

PITTI TASTE. IN VIAGGIO CON LE DIVERSITÀ DEL GUSTO

Aziende eccellenti in materia di qualità, tradizione e innovazione presenti a TASTE n.14

Tra i nuovi ingressi di questa edizione:

993 Caseificio Cavola - Il caseificio Cavola, numero di matricola 993, nasce nel 1929 in un piccolo paesino sulle montagne di Reggio Emilia, circondato da prati da foraggio. L'alimentazione genuina delle mucche che permette la produzione di un latte di altissima qualità. Il Parmigiano Reggiano che ne deriva ha una marcia in più rispetto a quello della pianura. Il caseificio Cavola 993, attraversando decenni e generazioni, è cresciuto rimanendo fedele a questa filiera semplice.

ArteGadi - Ricette tradizionali ed ingredienti naturali per un gelato artigianale di qualità. Per i gusti crema, oltre ad un ottimo latte fresco, ecco eccellenti ingredienti come la Panna Fresca, il Cacao di Carigua, il Pistacchio di Bronte, la Nocciola delle Langhe Piemontesi. Particolare attenzione va alle problematiche di chi soffre intolleranze alimentari, garantendo l'assenza di glutine per la maggior parte dei prodotti e l'assenza di lattosio per i gusti alla frutta.

Az. Agr. Fusero - Colore primario, antenato gastronomico ed elemento primordiale: il latte è l'inizio di tutte le storie. Fieramente contadini, allevatori ed imprenditori, i Fusero portano avanti un progetto di famiglia. "Abbiamo percorso le vie del latte (...). Coltiviamo le radici cuneesi e la cultura zootecnica Piemontese. Esprimiamo la nostra idea di qualità in ogni fase produttiva. Dalla terra fino alla distribuzione e alla logistica, siamo custodi dell'intera filiera" dice il loro manifesto. E accanto al latte fresco e UHT, una selezione di yogurt, burro e mozzarella.

Bianca Vigna - Farsi portavoce di un territorio, dei suoi profumi e sapori, ma anche della sua storia e tradizione. È l'obiettivo di Bianca Vigna, l'azienda agricola che punta sul carattere unico dei 30 ettari di vigna delle zone D.O.C.G. e D.O.C. dell'Alta Marca Trevigiana, tra Conegliano città del Cima, Pieve di Soligo capoluogo del Quartier del Piave e Valdobbiadene, protagonista assoluta della storia del Prosecco. L'azienda coltiva in proprio le sue uve e cerca di portare nelle sue bottiglie qualcosa di ognuno di questi luoghi.

Bifulco Carni dal 1947 - I Bifulco sono allevatori e affinatori da quattro generazioni, alle pendici del Vesuvio. Il giovane Luciano, patron dell'azienda, affinatore e selezionatore, in pochi anni ha fondato una Gastronomia e due Bracerie di successo. La frollatura "secondo Luciano" varia da un minimo di 60 a un massimo di 250 giorni e garantisce alla carne un sapore ineguagliabile. Tra le specialità, la scottona di marchigiana, di podolica o di pezzata nera ma anche la Kobe. E poi il Tonno di manzetta dei Laghi in olio extravergine di oliva e una serie di originali sughi e conserve.

Bontà di Fiore - Dal 2007 Stefano Di Fiore porta avanti, a Fresagrandinaria, un salumificio artigianale capace di raccogliere una tradizione di famiglia. Oggi la Ventricina di Di Fiore è conosciuta dappertutto: una specialità preparata artigianalmente tagliando a punta di coltello la carne dell'impasto (75% di prosciutto e 25% di pancetta) al quale vengono aggiunti sale, pepe nero, semi di finocchio e peperone Corno di Capra del Vastese. Nel 2014 nasce la linea Bontà Di Fiore, una selezione di specialità che raccontano sulle tavole i migliori sapori d'Abruzzo.

Buccellato Taddeucci - A Lucca, nei primi anni del '900, la ditta Taddeucci diventa pregiata pasticceria, usando per i suoi dolci ingredienti di altissima qualità tra cui crema di burro di latte e lievito naturale. Oltre all'ormai famoso buccellato anche nella variante con le noci, nello storico negozio si possono gustare numerose specialità: cantuccini e panforti, biscotti e torroni, cioccolate. Nei periodi delle festività ecco panettoni e pandori, uova pasquali e colombe anche nella variante all'amarena e cioccolato bianco.

Carmasciando - Sulla via del Carmasciano, una moderna cheese factory fonde l'esperienza dei maestri casari e la tradizione locale con l'eccellenza della materia prima del patrimonio agricolo irpino. Nel Pecorino Carmasciano, rivivono le note sulfuree delle esalazioni che hanno condizionato la morfologia del terreno, mentre nel caciocavallo sentori di latte appena munto incontrano l'erba dei pascoli di Pezzata Rossa. Nella tasty room ecco la gamma di affinati da Renato Brancaleone: il Nocerino (pecorino affinato nelle foglie di noci), Emozioni di Greco (pecorino affinato con le vinacce di Greco di Tufo), il Formicoso (affinato con il fieno del Piano del Formicoso).

