

Al Taste il meglio dell'agricoltura contemporanea e tutte le novità dalle campagne e dai mari italiani

9 Febbraio 2026

di **Redazione**



FIRENZE – Dall'oro del grano al verde delle risaie fino al viola dei vigneti. All'edizione 19 di Pitti Taste, la fiera del settore eno-gastronomico che si è aperto sabato e si chiude oggi a Firenze, sono in mostra oltre 800 aziende da tutta Italia, il meglio dell'agricoltura contemporanea e tutte le novità prodotte nelle campagne e nei mari italiani.

Il risultato è un arcobaleno di colori che racconta tutte le eccellenze della penisola, prodotte da piccole e grandi aziende agricole che custodiscono varietà antiche e sperimentano nei laboratori.

Tra le novità in fiera c'è "l'occhio di Pernice" di Pieve di Campoli, azienda agricola dell'Istituto diocesano per il sostentamento del clero di Firenze, vino definito di "lunga attesa".

L'azienda Cru Caviar lancia la crema spalmabile a base di nocciola e caviale croccante. Tra le proposte speciali anche quelle de Il fico di Adamo, azienda che usa ancora i graticci di legno per essiccare al sole i fichi. Enoteca Pinchiorri invece ha collaborato con Savini Tartufi per una nuova collezione di prodotti a base di tartufo, realizzati in tiratura limitata.

La Via del Tè rilancia la collezione Le Signore delle Camelie, tra cui c'è l'infuso Gabrielle ispirato a Coco Chanel. La collezione si arricchisce anche di una serie di accessori coordinati come bottiglie termiche, taccuini, tote bag e pochette.

Da Esercito Italiano, in fiera con i prodotti alimentari della licenziataria Fabbriche Toscane, la novità è il "carrubante" nei formati tavoletta e crema spalmabile, prodotto alimentare alternativo al cioccolato, realizzato con le carrube e senza zuccheri aggiunti.

Il Biscottificio Antonio Mattei, fondato nel 1858, presenta a Taste il suo nuovo progetto di rebranding che si basa sul filo blu, da sempre usato per i pacchetti.

È forte, infine, la presenza di aziende dei salumi. "Il Maiale Volante. Una festa di paese" è l'evento organizzato al Teatro del Sale per scoprire i molti usi della Cinta senese Dop.

Sabato è stato presentato *Una favola di Mortadella*, libro di **Davide Paolini** (edito da Gruppo Editoriale), per celebrare i 30 anni dal brevetto della mortadella Favola, che ha l'involucro in cotenna cucito a mano in quella che è a tutti gli effetti una vera e propria sartoria.

L'innovazione è anche nella lenta cottura negli antichi forni in pietra, salvati dal terremoto del 2012 che colpì l'Emilia.