

New entry, aziende di riferimento e spirits: un viaggio nel gusto con alcune delle aziende di Taste

Ecco una selezione delle aziende che partecipano a Taste, delle quali 120 si presentano per la prima volta. Mentre le etichette artigianali della sezione Taste Spirits salgono a 24.

Tra le aziende al debutto, vi segnaliamo:

Acetaia Ducale Estense

L'Aceto Sopraffino, una produzione che risale al Cinquecento, viene portata avanti nelle storiche acetaie estensi. Si tratta di un prodotto unico che, a differenza dell'aceto balsamico di Modena, è ottenuto acetificando mosto crudo di uve rosse. Il Sopraffino e tutti gli altri aceti derivano dalle uve coltivate nell'azienda agricola di proprietà e vengono prodotti con l'esclusivo sistema "solera", che prevede il deposito o il passaggio dei mosti e degli aceti dalle botti più alte a quelle più basse, oppure da quelle più grandi a quelle più piccole.

Az. agricola Pieve di Campoli

Tra il Chianti e il Chianti Classico, 450 ettari che si estendono su sette comuni: sono i terreni di proprietà dell'Arcidiocesi di Firenze. Una realtà particolare che unisce la produzione alla cura e alla conservazione del territorio toscano. Impianti storici di Sangiovese si uniscono a quelli di Canaiolo, Colorino, Trebbiano e del particolare Pugnello. Tutte le uve, poi, vengono conferite nella cantina di Cortine, sulle colline di Barberino Tavarnelle, dalla quale escono vino e vinsanto della tradizione.

Agricola San Giobbe

In Val di Chiana, tra campi coltivati, stalle avveniristiche, colline rigogliose, boschi e laghi incontaminati, i bovini crescono alimentati con materie prime genuine, autoctone e autoprodotte. Tra i prodotti, la cui qualità è garantita dalla filiera corta, ci sono i ragù, gli hamburger, le bresaole e i tortelloni di carne Chianina Igp.

Agricola Juvara

Una cantina di nicchia, ma tecnologicamente moderna, che produce solo 7 mila bottiglie di vini a filiera corta, con solfiti quasi pari a zero: un nero di Troia e due tipologie di bianco, con due varietà autoctone e pregiate, Falanghina e Malvasia bianca di Candia, per esaltare tutti i sapori della terra pugliese.

Amaro Auser

Da tre generazioni, la stessa ricetta, a base di erbe aromatiche e officinali, spezie e scorze di frutta, vanno a comporre un amaro che porta con sé il valore della tradizione. Completano l'offerta dell'azienda anche le grappe e gli originali liquori, sempre all'insegna dell'artigianalità.

Antica Corte Pallavicina

Un bisnonno norcino nel podere di Giuseppe Verdi, poi il passaggio alla Corte Pallavicina, a Polesine Parmense, per allevare maiali e polli e coltivare la terra fertile. Oggi le tradizioni di famiglia si sono trasformate in un mondo dedicato all'ospitalità, alla ristorazione, alla produzione di salumi e alla storia contadina di questo territorio posto sulla golena del Po. Nelle cantine ci sono i culatelli e formaggi di altissima qualità, mentre gli altri spazi ospitano un ristorante in cui si esaltano i prodotti locali e un accogliente relais.

Aromy

Azienda vicentina che coltiva ed essicca a freddo prodotti vegetali da agricoltura biologica e a



marchio IGP. Il risultato sono tisane per il benessere, brodi racchiusi in pratici filtri a piramide e interessanti verdure in pezzi o in polvere, ideali per insaporire per risotti, zuppe, sughi, pane e molto altro. Il tutto senza additivi, coloranti, sale, zuccheri e glutine.

Artigiano della 'nduja

Tramandare uno dei prodotti più tipici della Calabria. Con questo obiettivo l'azienda propone la 'Nduja tradizionale e il Crespone (a stagionatura più breve), oltre a una linea di conserve che abbinano al sapore piccante e inconfondibile dell'insaccato elementi come il tonno, le olive, la cipolla e le verdure grigliate.

Bacalini - I Cotti delle Marche

Un'azienda familiare, oggi guidata della nuova generazione, specializzata in prodotti tipici della gastronomia tradizionale marchigiana, come la mitica galantina di pollo, il pastrami e la porchetta di tacchino "RePavo" .

Bella Lodi

Arriva per la prima volta a Taste questo formaggio stagionato dalla crosta nera, che nasce dalla grande tradizione casearia lodigiana risalente al Medioevo. Viene prodotto da un solo antico caseificio che ha più di 100 anni, in un comune della Riserva protetta del Parco Adda Sud, ed è la massima espressione della DOP Grana Padano al di sopra del confine delineato dal fiume Po. Il latte utilizzato per la produzione di questa eccellenza viene munto ogni giorno, direttamente dalla stalla più vicina, a meno di un'ora dal caseificio. E la selezione dei fermenti lattici conferisce al prodotto un gusto unico, inconfondibile, un profumo intenso e sapore pieno ma mai piccante né troppo salato.

Be my Ghee

Dalla lavorazione del burro biologico, nel Caseificio artigiano Zanchetta, nasce il "ghee", il burro chiarificato. La preparazione di Be My Ghee richiede il rispetto di un rigoroso protocollo di azioni, tempi e temperature, che si completa in più giorni, fino ad ottenere un alimento unico, un concentrato nobile di componenti salutari, privo di caseina e acqua, un cibo prezioso per il corpo e per la mente.

Borboletta

Biscotti e dolci artigianali, biologici e sostenibili. Tutta la produzione avviene nel rispetto dell'ambiente, scegliendo le materie prime migliori e naturali, senza ricorrere all'uso di additivi, coloranti, addensanti o semilavorati industriali.

Brio gluten free bakery

Questo piccolo laboratorio artigianale, alle porte di Verona, sforna deliziosi biscotti senza glutine e senza lattosio. Negli anni la produzione si è estesa anche ai lievitati (come i panettoni e le colombe), alle torte dessert e alla pasticceria mignon.

