltivazione biologica raddoppiata nelle dimensioni.** La nuova acquisizione comprende una fattoria con 40 ettari di pascoli verdeggianti, un gregge di 300 pecore e un caseificio artigianale. Focus su formaggi freschi e morbidi come il raveggiolo, il primo sale e la ricotta, fino al pecorino fresco, semi-stagionato e stagionato. Il nuovo caseificio rafforza la filosofia “dalla terra al piatto” di Borgo Santo Pietro, oltre che la produzione di yogurt e formaggio di latte ovino fresco, serviti al ristorante con Stella Michelin Meo Modo.

CAPRIZ - La capra è stata a lungo “di casa” in Alto Adige. **Con Capriz torna a pieno titolo sul territorio e regala straordinarie delizie culinarie.** Capriz è molto più di un formaggio artigianale di alta quota, è un mondo che combina sapientemente caseificio, museo del formaggio, shop e bistrot. Protagonista il formaggio molle di capra e di latte di mucca: Caprizino, Ziegello, ma anche GINepro, formaggio molle aromatizzato con ginepro, stagionato 4 settimane, affinato con Blu Gin; e ancora Hofers Alptraum, formaggio molle alla crosta fiorita affinato con cognac e pane di segale, stagionato 4 settimane.

CASA MADAIO - Dalla tradizione e dall'amore per i formaggi campani nasce Casa Madaio, un caseificio in Campania che da quattro generazioni tramanda di padre in figlio le tecniche di affinatura e produzione dei formaggi. Il latte appena munto è trasformato in formaggio in quota, e trasferito in giornata nei laboratori a Eboli. Qui viene lavorato il latte di capra e quello di bufala, con i quali sono realizzati la superba mozzarella di bufala e gli altri formaggi di Eboli.

CIOCCOLATO MILITARE - Packaging originale delle FFAA e ricetta storica esclusiva, formulata con il partner Istituto Chimico Farmaceutico Militare: **il cioccolato militare, di cui molti italiani portano con sé un dolce ricordo legato all'infanzia o al servizio di leva**, arriva sul mercato, grazie a Funderia del Cacao, realtà tutta toscana conosciuta per i suoi prodotti organic gourmet. Qualità ed energia, il Cioccolato Militare è un fondente al 70% e si presenta avvolto nella confezione storica delle Forze Armate, in diversi formati: da 50g, 100g o 200g.

CUCINA DI CARNIA - Prodotti che portano sulla tavola i sapori della tradizione Carnica e Friulana. Preparati con ingredienti genuini e selezionati, sono l'espressione di una cucina capace di utilizzare con maestria anche gli alimenti più semplici. **Protagonista il Frico realizzato dalla laboratorio Cucina di Carnia, classico tortino a base di patate e formaggi della Carnia.** Grazie all'accurata selezione di formaggi di elevata qualità, il frico presenta un gusto ed una leggerezza unici, e durante la cottura la pietanza non rilascia grasso in eccesso.

daDA Miele - daDA si distingue per un prodotto fatto di profumi, sapori e bellezza. Un centinaio di alveari, un pick up, tanto lavoro e passione. Un sogno in continua evoluzione, la ricerca di una sempre migliore qualità, una sfida al perfezionarsi anno dopo anno. Gestire pochi alveari per curare al massimo la qualità dei raccolti, per essere veloce nell'inseguire fioriture, per



badare personalmente ad ogni singola colonia di api, ad ogni singolo vasetto di miele di: acacia, tarassaco, ailanto, primavera, castagno, melata.

DI CIACCIO SPECIALITA' DOLCIARIE - Gaeta è a metà strada tra influssi campani e laziali e i prodotti della pasticceria Di Ciaccio risentono di queste commistioni. Ricette variegata, dove le uova e il burro dei pascoli dell'agro si amalgamano con spezie e fiori d'arancio. La pastiera e l'Antico Savoiaro senza farina, solo con uova fresche, zucchero e un "niente" di fecola, le Lingue di Gatto, i Brutti ma buoni con nocciole Piemonte. A Natale un posto di rilievo va al Panettone artigianale a lievitazione naturale, confezionato con lievito madre.

FATTORIA DI MAIANO – L'azienda agricola, a totale indirizzo biologico, si sviluppa su di una superficie di circa 300 ettari la maggior parte dei quali coltivati ad oliveto (20.000 piante di olivo su 110 ettari). Le olive di qualità frantoio e moraiolo vengono raccolte esclusivamente a mano nei mesi di novembre e dicembre e la loro frangitura avviene nel frantoio dell'azienda, entro poche ore dalla raccolta per evitare l'impiego di frutti che abbiano superato il giusto limite di maturazione. Il prodotto per eccellenza di questa **lavorazione è dato dal Laudemio, olio extravergine di oliva dalla spiccata personalità e dal profumo fresco e fruttato.**

FIGOMORO - La coltivazione del fico nero, localmente denominato "figomoro" è diffusa nel comune di Caneva, nel Friuli, fin dai tempi più remoti, come dimostrano parecchie testimonianze del XIV° secolo, e dei tempi della Serenissima Repubblica Veneta. Il suo pregio è storicamente riconosciuto, tanto d'aver costituito un'importante disponibilità alimentare per le sue doti energetiche e medicali. Oggi il Consorzio per la tutela e la valorizzazione del FigoMoro da Caneva propone una serie di prodotti speciali: dalla salsa di FigoMoro alla Senape o Peperoncino per i formaggi alla confettura extra, ai fichi interi caramellati o con noccioline.

