

8 Marzo 2019

FIRENZE - Dal sale integrale al mandorlato bicentenario, passando per lo Sciuscillone della Lucania e il Vermouth dall'aria retrò. Tornano a Firenze le eccellenze eno-gastronomiche italiane per l'edizione 2019 di Pitti Taste, dal 9 all'11 marzo alla Stazione Leopolda.

Ecco allora tra le produzioni tipiche il Peperone Sciuscillone di Teggiano, in Lucania. L'azienda I segreti di Diano coltiva questo antico ortaggio su piccoli lotti per intensificarne l'eccellenza e consentire una lavorazione manuale.

Anche i prodotti della Salina di Cervia, la più a nord d'Italia, identificano un intero territorio. In mostra, oltre al tipico sale integrale e privo di cloruri amari, anche i sali con le erbe aromatiche. Sulla via del Carmasciano invece nasce una moderna cheese factory, che fonde l'esperienza dei maestri casari e la tradizione locale con l'eccellenza del patrimonio agricolo irpino.

E ancora, Lardo di Colonnata IGP Mafalda nasce dalla più antica lardereria di Colonnata, già in essere nel 1930. I Taddeucci di Lucca, attivi dal 1881, portano il loro famoso buccellato, recensito da magazine di tutto il mondo e molto apprezzato anche da Carlo d'Inghilterra durante una sua visita all'antica pasticceria toscana.

L'azienda Maratelli di Asigliano Vercellese ha invece dato il proprio nome a una varietà di riso, la più antica d'Italia. Poi ci sono i liquori Taccola, prodotti dal 1895 come il tipico Ponce toscano e il Sambuco "ChesiaChiaro".

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 bicentennaria. Infine La via del tè che lancia la Collezione Firenze, con 6 miscele totalmente ispirate alla sua città di origine.

Il focus sui prodotti tipici continua a Fuori di Taste, il programma di appuntamenti in giro per la città. AnciToscana infatti organizza "IdentiTaste" lunedì 11 marzo all'Altana di Palazzo Strozzi alle 9: si parlerà di territori e prodotti tipici, sempre più parte della storia e della memoria collettiva di un territorio e della sua cultura.