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



Casino di Caprafico - Giacomo è “un ingegnere pentito votato all’agricoltura”. La riscoperta del farro, il cereale usato dai Romani come merce di scambio e delle procedure artigianali è alla base della filosofia di questa realtà abruzzese. L’azienda produce cereali, legumi ed olive curando la scelta delle varietà, le tecniche colturali e la trasformazione dei prodotti. La pasta Ma’ Kaira (dal greco makaira, precursore del maccherone latino) al farro e orzo coltivati secondo le antiche tradizioni dei popoli mediterranei e macinati a pietra, è un alimento salutare per natura e soprattutto è buonissima.

Filiera 110 - Nella bellezza delle terre matildiche, sulle colline di Pecorile e Montecavolo, hanno origine i due allevamenti allo stato brado con circa 2.000 animali di Filiera 110. Il Re Nero nasce da un’accurata ricerca e selezione tra le razze autoctone italiane, iniziata oltre trent’anni fa, e viene lasciato crescere con disciplinari d’allevamento privi di qualsiasi compromesso. Tre le linee di prodotto, con sapori ed aromi che si richiamano alle cose buone del passato: il Fresco, le Specialità e gli Extra-Age.

Friscous® Petramarè - Friscous® nasce nel Salento, territorio vocato alla produzione di grano e con un’importante tradizione nell’arte della panificazione. La semola di grano duro a basso indice di glutine, il ricco bouquet di fragranze del lievito madre, le proprietà antiossidanti della curcuma, la scrupolosa lavorazione artigianale e la cottura in antichi forni a legna d’ulivo, oltre ad esaltare il gusto di Friscous®, lo rendono un prezioso alleato per la salute. Si distingue infatti per basso apporto calorico, alta digeribilità, assenza di colesterolo, proprietà depurative e antinfiammatorie.

Gratifico - l’Arte della Pasta di Bologna - Da Bologna, la città del cibo, l’azienda seleziona per la sua “pasta fresca su misura” i migliori ingredienti della cucina del territorio: Parmigiano Reggiano D.O.P 30 mesi, Mortadella di Bologna IGP, uova prodotte da allevamenti a terra, la selezione del migliore grano; la ricotta di pecora e mucca, e le migliori erbe e verdure dei campi circostanti. I prodotti includono un assortimento di 16 paste fresche ripiene, 15 tipi di pasta all’uovo, 4 tipi di pasta all’ortica, 4 tipi di pasta di semola e 18 piatti pronti.

I Marinati di Comacchio - La pesca e la lavorazione dell’anguilla sono importanti per Comacchio: con il recupero del grandioso complesso della fabbrica del marinato è rinata la “fabbrica dei pesci”. Le anguille, pescate nelle Valli salmastre che circondano la città, vengono lavorate e conservate secondo un procedimento di marinatura rimasto inalterato nel tempo. Accanto all’anguilla Marinata, riconosciuta Presidio Slow Food, l’azienda offre specialità come l’Acquadella marinata e l’Acciuga marinata.

I Segreti di Carla - A Bossolasco nelle Langhe, sorge un’azienda rispettosa delle tradizioni, dedita alla lavorazione artigianale del burro e del formaggio a partire dagli anni ’60. L’estrema cura riservata alla fase produttiva del burro trova un seguito adeguato in una confezionatura manuale: i classici panetti sono decorati con calchi che rappresentano i simboli tradizionali della montagna. Nella produzione rientrano i formaggi freschi e la stagionatura di formaggi DOP piemontesi, come la Raschera, la Toma piemontese, il Castelmagno, il Bra Tenero, il Bra Duro e il Murazzano.

I Segreti di Diano - Pietro D’Elia, alla guida della sua giovane azienda, ha realizzato un prodotto apprezzato dagli chef più esigenti. Il Peperone Sciuscillone viene coltivato a Teggiano, a sud di Salerno, fin dal 1500. Per la sua forma ricorda le Carrube, nel dialetto locale “sciuscelle”. Sciuscillone, un peperone dal pericarpo sottile, con basso contenuto di acqua, lunghezza superiore ai 25 cm. Viene essiccato all’aria per almeno 50 giorni, poi a mano viene pulito e fritto in olio bollente. Il risultato è straordinario, croccante, sapido e dalle note leggermente amare: il Crusco.