Brisval

Bresaole o, come dicono in Valchiavenna, "brisaole" di altissima qualità. L'azienda lavora solo i tagli più pregiate di carni eccellenti, come il bovino razza Limousine, l'Angus scozzese, il Wagyu (il cosiddetto Bue del Giappone, ricco di acido oleico omega 3), l'Angus iberico e infine la Fassona piemontese. Tutte naturalmente senza conservanti.

Caffè Pe-Fe'

Torrefazione artigianale viterbese che produce miscele di caffè in grani, monodose e capsule, anche personalizzabili con il marchio del cliente. La gamma si è arricchita recentemente con gli specialty coffee e con prodotti come il "Cremino" di cioccolato fondente con ripieno al caffè Pe-Fè e i "Pe-Fè Wrapped beans", chicchi di caffè coperti con uno strato di cioccolato fondente.



Cantina Murales

In Gallura, 25 ettari di vigneto gestiti con metodo naturale e nel rispetto dell'ambiente. Oltre a produrre grandi vini dai vitigni autoctoni sardi, l'azienda si dedica all'enoturismo e alla vinoterapia. Le vinacce e i vinaccioli, elementi ricchi di proprietà benefiche, vanno infatti a comporre la linea cosmetica "Acini Nobili by Murales".

Capobianco Organic Farm

Nel regno del pomodoro, l'agro di Foggia in Puglia, un'azienda agricola biologica che si estende per 320 ettari sull'antica via che portava dalla città al mare. Tradizione e innovazione convivono. Quindi, non solo pomodoro in conserva, ma anche varietà nuove, valorizzate all'interno di moderni vasetti serigrafati.

Casale Pietropaolo

All'interno del Parco Nazionale del Vesuvio, in un casale alle pendici del Monte Somma, da 200 anni questa azienda si identifica con i pomodorini del Piennolo del Vesuvio D.O.P. La produzione gode delle particolari caratteristiche del suolo che restituisce ai suoi frutti un sapore unico. Tra le eccellenze, il pomodorino giallo Giagiù e la composta di albicocca Pellecchiella, che è Presidio Slow Food.

Caseificio Castellan

È la natura a scandire i ritmi delle lavorazioni in questo stabilimento di famiglia a Rosà, a due passi da Bassano del Grappa. Dal 1969 qui si producono formaggi secondo un metodo di lavorazione lenta, che unisce al latte solo i tre ingredienti indispensabili: sale, caglio, fermenti. Il latte, di mucca e di capra, proviene solo dal Veneto, e viene raccolto in esclusiva ogni giorno da stalle selezionate. Gli stracchini, dolci e cremosi, rappresentano la massima espressione di questa tradizione.

Cinquina

Azienda abruzzese specializzata nella produzione di lupini, legumi ricchi di proteine e naturalmente privi di glutine, oltre che ingrediente multitasking. I lupini sono infatti snack sfiziosi, ma possono essere utilizzati all'interno di svariate ricette. Tra i prodotti proposti anche un paté per bruschette in cui il lupino si sposa con le olive e i capperi.

Cioccolato Calcagno

Gianduiotti e cremini, nocciolati e dragée. La storia di queste dolcezze inizia nel primo dopoguerra a Torino, in un piccolo laboratorio. Nel 2018 una cordata di amanti del cioccolato ne ha raccolto l'eredità decidendo di portare avanti il marchio storico e dando vita a Calcagno1946.

Contessa 1522

La Porchetta diventa gourmet. Famosa sin dai tempi dei Romani, in questa azienda di Città di Castello viene preparata ancora con la ricetta originale, massaggiata a mano per 40 minuti e lasciata riposare per 13 ore a temperatura controllata e giusta umidità. Senza aglio, senza glutine e senza conservanti. A tronchetto oppure trasformata in gustoso paté.

Ernesto Brusa

Da questa premiata confetteria, nata a Varese negli anni '30 e che ancora porta il nome del suo fondatore, escono piccoli capolavori a base di mandorla e zucchero, lavorati artigianalmente e deliziose praline di cioccolato finissimo, frutto delle miscele di cacao più pregiate, abbinato a frutta secca, frutta candita e spezie preziose.

Forno Sammarco

Nel cuore delle colline garganiche, un forno che è anche un progetto di vita. Qui la cultura del pane, tramandata con amore di generazione in generazione, passa dalla scelta dei grani, dal



rispetto delle stagioni e da una ricerca costante sui lieviti e sulle lavorazioni. Sul banco: taralli, biscotti, dolci tipici di questo angolo di terra pugliese e il Panterrone in 10 varianti.

FREEDL

Birre & Sparkling alcohol free per una nuova cultura del bere. Nel birrificio Pfefferlechner, sulle Alpi dell'Alto Adige, nel 2019 è nata la prima birra artigianale analcolica d'Italia. E subito dopo è arrivato lo "Sparkling Tea", il primo Sparkling Tea Italiano.

Guido Gobino

Raffinata cioccolateria torinese con oltre 50 anni di tradizione alle spalle, specializzata nelle produzioni tipiche piemontesi come il Gianduiotto e la crema di Giuanduaia. In splendide confezioni, anche a tema natalizio, vengono racchiusi veri e propri gioielli al cacao: cialdine, tourinot, dragées e cremini. Tra le tavolette, si distinguono le "Extrabitter", le "Monorigine" e le specialità come il "Bianco con granella di mandorla salata".

Enio Ottaviani

Un'azienda di famiglia, a San Clemente di Rimini, nell'oasi del Val Conca, porta avanti la tradizione dell'enologia romagnola. Nelle vigne che guardano il mare, su un terreno argilloso maturano uve del tipico Pagadebit per piccole e pregiatissime produzioni.

Frutti del grano

Taralli pugliesi fatti a mano, senza lievito e solo con olio evo, nella versione tradizionale o in quella al "grano arso" secondo un'antichissima ricetta contadina. Nel tempo si sono aggiunte anche varianti che stuzzicano la curiosità: come i taralli alla birra artigianale e quelli al cioccolato.