GELI DI SICILIA - Introdotta probabilmente dagli arabi durante la loro dominazione, il **gelo è un tipico dolce della tradizione contadina siciliana, realizzato con frutta di stagione** – limone bio di Siracusa, mandarino, arancia bio di Noto - e poco altro, che, forse anche a causa di questa sua apparente semplicità, ha rischiato di scomparire dalle abitudini alimentari degli stessi siciliani. Tra le prelibatezze da segnalare, il biancomangiare alle mandorle, gelo realizzato con mandorla di Avola.

LA GUBANA DELLA NONNA - La gubana è il dolce tipico del Friuli e le sue origini sono nelle Valli del Natisone. Una volta si faceva tutto a occhio, o al massimo si misurava con un pentolino o un bicchiere, perciò codificare una ricetta significava fare e disfare, provare e riprovare. È così che Valeria è riuscita a recuperare tante ricette originali tramandate di mamma in figlia. Ha tenuto in vita una tradizione, e forse per questo, ancora oggi, in occasione di qualche matrimonio o anniversario le chiedono di fare una grande gubana per tutti, una da 7 chili. È più di un dolce, è storia.

LAMPONI DEI MONTI CIMINI – Nove composte, tre zuccheri, due polveri e una tisana. Nata nel 2011, alle pendici della Faggeta dei Monti Cimini, l'Azienda Agricola si è specializzata nella coltivazione e trasformazione di lamponi. Le composte, a basso tenore zuccherino, sono il fiore all'occhiello della produzione. Lampone in purezza o con varianti distintive come quella al Bergamotto, Cardamomo, Cannella, Lavanda, Limone, Zenzero, Vaniglia, Peperoncino conquisteranno con la loro genuinità e il loro eccezionale sapore.

OLIO CICCOLELLA - Nella Puglia assolata, con circa 8000 piante della varietà Coratina e Ogliarola barese, l'oliveto dell'Azienda Agricola Ciccolella copre un'area distesa nei pressi delle città di Giovinazzo, Molfetta e Terlizzi a nord di Bari. E' qui che Giuseppe Ciccolella, proprietario dell'azienda, porta in campo una vera e propria "Cultura dell'olio", dove le conoscenze della tradizione olearia pugliese si mescolano all'innovazione tecnologica e alla sostenibilità ambientale rendendo possibile una coltivazione priva di erbicidi.

PETER IN FLORENCE - Peter in Florence è il "gin dell'eleganza": mette al centro l'iris, icona di Firenze, di cui vengono utilizzati non solo la radice, come da tradizione, ma anche i



petali, cosa ben più rara, che enfatizza la parte floreale del distillato. E' un gin classico, in osservanza alle regole del London Dry Gin, ma innovativo, anche per l'uso delle varie botaniche. Quattordici in tutto quelle che lo compongono, quasi tutte locali: oltre al ginepro e all'iris, la scorza di bergamotto fresca, quella di limone essiccata, le bacche di rosa, i fiori di lavanda e di rosmarino freschi, la radice di angelica, il coriandolo, le mandorle amare.

RESERVA - Dalla Cantabria alle Asturie, le conserve Reserva racchiudono quasi un secolo di storia. Le più antiche famiglie di Laredo e Gijon unite insieme per portare i sapori delicati del Mar Cantabrico sulle tavole dei Gourmet. Di generazione in generazione la famiglia Leonardo seleziona solo la migliore materia prima pescata nel Mar Cantabrico durante la primavera. Le **Acciughe Reserva** dopo una leggera salatura e una maturazione di oltre 12 mesi nelle cantine, regalano il sapore unico di una lunga storia fatta di passione.

SALUMI MOLINARI – A Zuglio (UD), già dal '700 la famiglia Molinari si dedica all'allevamento dei suini e ad un'accurata produzione artigianale dei salumi più prelibati. Tutti i componenti della valle del But, da sempre, si impegnano nel lavoro, da un sole all'altro. Il Salame, prodotto di punta, un impasto magro di carni sceltissime, il Salamut, non affumicato, la Soppresa, morbida e dai profumi soavi, la Salsiccia fresca o affumicata, il Cotechino, **le Palmones e la Marcundele, presidio Slow Food. Gli insaccati della tradizione**, con macinatura fine e poco sale, da consumare cotti.