Lardo di Colonnata IGP Mafalda - È la più antica lardereria di Colonnata, già in essere nel 1930, quando il lardo era il companatico dei cavaatori. Due le componenti fondamentali: il microclima e il marmo usato per farlo stagionare, quello dei Canaloni di Colonnata, che non assorbe e non trasuda. Le cave di marmo, l’altitudine elevata, l’accentuata umidità, le temperature estive non eccessive e le limitate escursioni termiche: un insieme che genera un microclima unico. Nel 2003 “Mafalda” ottiene la certificazione IGP e il bollo CEE.

Laudemio Frescobaldi - In epoca medievale il laudemio indicava la parte di raccolto riservata al signore delle terre. Oggi è un olio che nasce dalla spremitura a freddo di olive perfettamente integre provenienti dalle colline intorno a Firenze. La Famiglia Frescobaldi è proprietaria di circa 300 ettari di terreno e frange le sue olive entro le 24 ore dal raccolto nel frantoio situato nei pressi del Castello di Nipozzano. L’olio Laudemio Frescobaldi è limpido, di colore verde smeraldo e profuma di erba appena falciata e carciofi. Al palato ha un sapore intenso di frutta fresca e un retrogusto piccante. La scelta di una bottiglia dal design simile a quella di un profumo francese è stata ideata per sottolinearne l’eccellenza.



Mimina Granola - Vivere sano rispettando la natura: con questa idea, Francesca ha creato Mimina, per offrire prodotti naturali, biologici e artigianali. Santa Sofia, centro degli affetti familiari, è un piccolo paese tra le dolci colline romagnole ed è la culla della granola cotta in forno a legna dell'azienda. La combinazione di avena, semi, frutta secca e essiccata, sciroppo d'agave e sale rosa dell'Himalaya facilita un lento rilascio di energia. La granola classica si può gustare per colazione con latte, yogurt o frutta, la linea gourmet può accompagnare insalate e vellutate.

Modigliantica – Mandorlato al Cioccolato - "Mandorlato al Cioccolato di Modigliana" è un dolce tipico riconosciuto nel 2010 come Prodotto Agroalimentare Tradizionale (P.A.T.) Emilia-Romagna. Il laboratorio artigianale di Maurizio Mortani seleziona prodotti di qualità, prediligendo materie prime del territorio. Farine biologiche locali di antichi cereali macinati a pietra (Gentil Rosso, Rieti, Farro Dicocco), olio extravergine di oliva delle colline romagnole, vini DOC di Romagna (Albana, Sangiovese), sale dolce di Cervia della salina etrusca "Camillone" (Presidio Slow Food).

Mokajenne - Nata nel 1878, è parte dell'UISI: Unione Imprese Storiche Italiane, associazione di 40 aziende in tutta Italia con più di cento anni, senza passaggi di proprietà. Oggi l'azienda è alla sua quinta generazione e le sue miscele di punta sono Crema S e BioChicco: la prima è tipica del "bere espresso" in Toscana, con una buona corposità, dolcezza e note di cioccolato, la seconda è una miscela di caffè certificati biologici, con un corpo delicato e bilanciate acidità floreali.

NOTEdi - A Giarratana, paesino in Provincia di Ragusa, alle pendici dei monti iblei, tre ragazzi amici da una vita hanno creato un'azienda con l'obiettivo di produrre materie prime nel rispetto dell'ambiente. Il gruppo NOTEdi si dedica alla produzione di spezie e piante officinali di alta qualità, bulbi da fiore, piante aromatiche e farmaceutiche, ortaggi. Ecco allora le Note di Spezie, accanto a quelle di Finocchietto, Alloro, Peperoncino e tante altre specialità come il primo amaro all'asparago selvatico.

Oberhöller Chocolate - Una linea semplice ma nobile: tavolette da 50,70,95 e 100 grammi, creme spalmabili da 200g, praline, cremi e lamine da 8-12g. Nel laboratorio Oberhöller in Val Sarentino, Alto Adige, le fave di cacao, il cioccolato e tutte le materie prime vengono controllate scrupolosamente, selezionate e lavorate all'interno della manifattura artigiana. Focus sulla nuova linea "bean to bar" (dalla fava alla tavoletta).

Olio Mimi - Un olio extravergine di oliva nato sotto l'egida di una famiglia unita e dei valori di rispetto, qualità e trasparenza. Il Frantoio Mimi sorge in Contrada Gravinella a Modugno e coniuga avanguardia tecnologica e risparmio energetico. Il rispetto della materia prima e la qualità, della lavorazione in ogni sua fase e dell'olio che si produce; la trasparenza, attraverso la tracciabilità del prodotto e la possibilità di seguire ogni fase della produzione. Tutto questo porta a sette linee di prodotto: gold, premium, premium BIO, premium DOP, lattine, lattine BIO, bag in box. Le cultivar: ogliarola, peranzana, nocellara, cima di Melfi, picholine, coratina.