La Cascina 1899

Dalla Calabria, un'azienda che si dedica alla produzione artigianale dei tipici lievitati per le feste, ma anche della piccola pasticceria e delle creme che racchiudono i profumi tipici del sud Italia. Su tutti spicca quello del Bergamotto, patrimonio unico di un territorio baciato dal sole e dal mare.

La Maremmana

Nel cuore della Maremma grossetana, un'azienda di famiglia che dall'allevamento di bufale da latte è arrivata a fondare un proprio caseificio ispirato al modello dell'economia circolare. La materia prima, lavorata con sapienza artigiana, prende la forma di deliziosi formaggi, principalmente a latte crudo.

Leccornie Doc

Un autentico laboratorio artigianale che si propone di dare attualità alle ricette classiche della prelibatezza più radicata nel territorio cremonese: la mostarda. Senza mai rinunciare a creare nuove esperienze di gusto. Selezionando le materie prime migliori e lavorando a mano frutta e verdura, nascono la Mostarda cremonese con olio essenziale di senape, la Mostarda al cucchiaio, le Composte sfiziose e le gelatine.

Maraviglia

Dalla selezione e dalla coltivazione con metodo biologico di varietà uniche di ceci e orzo, come l'antico "Cece Fiorentino", che risale al Rinascimento, e un orzo perlato toscano, nascono pregiati condimenti fermentati: Miso, Tamari e Shoyu artigianali, realizzati con le tecniche apprese direttamente nella prefettura di Nagano, in Giappone. Il Miso toscano ha una consistenza corposa e distintiva, spalmabile e ricco di un delicato sapore Umami. Il Tamari è un condimento delicato, dotato di una raffinata complessità di sapori. Lo Shoyu, ottenuto da ceci e grano Senatore Cappelli, è realizzato attraverso un processo tradizionale di fermentazione e ha un sapore unico e ottime qualità nutrizionali.



Metodo Massi

Una pasta che nasce da un processo produttivo dolce, che non stressa la materia prima dal punto di vista termico, assicurando un'altissima qualità del prodotto. Tre linee d'eccellenza, tutte da ingredienti al 100% italiani: la pasta di semola dal colore giallo naturale, originario del tipo di grano scelto; la pasta all'albume, una novità assoluta sul mercato, con un apporto proteico supplementare ma priva di colesterolo; e la pasta all'uovo con una straordinaria tenuta in cottura.

Nocciole.it

Dai nocciolieti del Casentino, gestiti nel rispetto dei cicli biologici e dell'ambiente, un'azienda giovane e innovativa produce creme spalmabili, snack, barrette, cioccolato e naturalmente nocciole intere, tostate, salate e pralinate, che racchiudono tutto il sapore di questo angolo di Toscana incontaminato.

Parano bio

Un'azienda agricola biologica che a Vasanello, nel cuore della Tuscia, da tre generazioni si dedica alla coltivazione della "Nocciola tonda gentile romana". Da qualche anno, è stata introdotta anche la nocciola di tipo Giffona. Vengono tutte raccolte e lavorate con brevi tempi di stoccaggio per garantire il massimo della qualità.

Patrizi Norcia

Dall'antica tradizione nursina della lavorazione delle carni, arrivano prosciutti di Norcia Igp (anche disossati), guanciale e capocollo. "Unico", dal profumo speziato, è il fiore all'occhiello di questa azienda che lavora all'interno del parco dei Monti Sibillini, dedicandosi da sempre alla ricerca della qualità.

Querciamatta

In un borgo sulle colline di Monsummano Terme, in provincia di Pistoia, territorio vocato per la coltivazione degli olivi, questa azienda è nata intorno a una sfida: produrre vino biologico e biodinamico su suoli vulcanici di origine miocenica, arenari e argillosi. Due le etichette da cui è partita con l'obiettivo di arrivare lontano: il rosso "D" e il "Rosé", entrambi sangiovese in purezza.

RossoPuro

Un'azienda giovane, fondata nel 2018 da Lorenzo Firenzani che con entusiasmo ha deciso di specializzarsi nella coltivazione e lavorazione dello zafferano puro in stimmi di alta qualità da destinare alla preparazione di piatti speciali. Sulle colline fiorentine, i fiori di *Crocus Sativus* vengono raccolti a mano, all'alba e nei mesi autunnali. Proprio come una volta.

Società agricola Tenuta Ca' Negra

Wagyu Ca'Negra è il primo allevamento di bovino Wagyu fullblood certificato in Italia ed Europa. L'azienda veneta firma prodotti stagionati e fermentati, realizzati dai tagli più pregiati.

Tartufi Le Ife

Sulle montagne del Molise, dai boschi secolari allo stabilimento di Capracotta, a oltre 1.400 metri di altitudine, i preziosi tartufi vengono lavorati con acqua di sorgente e metodi innovativi che ne preservano le caratteristiche organolettiche e gustative. Le linee di prodotto, pensate per venire incontro alle richieste degli chef, vanno dal tartufi in purezza alle deliziose conserve, fino agli abbinamenti gourmet con burro chiarificato, miele di acacia, olio extra vergine di oliva, Aceto balsamico di Modena, sale dell'Himalaya, sale di Sicilia e funghi.



Tenute Caracci

In Sicilia, nella Valle del Belice, questa azienda si occupa da tre generazioni di coltivare, tramite agricoltura sostenibile, avocado e mandorle. Inoltre, piante plurisecolari di Nocellara del Belice producono l'olio extra vergine EVOO DOP.

Venditti

Una porchetta "gourmet", con un perfetto equilibrio tra carne grassa e carne magra, delicata al palato e digeribile, deliziosa con la sua crosta croccante e saporita. È la "Porchetta Campione d'Italia", *made in Abruzzo*, frutto di un'avventura partita nel 1980 con la vendita on the road su un Bedford bianco. Oggi, l'azienda ha 60 dipendenti, un laboratorio certificato da cui escono varie linee di prodotti gastronomici destinati alla GDO, ai canali HORECA e agli otto food truck, e in più svolge attività di catering e di banqueting.