SANBAY - Una crema zabaglione di colore giallo, profumo fruttato, sapore intenso dolce di frutta appassita e grado alcolico (Alcol 4% vol). **È Sanbay, zabaglione biologico artigianale ispirato alle ricette del passato.** Concepito all'insegna della tradizione e usando solo ingredienti biologici: tuorlo d'uovo zuccherato pastorizzato bio (tuorlo d'uovo bio di gallina 50%, zucchero di canna bio 50%), vino passito bio, zucchero di canna bio, amido di riso bio. Sanbay affonda infatti le sue radici nella natura e nella naturalità delle materie prime.

TIMPA DEL CINGHIALE - In Basilicata, terra famosa per la produzione della salsiccia Lucanica, tradizione e innovazione tecnologica si incontrano dando vita ad un moderno Salumificio. I salumi vengono lavorati secondo metodi antichissimi, infatti non contengono lattosio, conservanti, e glutine. I capi di cinghiale provengono dall'allevamento dell'azienda, i capi di maiale dalle vicine fattorie della Basilicata che allevano allo stato semibrado gli animali senza l'utilizzo di mangimi geneticamente modificati. Tra i prodotti: **Fiocco di Cinghiale, Filetto di Cinghiale, Salamino di Cinghiale all'Aglianico e la crema spalmabile Borzillo.**

WILLIAM DI CARLO - L'azienda William Di Carlo confetta la natura fin dal lontano 1833. Oggi come allora, i migliori maestri artigiani seguono le antiche ricette di famiglia e ne creano di nuove. Dalle specialità a base di cioccolato per l'autunno/inverno ai Fiori Classici, confetti al cioccolato vestiti di seta e raso a forma di bouquet. Questa tradizione ha origine dalle suore di clausura del monastero di Santa Chiara che nel XV secolo rivestivano di seta i confetti per farne rosari. E poi i **confetti di zucchero: dalle gelatine alla rosa, viola, limone, fragola** e menta a combinazioni di mandorla confettata al cioccolato bianco.

Tra le aziende di riferimento che partecipano al salone:

ACETAIA LA BONISSIMA – Tra le novità interamente **Vegan Free**, l'Antico Condimento Veg-BN Etichetta Bianca: il mosto di uve bianche viene concentrato attraverso un procedimento completamente naturale per mantenere il caratteristico colore dorato. Qui la densità lascia il posto ad una delicatezza particolare e ad un sapore personale e fruttato. E poi l'Antico Condimento Veg-BL Etichetta Blu: il suo padre nobile è il Mosto d'Uva Cotto, prodotto esclusivamente da uve di provenienza locale. Per questo la sua densità è intensa e il suo sapore così equilibrato. E non utilizza ingredienti trattati con albumine.

ACQUAPAZZA GOURMET- Acquapazza Gourmet è una piccola azienda artigianale nata a Cetara da 4 soci uniti dalla passione per la tradizione legata ai prodotti del mare ed in



particolare per la lavorazione di uno dei prodotti simbolo del paese: la Colatura d'Alici. Acquapazza Gourmet produce, secondo metodi antichi e tradizionali, piccole e preziose quantità di **Colatura, e di Alici sotto sale**, rispettando i tempi di stagionatura del prodotto, invecchiato in botti di castagno, ottenuto esclusivamente da alici pescate nel golfo di Salerno.

ACQUERELLO – Acquerello è il riso coltivato, raffinato e confezionato nella Tenuta Colombara di Livorno Ferraris, nel cuore della provincia di Vercelli. Acquerello è “Buono”, come ogni prodotto agricolo dovrebbe essere e “fa bene”, perché è l'unico riso bianco al mondo che contiene i più preziosi valori nutrizionali del riso integrale. Acquerello è “Pulito”, perché tutto è fatto nella Tenuta, dalla semina al reintegro della gemma. **Acquerello è “Giusto”, perché nel prezzo che paga il consumatore c'è la qualità del processo produttivo, unico al mondo**, mirabilmente compiuto dai ragazzi e dalle ragazze della Colombara.

ALPE PRAGAS – Grazie alla loro posizione a 1.250 metri sul livello del mare, i frutti dispongono di tutto il tempo necessario per sviluppare al sole il loro pieno sapore le composte contengono infatti almeno il 75% di frutta. Si aggiungono solo pochi ingredienti: un po' di zucchero di barbabietola o di succo d'agave, il succo di limoni maturati al sole della Sicilia e un po' di pectina di mele. Per **la nuova linea biologica** tutti gli ingredienti provengono rigorosamente da coltivazioni biologiche controllate.