Riso Maratelli 1914 – È il 1914, quando il Cav. Maratelli scopre e seleziona questa antica varietà di riso che oggi porta il suo nome: le sue caratteristiche e la sua tipicità legano indissolubilmente il riso Maratelli al territorio vercellese. Accanto al Riso varietà Maratelli (prodotto P.A.T., presente anche sull'Arca del Gusto di Slow Food), l'azienda commercializza risotti preparati con riso Maratelli allo zafferano, tartufo, radicchio e cipolla rossa di Tropea IGP, farina di riso antico Maratelli macinata a pietra e poi gli "Asjanot" biscotti di pastafrolla dal colore dorato e dalla storia centenaria.

Salina di Cervia - Il Sale dolce di Cervia è un marino integrale unico al mondo. Le sue peculiarità organolettiche ne fanno un sale privo dei cloruri amari. La Salina di Cervia ha sviluppato prodotti che utilizzano la qualità e la bontà del Sale Dolce di Cervia come i cinque Sali con erbe aromatiche fresche e la Mattonella di puro Sale "dolce" di Cervia ideale per la cottura a caldo o per preparazioni a freddo delle pietanze. E ancora, una linea benessere naturale, dove le proprietà osmotiche del sale di Cervia sono alla base di dieci prodotti corpo.

Salumerie di Mare - Coppa di pesce, Lardo di calamaro, Mortadella di mare, Salsicce di spada. I salumi, da sempre a base di carni, vengono reinterpretati in modo inedito da questa originale impresa livornese utilizzando solo pescato di mare, arricchito con aromi e spezie. Nascono così specialità gustose, naturali e sane. Anche se all'apparenza in tutto uguali ai classici salumi, infatti, non contengono lipidi saturi e nocivi bensì grassi Omega 3, insaturi e altamente raccomandati per la salute.



Salumi Molinari - Da Zuglio (UD), nel centro della Carnia, già nel 700 la famiglia Molinari si dedica all'allevamento dei suini Friulani e a un'accurata produzione artigianale dei più prelibati salumi. I prodotti di punta sono il salame affumicato che ha avuto numerosi riconoscimenti e premi e lo Speck di lunga stagionatura. Spiccano inoltre: il prosciutto crudo affumicato, la pancetta stesa e arrotolata, le salsicce fresche ed affumicate, il cotechino, il lardo, il lonzino, i wurstel, il prosciutto cotto alla brace e altre delicatezze locali come la "Marcundele" e "Le Pindules".

SilviaRosa - L'azienda agricola coltiva zafferano dal 1978 sulle montagne aquilane, dove da secoli si ottiene una qualità riconosciuta straordinaria in tutto il mondo. I fiori e gli stigmi di zafferano continuano ad essere asportati attraverso un meticoloso lavoro manuale che esprime l'amore nei confronti di ciò che la natura offre. Dai fiori vengono estratti, uno ad uno, solo i tre stigmi rossi contenuti in ciascun fiore, messi poi ad asciugare sopra una brace di legna di quercia o mandorlo. Sono necessari 170 fiori per ottenere un grammo di zafferano.

Spirulina Severino Becagli - Risorsa conosciuta fin dall'antichità per i molteplici effetti benefici sulla salute, l'alga Spirulina è considerata una potente e bilanciata fonte di nutrimento. Severino Becagli si è specializzato nella coltivazione e nella produzione di alga spirulina pura, certificata e totalmente lavorata in Italia. Tre le tipologie di spirulina che escono dagli impianti: alga spirulina in polvere, alga spirulina fresca, alga spirulina essiccata.

Taccola dal 1895 - L'azienda produce e commercia liquori da più di un secolo, seguendo un metodo artigianale che utilizza le migliori materie prime, con l'obiettivo di mantenere intatta la qualità della tradizione affrontando la sfida dell'innovazione. Il catalogo va dai classici, come Vermouth, Gin, Bitter e Sambuca ai prodotti tipici toscani, come il Ponce, fino alle bagne utilizzate in pasticceria come alchermes e rosolio di menta. Accanto, prodotti nuovi sperimentati sulla base della ricchezza del patrimonio agroalimentare italiano, come il Sambuco "ChesiaChiaro".

Testa Conserve - Rispetto a I Malavoglia di Acì Trezza, i Testa di Ognina pescano da più tempo. La loro storia è legata all'etnea Ognina, l'antico porto di Ulisse che un'impressionante eruzione ha colmato, lasciando spazio a un porticciolo. Specializzati nella pesca e nella conservazione di Tonno Rosso del Tirreno, Pesce azzurro delle Eolie, Acciughe dello Ionio.