Vongole Bernardi

La vongola lupino selvatica, simbolo della Riviera Romagnola e del Mar Adriatico, viene racchiusa in un packaging plastic free di carta biodegradabile, dopo un processo di desabbatura e di abbattimento, che permette all'azienda di superare i problemi legati alla shelf life. La qualità è garantita in questo prodotto che può essere esportato nel mondo, per il cliente privato o business, facile da usare per realizzare grandi piatti.

Zolla14

Nel cuore della Marca Trevigiana vengono coltivate, con metodo biologico e biodinamico, otto varietà di mele e altrettante di peschi. Il rispetto della terra e la biodiversità sono alla base del lavoro di ricerca e sperimentazione dell'azienda che presenta "Auro", succo di mela millesimato, affinato in bottiglia per almeno tre anni.

E tra le aziende di riferimento che contribuiscono al successo di Taste:

Accademia Olearia

Un'azienda di Alghero, nel nord ovest della Sardegna. Una realtà nata nel 1890, che oggi si estende su 230 ettari per circa 25 mila piante di ulivo, principalmente di cultivar Bosana, integrate dalla presenza di altre cultivar, autoctone e nazionali. Tra i prodotti, ci sono gli oli EVO certificati con il marchio Sardegna DOP, la linea dei monocultivar e la selezione speciale "Riserva del Produttore".

Agricola Piano

Un'azienda che trasforma e vende in filiera corta tutto ciò che produce nei suoi campi. Obiettivo: produrre cibo vero, nel rispetto dell'ambiente e del consumatore. Da questa filosofia nascono le farine e le semole "èViva", totalmente naturali e con germe di grano. E dall'oliva "Peranzana" scaturisce un extravergine pluripremiato e riconosciuto tra i migliori in Italia.

Alberto Marchetti

Dalla ricerca delle migliori materie prime Marchetti crea prodotti unici. Come Zabà, lo zabaione in vasetto fatto con uova fresche, da galline allevate a terra, e zucchero italiano al 100%. La ricetta è quella di Langa, con il marsala e tutta la tradizione torinese dentro.

A Ricchigia

Prende il nome dalla contrada in cui si trova l'antico pistacchietto di famiglia. Infatti, l'azienda si identifica proprio con l'unico frutto certificato DOP, il pistacchio appunto, "la ricchezza" di questo territorio. Siamo a Bronte, in Sicilia, dove scorre il fiume Simeto. Da qui arriva il panettone con crema al pistacchio e con una glassatura al cioccolato bianco e granella di pistacchio. Oltre alle creme, pesti, marmellate e pasticcini.



Barlotti Formaggi di Bufala

A due passi dai templi di Paestum e dal mare, da oltre un secolo, la tradizione della mozzarella di bufala campana si perpetua. Dagli allevamenti, nella fertile Piana del Sele, arriva un latte buono, genuino e proteico che il caseificio aziendale trasforma in mozzarelle dal profumo fresco di fermenti lattici e dalle forme perfette, e in formaggi a pasta molle o semidura, a crosta fiorita e a crosta lavata.

Bifulco Carni dal 1947

Carni pregiatissime per tradizione. Una tradizione che risale al 1947, quando Ferdinando Bifulco aprì una macelleria a Ottaviano, alle pendici del Vesuvio. Da un anno l'azienda ha acquisito anche il Caseificio Carmasciando.

Cavazza

Un territorio, una vigna, una famiglia. L'azienda Cavazza opera, da quattro generazioni, in due aree distinte per microclima e terroir : la zona classica del Gambellara e quella dei Colli Iberici. Oggi, praticando una viticoltura sostenibile, controlla l'intera filiera produttiva: dal vigneto al wine shop.

Caseificio Il Fiorino

Tra la Maremma e il Monte Amiata, in un territorio d'elezione per la produzione di formaggi, uno storico caseificio artigianale dal quale escono pecorini della tradizione toscana, ma non solo. Si va dal Marzolino alla Riserva del Fondatore, dal Cacio di Caterina, al Grotta fino al Cacio di Venere, un pecorino al tartufo realizzato con latte di altissima qualità e tartufo bianchetto toscano. E poi, il Pecorino Toscano DOP, il Fiorin Blu (un erborinato realizzato con latte di pecora), le ricotte, gli affinati e "gli aromatizzati".

Coda Nera

La gamma super premium di uno dei più qualificati brand di salmone del nostro Paese si completa con un progetto sul salmone selvaggio dell'Alaska, le cui acque garantiscono un prodotto di altissima qualità, ricco di proprietà nutritive. Il risultato è "Coda Nera Sockeye", che verrà presentato per la prima volta a Taste.

Corte Camerlenga

Coltivare la terra per ottenere mais, frumento e soia di ottima qualità che serviranno ad alimentare i suini. Dall'allevamento, rispettoso del benessere dell'animale, si passa poi alla produzione di prelibati salumi. Una filiera completa che nasce e termina in azienda.

Cru Caviar

Azienda leader della produzione di caviale di Beluga in Italia, nata grazie all'esperienza della famiglia Bettinazzi di oltre 50. L'attività vanta 20 ettari di espansione per un totale di 4 allevamenti progettati nel pieno rispetto della biodiversità e delle necessità dell'ecosistema. Qui vengono allevati i migliori esemplari di Storione Cru Caviar. A questa edizione, presenterà in anteprima assoluta lo storione di Beluga affumicato.

De' Magi – Alchimia de' formaggi

Professione, affinatori di formaggi. Passione antica, ricerca continua, prodotti proposti a palati fini, gastronomie di classe, enoteche e ristoranti. Ci sono gli Erborinati, gli Speciali, i Pecorini con caratteri decisi, i Freschi: tutti i formaggi De'Magi hanno un nome, un carattere e una identità definita.



Dolcemascolo

Artigianalità e rispetto delle materie prime sono gli ingredienti principali di questi grandi lievitati "made in Frosinone". L'azienda, che ha vinto il Premio Miglior Panettone d'Italia 2019 e il Premio Miglior Pasticcere Emergente 2021, utilizza la ricetta tradizionale milanese, arricchita con uva sultanina, arancia siciliana e cedro calabrese canditi. La lavorazione inizia con la cura del lievito madre al quale vengono aggiunti la farina macinata a pietra, il burro di centrifuga francese, le uova certificate da allevamenti a terra, la vaniglia naturale del Madagascar e la frutta candita di alta qualità.