AMARETTI MAURO – La pasticceria di Mauro Allemanni amplia la sua gamma arricchendola di nuovi prodotti dove la nocciola Piemonte I.G.P. è protagonista. Ecco i nocciolotti: baci morbidi farciti di confettura extra ai lamponi e i baci Mauro friabili. Le torte: dalla “classica “senza burro all'“Assaggiami”, crostata di nocciola e confettura di lamponi. **Quest'ultima confezionata con farina di Tritordeum, un cereale ad alta digeribilità** con il quale vengono confezionati anche i Krumiri Mauro, specialità del Monferrato con vaniglia bourbon del Madagascar.

ANTICA MACELLERIA FALORNI – Fondata nel lontano 1806, Antica Macelleria Falorni produce da ben 9 generazioni salumi di alta qualità, seguendo metodi di lavorazione tradizionali ed antiche ricette, unite a moderne tecniche di produzione. Antica Macelleria Falorni vive nel cuore del Chianti, dove i salumi nascono e si affinano, riflettendo “l'anima” del territorio da cui provengono. Seleziona con cura le materie prime e vi aggiunge quel “tocco personale” che rende unici i suoi salumi: **un sapiente dosaggio di vino Chianti o un pizzico di spezie ed erbe aromatiche, una lenta stagionatura.**

BISCOTTIFICIO ANTONIO MATTEI - Il Biscottificio continua la storica produzione dei Biscotti di Prato alle mandorle (conosciuti anche come Cantucci o Cantuccini) nel classico sacchetto blu. La fondazione risale al 1858 e dai primi del Novecento è gestito dalla famiglia Pandolfini che ha introdotto la produzione dei Cantuccini con cioccolato fondente confezionati nel sacchetto rosso. Altro prodotto tradizionale è **il Biscotto della Salute, disponibile nelle tre referenze: Ricetta Originale, Integrali e senza Zucchero.**

BALADIN BIRRIFICIO AGRICOLO – Baladin nasce nel 1996 a Piozzo, nelle Langhe, dalla passione di Teo Musso che attraverso i suoi prodotti esprime la passione per la terra e per la birra viva. Le speziate, Isaac, Wayan, Nora, le puro malto Super, Leön e Elixir, le luppolate, Nazionale (la 100% italiana), Super Bitter, Open Rock'n'Roll, la linea Open White – Gold - Amber. Le speciali in edizione limitata: **Zucca, Mielika, Mama Kriek, Noël, Suzy Dry, Nora Sour.**

BERTINELLI – Da oltre 100 anni l'azienda produce latte e lo trasforma nel più nobile dei formaggi: il Parmigiano Reggiano DOP. È una delle rare realtà che possono effettivamente presentarsi come esempi di integrazione verticale: gestisce in proprio, infatti, tutti i comparti della filiera del latte. Nascono così unicum come il Parmigiano Reggiano DOP Millesimato Grand Cru, prodotto utilizzando il latte delle bovine che abbiano partorito da non più di 100 giorni, e il primo Parmigiano Reggiano DOP Kosher, e poi il Senza, prodotto con caglio vegetale, privo di conservanti e additivi, lattosio e glutine. Tre le novità di prodotto portate in



vetrina: il **Parmigiano Reggiano Halal, la Scalata del Gusto e la Crema di Parmigiano Reggiano Millesimato.**

BIRRFICIO DEL FORTE - Gassa d'Amante è una birra di colore dorato chiaro, con aromi di agrumi a pasta gialla e sentori floreali. Meridiano 0, ambrata dai riflessi ramati, presenta le note fruttate tipiche dei lieviti inglesi e note di caramello. A queste si affiancano le "Celebrative", birre stagionali ognuna con una propria particolarità produttiva che la identifica: Colle sud è una session ipa con pepe nepalese. Saison del Villaggio è una birra aromatizzata con fiori di sambuco. Fior di Noppolo è una ale ambrata prodotta con fiori di luppolo freschi. Infine, 'Cintura di Orione' è una birra natalizia dal colore ambrato brillante, prodotta ogni anno con un miele diverso. E ancora, due referenze gluten free.

BORGOLUCE - Ecosostenibilità è la filosofia che per il team Borgoluce significa tutto, dal passato al futuro, passando per l'incessante lavoro quotidiano nei 1200 ettari della Tenuta che comprende vigneti, boschi, pascoli e allevamenti degli animali con il massimo rispetto per il loro benessere. E' la biodiversità il segreto di Borgoluce per mantenere intatta la ricchezza di questi territori e poterla poi trasmettere alle generazioni future. **Dal latte delle 450 bufale nascono i prodotti caseari come la mozzarella di latte di bufala, la ricotta, lo yogurt e le caciotte il tutto prodotto a "centimetro zero".**

BRIO GLUTEN FREE BAKERY - Dal 2014 Giovanna e Paolo hanno aperto a Verona un forno di prodotti senza glutine nato con la missione di portare gusto, eleganza e varietà nel mondo degli alimenti per celiaci. **Una linea artigianale a vocazione gluten free che comprende prodotti senza uova, senza latte e vegani,** in grado di spaziare dal salato al dolce. Caratteristiche distintive dei prodotti Brio sono state da subito la scelta di ingredienti accuratamente selezionati, come le farine biologiche e il lievito madre, e la produzione in linea con i massimi standard di sicurezza certificati.