Trappeto San Felice – All'interno di un'area celebre nell'antichità per la produzione di olio e torchi in pietra calcarea per la molitura delle olive nasce questo progetto giovane di valorizzazione della memoria, nel Comune di Presenzano (CE). Pietraoliva è il primo blend ottenuto da olive di piante secolari restituite a nuova vita. Raccolta e molitura avvengono separatamente per le diverse varietà, poi assemblate alla ricerca del perfetto equilibrio gusto-olfattivo. L'ispirazione arriva dall'opera di Joseph Beuys: l'olio è energia, trattenuta in forme fredde che interagiscono per configurare la realtà.

E tra le aziende di riferimento che partecipano al salone:

A Ricchigia - Dalle pendici dell'Etna, una linea di prodotti agroalimentari naturali radicati in un ambiente incontaminato da decine di lustri. La forza dell'azienda risiede nell'artigianalità dei processi di lavorazione e nell'uso di materie prime di altissima qualità, come il Pistacchio di Bronte D.O.P. e le Mandorle Siciliane, molte delle quali di produzione dell'azienda di famiglia, nel settore da più di cinquant'anni. Tra le specialità, la crema di pistacchio senza glutine e senza lattosio, il pesto di mandorle e pomodorini e il panettone farcito di crema al pistacchio.

Acetaia Giuseppe Giusti - Il "Gran Deposito Aceto Balsamico di Giuseppe Giusti" è la più antica acetaia al mondo, fondata nel 1605 nella città emiliana. Oggi è guidata con passione e slancio innovativo dalla 17esima generazione della famiglia: Claudio Stefani Giusti. La Collezione Storica è la più iconica e rappresentativa: cinque Aceti Balsamici di Modena di diverse ricette e invecchiamenti creati negli anni. Tra le nuove linee di prodotto: le Perle di Aceto Balsamico, i Cioccolatini con Aceto Balsamico di Modena, il Panettone con Aceto Balsamico di Modena.

Acetaia La Bonissima – 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.



Acqua Plose - Il brand, da 40 anni simbolo dell'eccellenza nel mercato delle acque naturali, lancia la nuova linea dedicata alla ristorazione: Acqua Plose Gourmet. Un'acqua pura e leggera, morbida al palato e perfetta per accompagnare i sapori dei piatti e gli aromi dei grandi vini. E anche la tradizionale bottiglia di Acqua Plose da mezzo litro, punta a diventare un plus per ristoratori e gestori di locali, incentivando la buona pratica della raccolta del vetro.

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 - I chicchi di Acquerello nascono dall'acqua delle risaie della Tenuta Colombara, in provincia di Vercelli. Questo riso unico al mondo viene invecchiato da 1 a 7 anni e raffinato lentamente con un processo oggi utilizzato solo dai Rondolino. Grazie a uno speciale brevetto, Acquerello viene reintegrato della sua gemma, ricca delle più preziose sostanze nutrizionali. I chicchi sono più nutrienti, sodi e saporiti, tengono la cottura e assorbono bene i condimenti.

Agricola del Sole - Gusto, qualità e innovazione di prodotti da forno salati di semola di grano duro: Tarallini pugliesi, Chianchette, Vinelli (con Nero di Troia) e Racioppi (con olive nere). Accanto, i condimenti e le conserve pugliesi, i Pomodori Secchi Sott'Olio, la Crema di fave e cicorie, il Pesto di cime di rapa e la Crema di cicerchie, l'olio extra vergine di oliva di cultivar "Coratina". Novità, la linea di Birra Artigianale Rossa, Blanche biologica e Bionda biologica, ottenuta dalla lavorazione del grano varietà Cappelli.

Antonio Mattei Biscottificio - 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 e con Pistacchi e Mandorle. Altro prodotto di punta è il Biscotto della Salute, nelle tre referenze: Ricetta Originale, Integrali e senza Zucchero.

Arcenni - Arcenni Tuscany alleva chioccioline Helix Aspersa Muller nel cuore della Toscana a Capannoli, esclusivamente con metodo a ciclo naturale completo all'aperto. Zuppa toscana di chioccioline, chioccioline al verde, in bianco ai porri, in ragù, in paté ma anche 'a vivo'. È la natura che detta le leggi dello sviluppo e crescita della chiocciolina, l'intervento umano è mirato solo a far sì che tutto avvenga nel migliore dei modi.

Autore Cioccolato Artigianale - Non si arresta la creatività di Antonio Autore, da San Marco dei Cavoti, e sceglie l'edizione 2019 di Taste per presentare in anteprima le originali Uova Pasquali. Due le novità: l'uovo al Latte caramellato con pistacchio e sale marino e poi quello al Cioccolato bianco con mandorle e sale. Accanto, prelibatezze che riprendono ricette del 100 A.C., quando un blocco di zucchero, mandorle e nocciole veniva chiamato dagli antichi Romani "cupedia".