Emporio vegetale

Preparazioni gastronomiche e piatti pret-à-manger rigorosamente veggie. Come burger e polpette di legumi e verdure, creme, zuppe e maionesi, da gustare così come sono o da utilizzare come base per comporre menù gustosi e sani.

Fattoria Triboli

Un'azienda agricola biologica situata sulle colline di Impruneta, nel cuore della Toscana. Il team, composto da giovani professionisti con la passione comune per l'olivicoltura e il cibo sano e biologico, sta portando avanti un progetto che applica le pratiche dell'agricoltura organica e rigenerativa del suolo, impegnandosi per ridurre al minimo la propria impronta sull'ambiente. Tra i prodotti, un olio extra vergine di oliva 100% toscano e Anacabert, formaggi vegan di alta qualità.

Fish Different

Un'azienda che, nei mari italiani, pratica una pesca sostenibile, certificata Friend of the Sea ed effettuata con la "Lampara" e il "Cianciolo" (una rete che non danneggia i fondali). Tutto il pesce, in particolare le acciughe, viene poi interamente lavorato e confezionato all'interno della struttura aziendale, insieme a ingredienti bio certificati 100% italiani, per essere confezionato in filetti, paté e colatura di alici.

Frantoio di Sant'Agata d'Oneglia

Sulle colline dell'entroterra Imperiese, nel frantoio di proprietà, la famiglia Mela produce olio extra vergine da olive taggiasche dal 1827. Da sempre la produzione dell'olio è stata accompagnata dalla lavorazione di olive da tavola in salamoia, denocciolate e oggi anche candite. La produzione di altre specialità scandisce le giornate di lavoro al Frantoio di Sant'Agata: dai Paté al Pesto ligure alle verdure lavorate dal fresco.

Frantoio di Santa Tea

Il più antico e tuttora attivo in Italia (su una pietra è incisa la data di fondazione: 1426) è a Reggello. A gestirlo, dal 1585, è la famiglia Gonnelli. Gli oliveti, che sorgono su un terreno ben drenato, a 400 metri di altitudine, sono di diverse cultivar, tutte tipiche toscane: Frantoio, Leccino e Moraiolo. Tra le selezioni, ci sono il deciso "Fresco di Frantoio", un olio evo di olive verdi e nere, imbottigliato senza filtratura, e il sofisticato "Laudemio", dal sapore speciale.

Frantoio Franci

A Montenero d'Orcia, nella Toscana più tradizionale, dallo storico uliveto Villa Magra, nel 1958, inizia l'avventura di due fratelli, Franco e Fernando Franci. Attraversando le annate, sono state recuperate le migliori olive e la produzione è stata diversificata per ottenere oli dalle diverse sfumature, tra cui quattro pregiatissime monocultivar tra le più premiate d'Italia.

Frantoio Muraglia

Ad Andria, nell'altopiano della Murgia, un'azienda arrivata alla quinta generazione che produce un olio biologico di oliva coratina, cultivar autoctona ricchissima di polifenoli, raccolta a mano e



spremuta a freddo nella macina in pietra. Bottiglie come opere d'arte racchiudono poi il prezioso prodotto.

Friscous Petramarè

A Lecce, due giovani imprenditori con la voglia di innovare, partendo però da solide radici salentine, hanno creato un prodotto inedito, che sfugge alle definizioni, ma che si è già fatto apprezzare dai grandi chef. È il Friscous, un mix di semole di grano duro ed erbe aromatiche, si presenta come un cous cous ma non lo è. In realtà Friscous si può aggiungere crudo ai piatti per dare loro croccantezza, oppure leggermente bagnato per farcire o gratinare, e infine come alternativa a un primo piatto.

Gratifico

Pasta fresca bolognese, tortellini e balanzoni, ma in chiave contemporanea. Sfoglia ruvida, ingredienti di prima qualità, zero conservanti e, grazie alla collaborazione con un centro di ricerca dell'Università di Bologna, un'esclusiva tecnica di lavorazione che allunga la shelf life e accorcia i tempi di cottura.

Il Mangiarbene

Produttore, distributore di creazioni casearie rare e di altissima qualità, e oggi soprattutto affinaio con sede in Umbria. Partendo da formaggi di base di altissima qualità, l'azienda ne gestisce la maturazione, li arricchisce, li trasforma, valorizzandoli con altri ingredienti. Fiori, erbe selvatiche del Gran Sasso, agrumi, frutta secca, essenze, grandi distillati, cacao pregiato contribuiscono tutti a far nascere formaggi stagionati ed erborinati di qualità.

Italianavera Sughì & affini

"A pummarola è femmena". Infatti, è una giovane imprenditrice a gestire questa azienda che produce e trasforma le migliori varietà di pomodori italiani campani, in ottime salse e conserve. Il gusto femminile si nota anche nella cura dei dettagli e del design delle confezioni, come la coloratissima linea in lattina VEROPOP.

L'Amatriciano

Un caseificio storico in una terra fatta di tradizioni, di antichi "Tratturi", di sapori e saperi. Il "Pecorino Amatriciano" viene prodotto in piccoli lotti, stagionato con cura seguendo i "segreti" tramandati di padre in figlio. E poi c'è il "Vernale", ispirato a una ricetta esclusiva che fissa la produzione in primavera e richiede solo una breve stagionatura.

La Casera

A Verbania, non una semplice bottega, ma un nome di riferimento per l'attenzione alla qualità e alla innovazione, più che al marchio o alle mode, con cui il titolare Eros propone il frutto del suo lavoro di ricerca. Qui si concentrano i migliori brand di produzione casearia, locale e nazionale. Alla rivendita si sono aggiunti di recente una cantina di stagionatura e uno spazio di degustazione dei migliori prodotti.