CALVISIUS CAVIAR – Calvisius è il caviale italiano per eccellenza, il più famoso ed esportato in tutto il mondo. La collezione si caratterizza per avere caviali ottenuti da specie di storione pure e non ibride. Il Calvisius Tradition si ottiene dallo storione bianco, uno dei più grandi al mondo ed è caratterizzato dalle sue uova di grande diametro. Oltre al Tradition, nella gamma sono presenti: Ars Italica Calvisius Oscietra Classic e Royal dall'aroma delicato e note di nocciola, il Calvisius Siberian Classic e Royal dal profumo intenso e sapore iodato. A queste si aggiungono il **Calvisius Beluga, l'Ars Italica Calvisius Oscietra Imperial, l'Ars Italica Calvisius Da Vinci e il Calvisius Tradition Elite.**

CASA GRAZIANO - Casa Graziano è il prosciutto crudo inebriante, morbido, dolce come un bacio. Un'impresa familiare associata al Consorzio del Prosciutto di Parma dal 1976 situata nella "Riserva della Biosfera Unesco dell'Appennino Tosco-Emiliano", alle porte del Parco Naturale dei "100 laghi". Queste le eccellenze: Prosciutto di Parma: "Gran Riserva" per i palati più raffinati ed esigenti; **"30 e lode", Parma stagionato a 700 mt di altitudine** tra sassi a vista e scalere in legno in una cantina interrata, per chi desidera un gusto più ricercato; "Gran Culatta" la parte più nobile del prosciutto.

CIOCCOLATO LA MOLINA - Nome scelto in omaggio alla Molina, cioccolataia alla corte del Re Sole, chiamata così dal "molinillo", lo strumento con cui preparava la cioccolata in tazza, il marchio racchiude in sé tradizione e visione. La Molina ha nel suo catalogo diverse collezioni: quella di praline di alta gamma, il cioccolato salato, i "Must Have", le "Fringes", cioccolato appetizer, le creme gianduia spalmabili, le uova ripiene sottovetro, Sapori e Degustazione per chi ama il cioccolato **puro o abbinato a ingredienti particolari, la Sugar Free, senza zuccheri aggiunti,** quella di Pinocchio, dedicata ai più piccoli, e poi il cioccolato in tazza, la serie Love, il C'era una volta, che guardando al cioccolato di una volta, reinterpreta la tradizione.

CODA NERA - Per ottenere il **Coda Nera Riserva è stato scelto l'esclusivo Salmone Atlantico** fregiato del prestigioso marchio Label Rouge. Un riconoscimento riservato a



pochissimi allevamenti, approvato ufficialmente dai ministeri della pesca dei principali paesi europei, controllato da un organismo di certificazione indipendente e sostenuto dalle più note associazioni di chef. Le zone tipiche di allevamento sono le isole del nord della Scozia e della Norvegia, in mare incontaminato, dove le basse temperature dell'acqua consentono una crescita dei salmoni molto lenta.

CORTE LUCEOLI - Corte Luceoli è un'azienda giovane, amante delle tradizioni riproposte in chiave moderna. L'avventura parte da Cantiano, piccolo comune nel cuore dell'entroterra Marchigiano, definito da sempre la patria della **Visciola "Prunus Cerasus", una particolare e rara varietà di Amarena Selvatica**. L'amore per il territorio, il desiderio di rivalutarlo e di lavorare questo antico frutto, preservandone la qualità e l'eccellenza, ha portato a costituire la società dove i prodotti sono lavorati artigianalmente: Acquavite di Visciole, composta di visciole e pere allo zenzero, visciole sciropate.

DE' MAGI – ALCIMIA DE' FORMAGGI - Andrea pensa al suo lavoro come a quello di un alchimista, si diverte a ideare nuovi metodi di stagionatura e percorsi di lavorazione, scegliendo luoghi con particolari microclimi o facendo maturare il prodotto nelle proprie grotte, negli orci di terracotta oppure nelle barriques di rovere, nelle conche di travertino o su assi di legno, avvolto con foglie di piante aromatiche; unisce l'intuizione alla paziente attesa dei risultati. Produzione limitata, ogni volta con un gusto particolare: tra i pecorini il "giovane", "l'affienato", il **"Croccolo", il "Mascalzone", il "Gioia del Pastore a Latte Crudo"**; tra i caprini "l'alfiere" e il "Caprone"; tra gli erborinati premiati il "BRIA Cacio di pecora" ed il "BRIA Cacio di mucca", la "Pinetta" il "Pino" e il "Saverio", il "Gobbo di Picche" ed il "Muffato".