Biobacche Toscane – Gli Estratti di frutta Biobacche Toscane sono spremuti a freddo, privi di zuccheri aggiunti, ottenuti da ricette che rispecchiano precisi profili nutrizionali e rispettano il gusto dei frutti di partenza. Il miele trattiene i profumi delle fioriture dalle quali viene ottenuto: da qui la scelta di posizionare le arnie nei campi di Goji, Mirtillo, Fragole dell'azienda e poi cercare altre zone per ottenere un miele particolarmente puro.

Birrificio Del Forte - Le "Celebrative" sono birre stagionali con particolarità produttive: Colle sud è una session ipa con pepe nepalese, Saison del Villaggio è aromatizzata con fiori di sambuco, Fior di Noppolo profuma di fiori di luppolo. Cintura di Orione è una birra natalizia prodotta ogni anno con un miele diverso. Tra le creazioni più sperimentali Il Tralcio, ottenuta associando un mosto di malto d'orzo e uno di uve da vino sottoposto a fermentazione mista di lieviti. Corredo genetico ibrido, rivela un caldo color granato e schiuma persistente.

Borgo Santo Pietro - Borgo Santo Pietro presenta una tenuta a coltivazione biologica raddoppiata nelle dimensioni. L'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 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.



Calvisius Caviar – Calvisius è il caviale italiano per eccellenza. 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.

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, Ziegel, ma anche GINepro, formaggio molle aromatizzato con ginepro, affinato con Blu Gin; e ancora Hofers Alptraum, formaggio molle alla crosta fiorita affinato con cognac e pane di segale.

Casa Graziano Prosciutto – Il Prosciutto di Parma "30 e lode" Casa Graziano è dedicato ai clienti alla ricerca di un gusto più ricercato e particolare, stagionato per oltre 24 mesi all'interno di un'antica cantina con sassi a vista, interrata e risalente agli anni '50. Il Prosciutto di Parma "Gran Riserva" Casa Graziano è dedicato ai palati più raffinati, disponibile nelle stagionature 18-20 e 24 mesi.

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.

Coda Nera - Il salmone Coda Nera nasce dalla passione di Giordano Palazzo. Il suo taglio innovativo esalta il gusto delle carni, per preparazioni gastronomiche di grande effetto. Il processo di lavorazione attraverso la rimozione della parte laterale più grassa garantisce gusto e leggerezza. E per ottenere il Coda Nera Riserva è stato selezionato l'esclusivo Salmone Atlantico allevato nell'area di Skyervøy, un'isola nell'estremo nord della Norvegia dove le basse temperature dell'acqua consentono una crescita dei salmoni molto lenta.

Delixia® - Facendo tesoro della tradizione dolciaria italiana, l'azienda si dedica alla rivisitazione della ricetta del dolce di latte. Tratti distintivi: è una specialità priva di glutine, lattosio, olio di Palma, Ogm, conservanti, coloranti. E ancora, un'elevata percentuale di latte bio la caratterizza nel nome e nel gusto; lo zucchero di canna Bio; l'introduzione dello sciroppo d'acero, innovativo in una crema spalmabile ed infine l'unione con il sale integrale di Cervia che conferisce caratteristiche organolettiche di prestigio.

Devodier Prosciutti – Salumi stagionati in cantine storiche, con una tecnica affinata lungo gli anni e una miscela unica di sali marini. Numerosi i riconoscimenti ottenuti per il Prosciutto di Parma "Secretum" stagionato minimo 30 mesi, il Prosciutto di Parma "24 Lune" stagionato minimo 24 mesi, la Culatta Emilia e la Spalla Cruda. Da questa ricerca nasce la linea "Eccellenze Devodier", con stagionature fino a 36 mesi. Di recente lancio la linea Prosciutto Crudo Italiano Biologico, Prosciutto di Parma da Allevamento Antibiotic-Free e Prosciutto di Parma DOP da Allevamento Benessere Animale.

Di Ciaccio Pasticceri Artigiani dal 1928 - 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.

Distilleria San Carlo - Distillato di birra affinato in botti da Whiskey, ottenuto dalla meticolosa distillazione di birra artigianale: è la novità della Distilleria San Carlo, la più piccola distilleria d'Italia, che aggiunge alle proprie grappe artigianali questo distillato, ricco di sentori floreali e di profumi di malti e lieviti, il tutto lavorato come da tradizione dell'azienda. Un distillato fuori dalle righe che mette d'accordo tutti.

Etnabitter - Un mix di ingredienti testimoni del territorio siciliano uniti per creare un liquore adatto al rito dell'aperitivo. Nasce da materie prime coltivate ai piedi dell'Etna, sfugge alle classificazioni: non è un Vermouth e non è un classico Bitter. È un crocevia di rimandi e di sensazioni che non teme il monologo se servito con ghiaccio e una fettina di arancia o limone.