La Mèrica

Dall'idea di replicare l'usanza dei marinai di recuperare le teste dei gamberi che durante la pesca a strascico si spezzavano, nasce la Colatura di Gambero Rosso® di Mazara del Vallo: un prodotto dal sapore unico, a cui si aggiungono anche il burro al gambero rosso e la sferificazione della Colatura di Gambero Rosso®.

Lavoratti 1938

È il cioccolato che lega la propria storia recente ai nomi di Davide Petrini e Fabio Fazio che nel 2020 hanno rilevato questa azienda nata a Varazze, in Liguria, ottanta anni prima. Dentro a packaging estremamente eleganti si celano praline, creme e tavolette che vantano lavorazione artigianale ed etichette "corte", in cui i pochi ingredienti sono garanzia di purezza e qualità.



L'intera produzione è concepita come una "linea editoriale": ogni prodotto è il capitolo di un racconto. E le confezioni delle tavolette ricordano addirittura la copertina di un libro.

Luigi Guffanti 1876

Ad Arona, una piccola cittadina del Piemonte, sulle sponde del Lago Maggiore, riposa l'oro giallo della Luigi Guffanti 1876, un'azienda che da più di cinque generazioni porta avanti un mestiere ormai più unico che raro, quello dell'allevatore di formaggi. Ogni giorno, un team di esperti si dedica alla ricerca e successiva selezione delle eccellenze casearie italiane e non, una selezione composta da più di 250 referenze, a partire da formaggi freschi per passare poi a quelli mediamente stagionati e per arrivare infine a formaggi che hanno oltre i 10 anni di vita.

Marina Palusci organic farming

In Abruzzo, un'azienda artigianale familiare che da quattro generazioni si occupa di olio e vino. L'extra vergine d'oliva è la massima espressione della varietà e della tipicità del territorio con le monocultivar Dritta, Intosso e Leccio del Corno. La Cru Dritta regala un extra vergine molto raro, da abbinare a dessert a base di cioccolato fondente minimo 70% di cacao.

Meracinque

A Roncoferraro, in provincia di Mantova, cinque sorelle unite dal desiderio di dare vita al miglior Riso Carnaroli. Nasce così Meracinque, un'azienda che coltiva unicamente semi 100% Carnaroli in purezza. Dall'impiego di tecnologie di ultima generazione, è stato creato il primo riso Carnaroli MicroNatural® coltivato con un metodo innovativo giapponese che garantisce la buona salute della pianta mantenendo sano l'ambiente della risaia con polvere di roccia micronizzata e microrganismi naturali. Il riso viene poi essiccato a bassa temperatura e il packaging si decompone in 90 giorni nei rifiuti organici senza lasciare alcuna traccia di microplastica.

Mulin Barot

Tutto ha avuto inizio in un antico mulino nei boschi di Coassolo. Oggi la famiglia Barra produce ancora artigianalmente il "miccone", chiamato così per la consistenza della mollica, oltre che per la capacità di rimanere buono per giorni. In più, biscotti e grissini della tradizione torinese come i "Torcetti Di Lanzo" (i biscotti prediletti dai Savoia, ottenuti dall'impasto del pane e passati nello zucchero), le Paste di Meliga (tipico biscotto piemontese riconoscibile per la sua forma rotonda e la farina di mais), i grissini "Rubatà" (preparati a mano senza strutto né malto, solo con sale, acqua lievito e farina) e gli "Stiratin" (creazione esclusiva di Giovanni Barra, ricchi di olio extravergine d'oliva).

Olearia Sa Giorgio

In Calabria, un'azienda che si prende cura da generazioni di 140 ettari di uliveto, in cui si impone una cultivar autoctona: l'ottobratica, a cui si aggiungono la carolea, la sinopolese, la roggianella, la ciciarello e la cassanese. Il top di gamma degli extravergini è Micu 1906, in ricordo del fondatore dell'azienda, Domenica Fazari che avviò l'attività nel 1940.

Olivieri 1882

Un nome che rappresenta l'eccellenza dei lievitati da 140 anni. Il Panettone, citato anche dal *New York Times* e dal *Boston Globe*, è a base di Uvetta Australiana, arance candite artigianalmente, bacche di pregiata vaniglia Bourbon del Madagascar, farine di grani italiani, zucchero di canna grezzo, burro belga ottenuto per centrifuga e miele di acacia italiano. Soffice e raffinato, il Pandoro nasce da tre diversi impasti dopo tre giorni di lavorazione.

Paglione Azienda agricola biologica

Tra il Subappennino Dauno e il Tavoliere delle Puglie, questa azienda è un baluardo di varietà altrimenti perdute come il pomodoro Prunill, varietà autoctona di Lucera, e il pomodoro Roma, prodotto di punta della linea "Senza Sale Aggiunto". A questi prodotti si aggiungono l'olio extra



vergine di oliva e le olive da tavola monovarietal, tra cui la cultivar Nasuta. L'attenzione per il territorio si declina anche nel vino con la Doc Cacc'e Mmitte di Lucera e il Nero di Tero in purezza.

Pasticceria Filippi

I primi dolci da forno a lievitazione naturale, all'insegna della genuinità degli ingredienti e della tradizione, sono stati prodotti nel 1972 da Maria e Giuliano. Oggi, a Zanè, in provincia di Vicenza, i loro figli continuano a farlo con la stessa dedizione e lo stesso spirito, producendo deliziosi panettoni di altissima qualità.

Pastificio agricolo Mancini

Il nome dice tutto: questa azienda agricola, situata nel cuore delle Marche, produce pasta in mezzo al proprio campo di grano, solo con i chicchi che coltiva direttamente, ottenendo così ogni anno un prodotto vivo, figlio dell'annata agraria. La linea al grano turanico è una specialità realizzata con questa varietà antica di grano duro, selezionata dall'uomo più di 4.000 anni fa nella regione del Khorasan (Nord-Est dell'Iran).

Pastificio Gerardo di Nola

Una giovanissima imprenditrice si sta facendo notare nel regno della pasta. A Gragnano, il pastificio Gerardo di Nola, fondato nel 1870, produce la pasta di grano duro di altissima qualità. Tra i must have, le eliche e i mezzi paccheri.