FATTORIE FIANDINO – La linea di formaggi Kinara si basa un metodo di produzione che non ha precedenti, attraverso **l'utilizzo del caglio vegetale prodotto dai fiori di Cynara cardunculus**, il comune cardo selvatico che cresce spontaneo anche sulle montagne limitrofe. Un'esclusiva delle Fattorie Fiandino che comprende il Gran Kinara, unico al mondo a lunghissima stagionatura simile a un grana, la toma a latte crudo Lou Bergier, la Toma del Frà, il Lou Blau, la toma Lou Sande, **l'Ottavio formaggio alla birra scura e La Blanca, toma al tartufo**. Tutti i prodotti utilizzano latte proveniente da stalle piemontesi.

FRANTOIO BIANCO - La Bagna Cauda è una specialità tipicamente piemontese. Era però diffusa, in passato, anche nell'entroterra del ponente ligure. Frantoio Bianco ha voluto rendere la ricetta tradizionale, a base di acciughe salate, aglio ed olio extravergine, più cremosa e delicata, pronta da gustare in qualunque occasione, senza timore di essere "tenuti a distanza" il giorno successivo. **La ricetta esclusiva prevede l'utilizzo della ricotta vaccina fresca per dare alla Bagna Cauda la leggerezza che la rende perfetta** su ogni tavola, basta aggiungere un pochino d'olio extravergine, possibilmente di olive taggiasche, e scaldarla.

FRANTOIO DI SANTA TEA - Una lunga storia quella che lega il Frantoio di Santa Tea e la famiglia Gonnelli, che ebbe inizio nel 1585, quando i fratelli Francesco, Lorenzo e Giulio acquistarono il podere Santa Tea dai Frati del Convento del Carmine. Il Frantoio oltre ad **essere il più antico frantoio italiano tutt'ora attivo**, la cui data di edificazione risale al 1426, è anche oggi laboratorio sperimentale per sviluppare nuovi sistemi **estrattivi**. Una ricerca che inizia nel 1962, quando viene installato il primo impianto a centrifuga, ancor oggi riconosciuto come il miglior sistema per la produzione di olio extra vergine.

GARDINI L'ARTIGIANO - La terra di Romagna è celebre per eccellenze gastronomiche come i vini Sangiovese e Albana passiti, il formaggio di fossa, il sale dolce di Cervia, la mostarda di Cesena, l'aceto balsamico di Modena I.G.P. e il miele d'acacia. In cerca di un elemento che desse un'identità inconfondibile al loro cioccolato, i cioccolatieri hanno pensato di unire eccellenza ad eccellenza e regalare alla Romagna il "suo" cioccolato artigianale. Sono nati così alcuni dei prodotti più sorprendenti: **tavolette di cioccolato al sale, cioccolatini con formaggio di fossa e Albana passito, creme spalmabili e praline dedicate ai palati più esigenti**.



GIORGIO POETA – L’Azienda nasce su di una collina che sovrasta Fabriano (AN), nel verde entroterra marchigiano. Giorgio Poeta **produce l’unico miele di acacia al mondo invecchiato in barrique di rovere francese**. Si forma così un connubio perfetto: il delicatissimo, per profumi e sapori, miele d’acacia si arricchisce di aromi balsamici e acidi dovuti al suo invecchiamento in barriques di rovere. A questo prodotto, utilizzato dai migliori cuochi al mondo, si aggiunge un miele d’acacia con un’infusione di anice stellato, un idromiele (il fermentato più antico del mondo), e un altrettanto particolare Idromiele Barricato.

IL BORGO DEL BALSAMICO - La voglia di sperimentare di Cristina Crotti, “deus ex machina” de Il Borgo del Balsamico, azienda preziosa della provincia di Reggio Emilia, non si ferma mai. Con Cristiano Savini, patron della Savini Tartufi, **Cristina ha creato GIOTTO, un Aceto Balsamico di Modena IGP al Tartufo**, più precisamente il Tinello Etichetta Rossa che andrà ad arricchire la linea Prestige della Savini Tartufi e la linea del Tinello del Borgo del Balsamico.

LA GIARDINIERA DI MORGAN - Giardiniera di Morgan® è nata nel 2005 dalla creatività di Morgan Pasqual e sua moglie Luciana, nel ristorante Cinque Sensi di Malo (VI). Dopo la Giardiniera di Morgan, una ricetta croccante, fresca e innovativa, hanno creato molte altre composizioni ispirate ai membri della famiglia, come la Giardiniera di Luciana: la mamma, che cerca di ripristinare gli equilibri e di “smussare gli angoli”, con una ricetta più saporita con taglio più piccolo. A Taste verrà presentata una nuova linea: Le **Eccellenze di Morgan, un nuovo progetto in cui Morgan e Luciana interpreteranno le eccellenze italiane**. Protagonisti il Pinzimonio con aceto balsamico di Modena IGP e il Pinkimonio che colorerà il mondo di rosa.