Ghezzi - Genuine Tradizioni di Mare - Con la linea Sangiolaro l'azienda offre al consumatore moderno prodotti tradizionali come i filetti di branzino e orata, insieme alle lavorazioni della Vecchia Tonnara, buzzonaglia, tonno rosso del Mediterraneo e bottarghe. Queste specialità sono affiancate dalla storica produzione e ammollatura di baccalà e stoccafisso, anche Pronti da Cucinare.

Gusti Pregiati - A Cabras, Sardegna, questo laboratorio artigianale produce bottarga seguendo le antiche tradizioni e affumica i prodotti con gli arbusti della macchia mediterranea. Fiore della produzione, la pregiata Bottarga di muggine confezionata in baffe, in vasetti o in buste. Inoltre, filetti di muggine e prodotti ittici affumicati o sott'olio. Ultima invenzione il Bottarino (Pecorino fresco con Bottarga, Ricotta salata Affumicata con Bottarga).

La Perla di Torino - Packaging ispirato alla città di Torino, sapori in purezza e anima artigianale per i tre prodotti simbolo della linea vintage. La Perla Nera, emblema della cura e ricercatezza organolettica dell'azienda; La Perla Bianca, un tartufo a base di nocciole del Piemonte e cioccolato bianco; Extreme, un tartufo fondente dal sapore intenso. Accanto ai classici, rivisitazioni di dessert come il Tiramisù e il nuovo Triple Chocolate fino alla ricetta Latte Senza Latte, un tartufo di cioccolato creato con latte di cocco.

Lamponi dei Monti Cimini - Da pochi anni l'azienda coltiva, seleziona e lavora artigianalmente lamponi per creare prodotti tradizionali e innovativi: composte in sette varianti aromatiche, zucchero e sale di lampone e poi Lamponella®, la prima tisana di foglie di lampone pronta da bere. Lamponella® vuole rivoluzionare il concetto di infuso confezionato, proponendosi come prodotto alla portata di tutti, derivato dalla coltivazione di una parte del lampone ancora sottovalutata: le foglie.

Legù - Legù è un nuovo primo piatto. È totalmente naturale: senza additivi né coloranti, ricca di fibre e sali minerali e senza glutine, digeribile e leggerissima, perfetta quindi anche a cena. Legù è trafilata al bronzo e prodotta ed essiccata a bassa temperatura, così da rispettare e non alterare i principi nutrizionali della materia prima. Nelle sue 3 ricette (Non È Pasta, 4Legumi, BIO), è disponibile in diversi formati (fusilli, paccheri, gigli, intrecci, rustici, lasagne e tagliatelle) anche per i più piccoli (chicche e sorrisi).

Macelleria Salumeria Zivieri Massimo - Nella montagna bolognese è famosa la macelleria di Massimo Zivieri che con grande passione è riuscito negli anni a farsi conoscere per la prelibatezza di carni provenienti dal consorzio di produzione. A seguito della sua prematura scomparsa, la famiglia ha deciso di proseguire il lavoro iniziato da Massimo. I maiali vengono allevati in proprio, allo stato brado. Salami, prosciutti, carni si presentano in un negozio accogliente, colorato di giallo, nel quale la tradizione è la protagonista.

Manaide - Manaide conserva artigianalmente in botti di rovere, con sale integrale raccolto a mano e olio extravergine di oliva il pesce pescato al largo di Anzio nel rispetto delle stagioni del mare e utilizzando tecniche risalenti all'epoca romana, perfezionate dai pescatori di Anzio sin dal '700. Il nome Manaide deriva da un tipo di rete usata per la pesca delle alici. Una gamma di conserve uniche nel pieno rispetto della biodiversità: alici, palamita, murici, telline, polpo, cannolicchi e lumachelle.

Oca Sforzesca - Dalla provincia di Pavia, ecco il "Salame d'oca autentico senza maiale", anche nelle varianti con tartufo nero e fegato d'oca, il Prosciutto cotto d'oca, la Galantina d'oca con pistacchio di Bronte e il Cicciolo d'oca pressato. Gli stagionati d'oca gourmet hanno una lunga stagionatura, oltre 45 giorni, pur preservandone la morbidezza: il Salame d'oca, la Bresaola d'oca, il Petto d'oca. Inoltre la gamma si è arricchita di leccornie quali il Cosciotto d'oca in confit e il Grasso d'oca ad uso cucina.

Paglione Azienda Agricola Biologica dal 1994 - Nasce la nuova linea di conserve e sughi pronti da Pomodoro Giallo, non più relegato a guarnizione estetica del piatto ma vero protagonista in cucina. Cinque le ricette della tradizione reinterpretate e riformulate: il "Pelatino" intero in salamoia, il "Pomodorino Giallo" in salamoia, la "Passata" a grana fine e due Sughi Pronti con Olive e Capperi e Basilico. La varietà scelta da Paglione è caratterizzata da una forma semi ovale e da un gusto equilibrato e si segnala per un ottimo apporto di proprietà nutrizionali, contenendo un'elevata quantità di sostanze antiossidanti e vitamine dei gruppi A, C e B.