Pastificio Maidea gluten free

Dalla grande tradizione pastaia abruzzese, nasce una pasta gluten free d'eccellenza: un elenco degli ingredienti cortissimo, farine esclusivamente italiane e acqua della Sorgente del Verde. Grazie al metodo di essiccazione lenta, la pasta senza glutine Maidea ha una eccellente tenuta in cottura. La trafilatura al bronzo dona la giusta rugosità al prodotto permettendogli di abbracciare il condimento. Il packaging, infine, è completamente riciclabile.

Salumi Lovison

Salumificio artigianale di Spilimbergo, fondato nel 1903, tramandato di padre in figlio e oggi gestito dai due fratelli Lovison. L'eccellenza è scandita dalla ripetizione perfetta di gesti antichi, dall'attenzione ai dettagli e dalla visione imprenditoriale. I classici sono il Salame Friulano, il Salame Punta di Coltello, la Sopressa, l'Ossocollo, la Salsiccia e il famosissimo Musetto Lovison.

Savini Tartufi

Quattro generazioni di tartufai che si tramandano, di padre in figlio, una passione unica che negli anni si è trasformata in professione. Un lavoro paziente che segue i ritmi della natura e che, nelle uscite in bosco, ha un unico compagno fedele, il cane. Tra le novità portate a Taste, la nuova linea di snack salati, quattro nuove referenze per accompagnare aperitivi e taglieri. Alle famose chips al tartufo si erano già affiancate le noccioline in pastella e da oggi la linea si amplia con snack di mais, biscottini, grissini e lingue sottili e croccanti, impreziositi dal più sofisticato dei funghi ipogei.

Sgambelluri – Gli artigiani del torrone

A Siderno, in Calabria, un'antica pasticceria in cui si produce torrone di pura mandorla, massima espressione della cultura e della tradizione di questa regione. La selezione degli ingredienti e la sapiente preparazione conferisce ad ogni prodotto un gusto unico e antico, la scelta infatti di usare pura mandorla d'Avola e prodotti locali garantisce un risultato di qualità.

Tartufi Stefania Calugi

Tra San Miniato e Castelfiorentino, nel cuore della Toscana, questa azienda segue l'intero processo produttivo del tartufo fino al confezionamento e alla vendita. Il legame con il



territorio e con la tradizione, si trasforma in collezioni di prodotti concepiti espressamente per la clientela retail. Non solo tartufi ma anche funghi e altri ingredienti di origine vegetale, selezionati accuratamente per mantenere la qualità intatta dal campo fino alla tavola. A Taste verranno presentate due novità: “Delizia”, una polvere a base di tartufo e carruba che inaugura l'abbinamento del tubero con un sapore dolce, e Bianca, una crema di tartufo bianco che prende il nome da Bianca di Castiglia, regina di Francia e donna profondamente legata alle sue origini.

Trota Altura

Due giovani imprenditori, uniti dall'amicizia e dalla passione per la montagna, sono i fondatori della prima azienda di trasformazione ittica in Valle d'Aosta. Trota, coregone e salmerino: tutti pesci di acqua dolce che vengono cresciuti in piccoli allevamenti alimentati dalle sorgenti alpine, e poi lavorati a mano e affumicati.

Tumminello

Pasticceria orgogliosamente “sicula”, ambasciatrice di bontà e generosità fin dalle coloratissime confezioni di latta, disegnate dal titolare stesso dell'azienda, perfette da regalare. La produzione avviene solo dalla selezione di farine di grani siciliani, macinati a pietra, come il Timilia, il Maiorca, il Perciasacchi e il Madonita. Per dolcificare è stata scelta la Manna, uno zucchero naturale estratto dalla linfa della corteccia di alcune specie di piante, in particolare il Frassino da Manna. E poi, una sinfonia di profumi siciliani: i fichi secchi, le mandorle e i pistacchi. Oltre ai “Biscottini al cioccolato di Modica”, ci sono i “Ricci al Pistacchio”, gli “Zuccotti” e i “Cosi Chini”, una croccante frolla che racchiude un generoso ripieno.

E, infine, una selezione di etichette presenti nella sezione Taste Spirits:

Amaro Auser

Da tre generazioni, la stessa ricetta, a base di erbe aromatiche e officinali, spezie e scorze di frutta, va a comporre un amaro che porta con sé il valore della tradizione. Completano l'offerta dell'azienda anche le grappe e gli originali liquori, sempre all'insegna dell'artigianalità.

Amaro di quartiere

Un amaro che nasce a Firenze e indossa i colori delle squadre del Calcio Storico: gli Azzurri di Santa Croce, i Verdi di San Giovanni, i Bianchi di Santo Spirito e i Rossi di Santa Maria Novella. Quattro quartieri, come le bottiglie, tutte caratterizzate da una combinazione diversa di botaniche.

Amaro Erbes

Da centoventi anni, la Fabbrica di Liquori Izzi estrae da erbe officinali un infuso dalle straordinarie proprietà toniche e digestive. China, rabarbaro, genziana, camomilla, opportunamente associate ad altre varietà vegetali sono gli elementi dell'Amaro Erbes. Di giusta gradazione (40°), semisecco, si beve liscio, in acqua, caffè o seltz. È insuperabile per cocktail, graditissimo come ponce e dissetante con il ghiaccio.

Amaro Rubino bio

Un liquore d'erbe artigianale, prodotto in piccoli lotti, tra i primi della sua categoria ad aver ottenuto la certificazione biologica. Realizzato con miele locale e botaniche che tipicamente crescono o si coltivano nella terra tra i laghi e le Prealpi lombarde e piemontesi, con ingredienti da agricoltura biologica e biodinamica.

Argintario

Un gin che porta nel nome e nel contenuto tutta la bellezza del promontorio dell'Argentario. Un angolo di Maremma toscana, circondato dal mare e rappresentato da botaniche tipiche come il



ginepro, il lentisco, il finocchietto marittimo e la melissa.