LA VIA DEL TÈ - Che si tratti di tè in lattina, di tè in filtri in mussola di cotone, di una confezione regalo, ogni collezione La Via del Tè ha alle spalle uno studio approfondito tematico, dalla creazione delle ricette, alla scelta delle migliori materie prime, ai nomi evocativi delle miscele, al packaging. Le linee di prodotti evocano lo stile e la sensibilità italiana per il buon cibo e il buon bere: “I Profumi del Tè”, “Le Grandi Origini”, “Colonial”, “Tea Travels”, “Costellazioni”. Le novità: Collezione Colonial in lattina, ovvero **6 nuove tisane per depurarsi, rilassarsi, energizzarsi**: Ninna Nanna, Purity, Energy, Finocchio-Liquirizia, Very Linea, Ginger Lemon. E poi la Collezione Colonial filtrofoglia: 8 nuovi gusti in filtro biodegradabile monodose in cotone.

LEGÙ - Sembra pasta ma non è: Legù è fatta solo con farina di legumi in proporzione variabile tra ceci, fagioli bianchi, piselli gialli decorticati. L’esclusiva ricetta è bilanciata a livello nutrizionale e apporta tante proteine vegetali e fibre con pochissimi carboidrati. L’esclusivo processo artigianale si basa su cottura ed essiccazione a basse temperature, per preservare al meglio le proprietà nutritive dei legumi. **È senza glutine, naturale al 100%, pronta in 3 minuti, trafilata al bronzo e prodotta in Italia. È ideale per sportivi, vegani, celiaci e per diabetici.**

NONINO DISTILLATORI SPECIAL SELECTION - La famiglia Nonino si dedica all’Arte della **Distillazione da 120 anni**. Nel 1973 Giannola e Benito rivoluzionano il sistema di produrre e presentare la Grappa in Italia e nel mondo creando la Grappa di singolo vitigno, il Monovitigno® Nonino, distillando separatamente le vinacce dell’uva Picolit. Nel 1984 creano l’Acquavite d’Uva ÙE® distillando l’uva intera. I Nonino imbottigliano esclusivamente Grappa e Acquaviti ottenute da materie prime fresche distillate 100% con metodo artigianale.

OCA SFORZESCA - La passione per il “Salame d’oca autentico” ha portato Oca Sforzesca a rileggere un’antichissima tradizione proponendo prodotti gourmet e salutistici, certificati halal, con solo carne magra d’oca da filiera certificata: il Salame d’oca di Vigevano, la **Bresaola d’oca, il Petto d’oca fumé, il Cubettato di petto d’oca per carbonara** e matriciana, il Grasso d’oca ad uso cucina anche con tartufo nero. Nuovo il **Gooshi** (Goose+sushi) sushi italiano con l’oca gourmet. L’idea nasce dall’ottimo abbinamento gastronomico tra il riso e l’oca, e per dare un’alternativa fresca, leggera ed estiva a chi non ama il pesce.



PASTICCERIA FRACCARO - Fraccaro Spumadoro dal Natale 2016 realizza il **Panettone Bio Senza Glutine**: prodotto solo con ingredienti biologici selezionati e seguendo la tradizionale ricetta del classico dolce natalizio: nasce così, preparato con lievito naturale e pensato per tutte le persone intolleranti al glutine o celiache. Straordinariamente buono e soffice, il Panettone Bio Senza Glutine Fraccaro è prodotto con farina di riso, fecola di patate e amido di mais, burro, uova, uvetta e frutta candita, tutto da agricoltura bio. **E per Pasqua, è protagonista la Colomba Classica gluten free.**

PLUME DE FRUIT By Borgolab - Solo il cuore della migliore frutta fresca presente sul mercato si chiama **Plume de fruit**. Da 9 frutti diversi, disidratati a basse temperature per ottenere un concentrato unico di colore, sapore e profumo, leggero come una piuma. Plume de Fruit è una piuma colorata in un Martini, è micro pasticceria dolce e salata. Grazie alla sua versatilità si può consumare in abbinamenti gastronomici di ogni tipo: al naturale, come snack salutare, finger food per banqueting e buffet, mixology, pasticceria. Sostituisce il cracker durante gli aperitivi e si sposa con accostamenti dolci e salati.

PROSCIUTTIFICIO DOK DALL'AVA – Il Prosciutto Dok di San Daniele con Osso Numerodiecì rappresenta l'evoluzione del San Daniele nel tempo. Dal 16 mesi base, si passa a 24 mesi di stagionatura. Il Patadok, invece, è un prosciutto derivato dal "cerdo iberico romanico" allevato in Extremadura e classificato "bellota". E ancora, accanto al **Prosciutto Fumato e al Nebrodok, L'Hundok, che deriva da cosce provenienti dal suino Mangalica**, razza geneticamente pura dal 1700 e allevata nelle pianure magiare per circa 16 mesi.

