

Le nuove aziende a Taste: nuove proposte *gourmand!*

Dalla spirulina made in Tuscany al mandorlato bicentenario, passando per la granola salata, lo Sciuscillone della Lucania e il Vermouth dall'aria retrò: ecco alcune delle novità da non perdere

Pitti Taste è in continua evoluzione. I nostri esperti di food culture non si fermano mai e ogni anno portano a Firenze il risultato delle loro ricerche su tutto il territorio italiano. Tra eccellenze da valorizzare, produzioni di nicchia ed esperienze innovative, c'è sempre qualcosa di nuovo (e di buono) da scoprire. Lo dimostrano **le aziende che parteciperanno per la prima volta all'edizione 2019**: ognuna di esse svela che gusto fa sempre rima con impegno e passione, e che non ci sono limiti alle storie che si possono raccontare attraverso il cibo.

Sono storie che rivelano la bellezza di terre poco conosciute, ma preservate e valorizzate grazie a produzioni tipiche di altissima qualità. Come il Peperone Sciuscillone di Teggiano, in Lucania. A Taste sarà presente una giovane azienda, **I segreti di Diano**, che coltiva questo antico ortaggio su piccoli lotti per intensificarne l'eccellenza e consentire una lavorazione manuale. Dopo l'essiccazione al naturale nascono tre prodotti che hanno conquistato gli chef più esigenti: "Starici" (le sfoglie croccanti di peperone, conosciute anche con il nome di "crusco"), Pòrva, ovvero polvere, la spezia, e infine il Cuòrno, il peperone intero essiccato, dall'inconfondibile forma.

Anche i prodotti della **Salina di Cervia**, la più a nord d'Italia, identificano un intero territorio. A Taste ci saranno, oltre al tipico sale integrale e privo di cloruri amari, anche i sali con le erbe aromatiche e i nuovi prodotti della Linea Benessere per il corpo. Il **Caseificio Cavola**, numero di matricola 993, nasce nel 1929 in un piccolo paesino sulle montagne emiliane, circondato da prati da foraggio: il Parmigiano Reggiano che ne deriva ha una marcia in più rispetto a quello della pianura.

Sulla via del Carmasciano, una moderna cheese factory come **Carmasciando** fonde l'esperienza dei maestri casari e la tradizione locale con l'eccellenza del patrimonio agricolo irpino. Nel Pecorino rivivono le note sulfuree delle esalazioni che hanno condizionato la morfologia del terreno.

E ancora, **Lardo di Colonnata IGP Mafalda** nasce dalla più antica lardereria di Colonnata, già in essere nel 1930, quando 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.

Ci sono, poi, storie che raccontano di famiglie che si tramandano ricette segrete di generazione in generazione. Come fanno i **Taddeucci** di Lucca dal 1881. Quest'anno a Taste arriva il loro famoso buccellato, super recensito da magazine di tutto il mondo e molto apprezzato anche da Carlo d'Inghilterra durante una sua visita all'antica pasticceria toscana. E in tema di storie familiari, alla Leopolda arriverà l'esperienza centenaria dell'azienda **Maratelli** di Asigliano Vercellese, che ha dato il proprio nome a una varietà di riso, la più antica d'Italia, ancora oggi coltivata e lavorata con tecniche tradizionali, e prodotta in quantità limitata. La famiglia conserva in purezza il seme di questo riso. E ancora i **Bifulco** - Carni dal 1947 - sono allevatori e affinatori da quattro generazioni alle pendici del Vesuvio. La frollatura "secondo Luciano" varia da un minimo di 60 a un massimo di 250 giorni e garantisce alla carne un sapore unico. E poi i **Testa**, la cui storia di pescatori è legata all'etnea Ognina, l'antico porto di Ulisse che un'impressionante eruzione ha colmato, lasciando spazio a un porticciolo. Oggi come allora, sono specializzati nella pesca e nella conservazione di tonno rosso del Tirreno, pesce azzurro delle Eolie, acciughe dello Ionio.



A Taste non potevano mancare le ultime novità in tema di superfood, perché le scelte alimentari sono anche scelte di vita. E allora sarà interessante scoprire i prodotti avveniristici dell'azienda **Severino Becagli**, realizzati con Spirulina bio made in Tuscany. La preziosa alga dall'altissima concentrazione di proteine, vitamine e antiossidanti viene coltivata nella tenuta di San Lorenzo a Grosseto, in vasche collocate all'interno di serre automatizzate che precludono ogni contaminazione.

Anche **Fris cous® Petramaré** è un alimento innovativo, che unisce la semola di grano duro a basso indice di glutine al sapore del lievito madre e alle proprietà antiossidanti della curcuma. Un super cous cous, insomma, che nasce nel Salento, da materie prime di produzione locale, miscelate da mastri fornai. Lo serve anche Heinz Beck nel suo ristorante La Pergola.

In tema di alimentazione naturale **Mimima Granola** rappresenta un'esperienza giovane che punta sulla sostanza del prodotto e sulla semplicità del packaging: mix di avena, semi, frutta secca ed essiccata, sciroppo d'agave e sale rosa dell'Himalaya per granole gourmet dolci o salate.

Ha un forte valore sociale oltre che gastronomico un'altra new entry di Taste: i **Marinati di Comacchio**, alici freschissime, pescate nel delta del Po e lavorate dalla manifattura Work and service che opera per l'inserimento lavorativo di persone con difficoltà.

Infine, tanti nuovi brand che lavorano da anni nel solco della tradizione, mantenendo intatta l'artigianalità delle lavorazioni e la qualità degli ingredienti. I liquori **Taccola**, per fare un esempio, sono prodotti dal 1895 e affrontano a testa alta le sfide della Mixology facendo sfoggio di belle bottiglie retro. Nel catalogo dell'azienda: Vermouth, Gin, Bitter e Sambuca, ma anche il tipico Ponce toscano e il Sambuco "ChesiaChiaro". Dalla città del cibo, **Gratifico - l'Arte della Pasta di Bologna** seleziona per la sua "pasta fresca su misura" i migliori ingredienti del territorio: Parmigiano Reggiano D.O.P 30 mesi, Mortadella di Bologna IGP, uova da allevamenti a terra, la selezione del migliore grano, la ricotta di pecora e mucca, e le migliori erbe e verdure dei campi circostanti.

Niente è più tradizionale del gelato: **ArteGadì** porta a Taste lo stecco all'amarena ricoperto di cioccolato fondente, il vegan alla fragola e il gusto pistacchio (di Bronte, of course).

Dulcis in fundo, **Modigliantica**, laboratorio artigianale fra le colline dell'Appennino Tosco-Romagnolo. Il suo prodotto di punta, il mandorlato al cioccolato, segue una ricetta bicentenaria: polvere di cacao, mandorle rigorosamente di origine italiana, scorzetta candita di arancia e cedro, zucchero di canna grezzo e farina di grano tenero.