Azienda agricola Barbarossa

Da un pionieristico impianto di melagrane, in terra toscana, è nato l'Elixir Barbarossa, un prodotto unico nel suo genere, nel quale si fondono proprietà toniche e digestive.

Dibaldo Spirits

Gli amari Unbitter e BBB, il Vermouth 721 e il Gin Paracelso sono profumi e acque di colonia "da indossare" nella filosofia del profumiere Baldo Baldinini. Nei suoi spirits l'intensità delle essenze persiste sia in purezza sia in miscelazione.

Deta

Sulle colline del Chianti Classico, una distilleria che produce spirits dal 1926. Le grappe sono ottenute dalle migliori vinacce provenienti dai vitigni Sangiovese, Canaiolo, Colorino, Malvasia nera ed altri vitigni a bacca rossa. L'Antico Amaro delle Terme viene affinato in botte e il Gin Giusto è ottenuto da bacche di ginepro del Chianti.

Essentiae del Salento/Amaro di ulivo

Un liquore nato dall'infusione a freddo di foglie di ulivo e scorze fresche delle arance amare e dei limoni salentini bio e raccolti nel periodo di maturazione. Questo connubio, che segue un'antica ricetta pugliese, conferisce al prodotto ottime proprietà digestive.

Gin Fulmine

Impavidi, elettrici, rockandroll: il vermouth Vandalo, il gin Fulmine, l'amaro Grinta, il bitter Spinto dichiarano, già dal nome, la voglia di lasciare un segno. Anche grazie alle etichette in cui lo stile vintage diventa graffiante.

Granamaro

Ideato nell'estate del 2020 dai fratelli Marco e Alessandro Riggi, mugnai siciliani di terza generazione e titolari dell'omonimo molino, Granamaro è il primo amaro della storia realizzato a base di grano. Un prezioso distillato, arricchito dalle note agrumate delle arance amare e dei fiori di zagara, e da quelle amaricanti di artemisia, genziana e rabarbaro.

Infermento

Un'azienda che produce spirits partendo dai risi vercellesi fermentati, proprio come fanno in Giappone per il saké. Nascono così il vermouth Nèir, l'amaro Biánch e il bitter Ròss, perfetti in purezza o come base per cocktail creativi.

Infusi di Calabria

Un'azienda giovane, nata nel 2023, con l'obiettivo di mettere in bottiglia i profumi di una regione unica. Fiore all'occhiello della produzione sono i due amari "Imperium" e "Fenomenale", la grappa "Ikonika" e il gin "Nautelio".

Mirto Sannai

Un'azienda agricola in equilibrio con la natura che la circonda, affacciata sul golfo di Marinella. Il liquore di bacche di mirto si affianca a quello di mirto e miele, e all'amaro di mirto bianco.

Nannoni

Da un'accurata selezione di materie prime, talvolta rare, o disponibili in piccole quantità, e da una distillazione artigianale e attenta nascono prodotti esclusivi come il "Riserva", invecchiato in botti da 225 litri, interessante in abbinamento a cioccolato pregiato, frutta secca o piccola pasticceria, e ingrediente di lusso per cocktail d'autore.



Peter in Florence

Un London Dry Gin realizzato in Toscana grazie all'utilizzo del primo alambicco carterhead presente in Italia, riprodotto fedelmente seguendo il progetto originale del del 1831. 14 botaniche, con particolare risalto all'Iris, simbolo della città.

Risorgimento 5 liquoreria artigianale

Nell'antico Mulino di Zoppola, in via Risorgimento 5, il grano viene distillato con bacche di ginepro e botaniche, vino passito con foglie e aromi, infuso di erbe e un macerato di officinali. Risultato: gin, vermouth, bitter e digestivo contrassegnati da etichette che parlano di antiche spezierie.

Santo Spirito Liquori

Liquori intensi, dai sapori unici e riconoscibili, prodotti secondo le ricette speciali dell'eremo di Santo Spirito, quindi con metodi di lavorazione delle erbe officinali risalenti già al 1600 che sono garanzia di un'estrazione naturale delle materie prime. Tra queste, limoni di Sorrento IGP, radici di genziana selvatiche raccolte a mano oltre i 1600 metri, vini DOC certificati, pistacchi di Bronte, liquirizia purissima.

Spiriti del Bosco di Volterra

Una collezione di distillati e liquori preziosi, derivati dall'anima della riserva naturale del Berignone, nell'Alta Val di Cecina, dove già nel 1860 esisteva una distilleria nel bosco. Oltre a Gin, Vermut e Bitter, il fiore all'occhiello è "Albatro", nettare alcolico, rosolio da conversazione, dai frutti di corbezzolo.

Tremite Sabino Leone

Si chiama Tremite Apulian Dry Gin ed è il risultato della preziosa tradizione contadina di questa azienda. Nella ricetta: foglie di ulivo e un complesso insieme di botaniche come ginepro, coriandolo, radice di cicoria selvatica, mandorla, melissa e arancia amara.

Ulibbo

Da un progetto di Verso le Origini, azienda agricola di Ragusa, nasce questo liquore di foglie di ulivo e carrubo, erede della lunga storia dell'amaro e dei distillati siciliani. La lista degli ingredienti, ritrovata su un ingiallito foglio di carta vergato a mano, ha tramandato fino ad oggi l'antico sapore di questo liquore dal carattere deciso.

Vermouth Agricolo delle colline di Firenze

Da uve biologiche di Chardonnay, nasce il nuovissimo "Bouquet!". Di colore giallo dorato, con piacevoli profumi di scorza d'arancia, fiori, mela cotogna, crema di limone, salvia e ginestra, è il vermouth agricolo delle colline di Firenze, prodotto dalla Fattoria Lavacchio Bio-Winery.

VisionAir Gin

Due giovani sommelier, Ilaria Lorini e Stefano Clemente, sono riusciti a unire a un prodotto di altissima qualità la salvaguardia del pianeta. Il loro Visionair Gin è un London Dry 100% toscano, realizzato con botaniche "amiche" delle api e conservato in una bottiglia in acciaio inox, quindi riciclabile all'infinito e riutilizzabile come borraccia.