RINCI - Rinci è un'azienda marchigiana d'eccellenza. Tra i suoi prodotti composte di frutta biologiche, salse e lo Spaccassassi sott'olio, conserva tradizionale e caratteristica del territorio del Conero. Lo **Spaccassassi, meglio conosciuto come finocchio marino, è una pianta aromatica che cresce lungo le coste mediterranee**, caratterizzata da preziose virtù nutrizionali. Se da un lato Rinci propone in una nuova veste organolettica salse tradizionali, come la salsa barbecue, dall'altro sperimenta accostamenti inediti... Ecco così che nascono le raffinate salse senapate, l'audace salsa piccante, l'originale pesto.

TORTAPISTOCCHI® - Da oltre 26 anni la Famiglia Pistocchi produce questa famosa torta che porta il loro nome: imitata ma mai eguagliata è oramai identificata come uno dei dolci tipici di Firenze. Da sempre fatta a mano, **senza usare né uova né burro né farine**. Un grande cioccolatino morbido e cremoso che si mantiene intatto e profumato per oltre 6 mesi nella sua confezione, da conservare in frigo ma da gustare a temperatura ambiente. Da un paio di anni **esiste una versione vegana, accanto alla recente versione Uvetta e Rhum della Martinica.**

UPSTREAM - La Mappa del Gusto è il nome ideato per la degustazione del salmone Upstream. Si tratta di un percorso attraverso i diversi gusti riconoscibili all'interno della bafra: **il dorso**, da cui si ottiene il filetto, è un taglio dalla consistenza morbida, dolce e vellutata con richiamo al burro fresco; **la ventresca**, la parte della pancia, che si caratterizza per un gusto sapido e marino e infine **la coda**, che sprigiona aromi più intensi, una consistenza più compatta e un'affumicatura leggermente più accentuata.

VERRIGNI – ANTICO PASTIFIO ROSETANO - La lavorazione della pasta Verrigni, invariata nei modi e tempi di essiccazione, si è evoluta dal 1898 nel rispetto delle antiche tecniche di lavorazione. La prima grande intuizione è stato l'affiancamento della trafilatura in oro alla tradizionale trafilatura in bronzo, il contatto con l'oro dona maggiore consistenza ai 5 formati "dorati". Segue una ricerca attenta delle forme (i Quadrati) fino allo Spaghettoalvolo: cottura 3/4 minuti ma altissima qualità. E poi la linea **Sine Gluten** doverosa risposta ad una forte richiesta del pubblico intollerante al glutine e la speciale linea **Kamut®** che punta sull'eccezionale digeribilità di questo cereale.



E TRA I NUOVI TASTE TOOLS

DUE ANCORE – La “cultura del tagliare” diventa cool. Da un antico coltellificio, oggetti passati dalle macellerie alle boutique design. Lamami è una collana di libri in cartone riciclato, all'interno dei quali si celano combinazioni di coltelli ed oggetti dedicati alle degustazioni. L'appeal del packaging, la qualità delle lame, l'idea di collezionarli, il gusto di dividerli ne fanno un must have. Tutta nuova la linea "ITAGLIAMI", coltelli italiani per cibi italiani.

ESSENT'IAL - Forme semplici ed essenziali per oggetti realizzati con materie prime riciclate e certificate. Alla base, il profondo rispetto per l'ambiente, il territorio e la nostra cultura. Obiettivo, progettare oggetti da usare ogni giorno. All'apparenza carta senza forma, in realtà prodotti resistenti, lavabili e bellissimi. Dal sacco di carta declinato in tutte le sue varianti alle tovagliette e ai grembiuli, il tutto filtrato da un occhio eco-chic ed eco design.

GRIMBÉL - Il marchio Grimbél reinterpreta il grembiule e lo trasforma in “abito professionale” moderno, con un approccio contemporaneo. La Collezione Grimbél propone una vasta gamma di modelli, rigorosamente progettati e confezionati in Italia, realizzati con tessuti di pregio, prevalentemente in fibre naturali, come lino e cotone.

INFINITO DESIGN - Infinito sceglie per le proprie collezioni l'abbinamento fra materiali moderni come il Krion® Solid Surface e il calore e classicità del legno. La pietra acrilica Krion® Solid Surface è un materiale moderno ed ecologico composto da due terzi di minerale di roccia e un terzo di metilmetacrilato: assenza di pori, proprietà antibatteriche senza alcun tipo di additivo, durezza, resistenza, durevolezza, manutenzione ridotta, nonché riparazione e pulizia agevoli.

STILLEBEN - Gesso è il primo risultato della ricerca di essenzialità e nitidezza lineare che Stilleben applica alla realizzazione di prodotti per la tavola, prestando particolare attenzione alla scelta della gamma cromatica e delle qualità dei materiali. La collezione si ispira alle superfici materiche e opache del gesso, interpretate dal gres porcellanato, lavorato artigianalmente così come tutti i materiali impiegati nella collezione.

Si ringraziano le aziende di TASTE per la collaborazione al servizio stampa.