Pastificio Benedetto Cavalieri dal 1918 - L'antica familiarità con il grano ha permesso alla famiglia Cavalieri di arrivare a livelli di prelibatezza assoluti per la pasta. Contribuisce a raggiungere questa squisitezza anche la formula segreta per le differenti miscele di grano dedicate a ogni tipo diverso di pasta. Le Calandre, il ristorante di Massimiliano Alajmo, ha un piatto dedicato alla pasta di Benedetto Cavalieri. Ferran Adrià la studia per inventare nuovi piatti destrutturati.



Renato Bosco – Pizza Pane Passione - La passione di Renato Bosco è una spinta ad esplorare la pizza in chiave contemporanea ed anche la volontà di sfidarsi ogni giorno con nuove proposte (che arrivano dal passato). Il 2019 si distingue per il ritorno alla semplicità delle origini: il Pane. Fatto di genuinità, farina buona e PastaMadreViva. Dalla tradizione dolciaria di Verona, Renato crea un viaggio innovativo per il Pandoro. I prodotti in scena a Taste: Pane PMV con farina di tipo 1 e integrale o alla Frutta, il Pandoro Classico, al Caffè, al Pistacchio e Salato.

Reserva - Dalla Cantabria alle Asturie, le conserve Reserva racchiudono quasi un secolo di storia. Il Mar Cantabrico rappresenta una culla magica dove si incontrano i freddi mari del Nord e le temperate acque del Sud. In questo habitat unico al mondo, l'incredibile pulizia delle acque e la loro perfetta temperatura, danno vita ad una rara e ricca fauna marina. Le specialità: accanto alle celebri Acciughe Reserva del Cantabrico, il Tonno Bonito del Norte e la Polpa di Riccio.

Sanbay - Una crema zabaione 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 le sue radici nella natura e genuinità delle materie prime.

Tartuflanghe - La linea snack Tartuflanghe annovera Chips, Grissini al Tartufo e Aperituber, per trasformare l'aperitivo in un momento d'autore. Truffle Bite è un mini grissino al tartufo, snack salato ed appetitoso, ideale come spuntino. Must Chips unisce senape al miele e tartufo bianco alle migliori chips: una preziosa ricetta sweet & spicy arricchita con tartufo bianco. Pesto Chips condisce le migliori patatine con il Pesto in polvere, per un aroma Mediterraneo. Aperituber è un biscotto salato.

Timpa Del Cinghiale - In Basilicata, terra famosa per la produzione della salsiccia Lucanica, tradizione e innovazione tecnologica si incontrano. I salumi vengono lavorati secondo metodi antichissimi e non contengono lattosio, conservanti, e glutine. Tra i prodotti: Fiocco di Cinghiale, Filetto di Cinghiale, Salamino di Cinghiale all'Aglianico e la crema spalmabile Borzillo.

Trota Oro -Trota Oro ha avviato l'attività con la lavorazione di trote affumicate nel Parco Naturale Adamello Brenta ai piedi delle Dolomiti secondo una ricetta tradizionale affinata nel tempo. Successivamente ha allargato la gamma dei prodotti a trota marinata in aceto aromatico, salmerino alpino affumicato e marinato, uova di trota, tartare di trota affinata al miele, bottarga di trota, coregone affumicato. Ultima novità, il Lingotto Delle Dolomiti - Trota affinata al Brandy: è la parte più nobile del filetto di trota affumicato e affinato con il brandy della distilleria Pojer&Sandri.

Verrigni – Antico Pastificio Rosetano - L'Antico Pastificio Rosetano è un'azienda a carattere familiare e artigianale che nasce nel 1898 a Roseto degli Abruzzi. Trafila molti formati in oro per lasciare la superficie della pasta più porosa. Le linee biologiche (Senatore Cappelli, Farro ...) sono perfettamente tracciabili dal produttore della materia prima fino al trasformatore. In particolare la Verrigni Valentini rappresenta un esempio classico di km zero. Verrigni produce inoltre la pasta a marchio Ingredienti (Alajmo), Da Vittorio (Cerea) Uovo di Seppia (Cuttaia) Harrods a Londra, Peck, Roscioli a Roma.

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.

Zolla 14 Organic Farm Project - Auro è succo limpido di mela ricco di antiossidanti, sali minerali come ferro, sodio, potassio, calcio, magnesio, polifenoli e vitamine. Si apprezza servito in purezza a temperatura ambiente, fresco d'estate o caldo nella stagione invernale, aromatizzato con spezie varie: cannella, chiodi di garofano, zenzero. Ottimo per i bambini, ha come unico ingrediente, le mele coltivate in azienda con il metodo dell'agricoltura biodinamica, raccolte nel momento migliore, selezionate, lavate in acqua di fonte e trasformate.

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