

7 Febbraio 2023

FIRENZE - Un giovane che dal 2018 ha avviato un allevamento di bisonti sul lago Trasimeno, due fratelli che portano avanti una delle cioccolaterie storiche di Torino dove si realizza ancora il gianduiotto come si faceva nell'Ottocento, un salumiere che produce mortadella artigianale. E ancora, un giovane che insieme a cugini e fratelli porta avanti l'azienda che il nonno ha fondato negli anni Sessanta, quando intraprese viaggi in oriente alla scoperta del mondo del tè, e una signora che dopo essersi occupata di moda ha iniziato a produrre aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia dop.

Volti, storie e sapori dal Taste di Firenze raccontano di un'Italia variegata e straordinaria. *Virtù Quotidiane* ha fatto un giro tra i circa 500 espositori, tra cui 100 novità, da nord a sud della penisola, raccogliendo alcune interessanti testimonianze tra i partecipanti al salone gastronomico di Pitti Immagine alla sua 16esima edizione che si è chiuso ieri alla Fortezza da Basso.

“È la seconda bevanda più bevuta al mondo ma non è ancora sufficientemente conosciuta, mio nonno negli anni sessanta decise di intraprendere questo viaggio che ci ha portato ad avere un'azienda di famiglia alla terza generazione e il nostro obiettivo è quello di far avvicinare quante più persone a questo prodotto”, dice **Amerigo Carrai** de La Via del tè.

“Solo assaggiandolo a casa del produttore si riconosce un buon aceto balsamico”, afferma sicura **Cristina Crotti** de Il borgo del balsamico di Albinea (Reggio Emilia). “La nostra azienda produce aceto balsamico tradizionale dop da più di cinquant'anni, mio padre iniziò come hobby ed io e mia sorella nel 2004 lo abbiamo trasformato in un mestiere. L'esperienza pregressa nel mondo della moda ci ha permesso di dare ad un prodotto tradizionale una veste moderna e innovativa”.

Tra gli oltre 300 produttori del Consorzio Parmigiano reggiano c'è anche il Caseificio Gennari di Collecchio (Parma): “Ciascuno lo produce in modo diverso - spiega **Giulia Belletti**, responsabile qualità - ma il consumatore è tutelato dal marchio che prevede un rigido disciplinare”.

“Il prodotto artigianale viene molto toccato con le mani, la passione che ci contraddistingue ci fa produrre una mortadella con solo carni 100 per cento italiane ed utilizziamo solo spezie, senza aromi”, declama **Simone Franceschini** del Salumificio Franceschini di Valsamoggia (Bologna), “non facciamo parte del consorzio Igp anche perché abbiamo voluto conservare la nostra ricetta tradizionale, che spesso dà vita ad un colore non tollerato dal disciplinare”.

Tra i sedici produttori abruzzesi presenti al Taste c'è La Tavola dei Briganti, di Altino (Chieti): "C'è molta curiosità nei confronti del peperone dolce di Altino, sia per il sapore sia per le possibilità di utilizzo in cucina", dice **Donatello D'Alonzo** che insieme alla compagna **Nica Caroselli** porta avanti l'azienda agricola di Altino (Chieti) che produce sottoli, confetture, creme e il peperone in tante varianti.

A Panicale, in provincia di Perugia, **Massimiliano Gatti** ha invece avviato un allevamento di bisonti, caso più unico che raro in Italia: "È una carne tenerissima pur essendo molto magra, non ha bisogno di frollatura perché questa specie non essendo stata utilizzata dall'uomo per la soma è rimasta come era 250mila anni fa, ha il 70 per cento di ferro in più rispetto al manzo ed il 40 di proteine, la metà del colesterolo del pollo", spiega il giovane titolare dell'azienda di Panicale (Perugia) che porta il suo nome.

Dalla terra al mare, quello freddo norvegese, ad Ancona l'azienda La Nef lavora e trasforma salmone pregiati per l'alta ristorazione e le gastronomie di qualità. Il marchio si chiama Coda Nera e si è ormai affermato nel settore: "Un po' il caso, un po' la passione verso il cibo mi hanno spinto verso questo mondo", racconta il presidente dell'azienda **Giordano Palazzo**, "nel 1990 è iniziato un percorso che da pochi chili a settimana siamo arrivati a 2.500 tonnellate di salmone affumicato vendute ogni anno. Oggi nell'alta gamma è diventato il prodotto di riferimento in Italia".

Infine, e non a caso, un dolcetto: cioccolateria dalla storia ultrasecolare, la A. Giordano nasce a Torino nel 1897 e negli anni Settanta è stata acquisita da **Luigina e Mario Faletti**, dopo che i proprietari, senza eredi, avevano messo un annuncio di vendita. Attraverso ricette uniche e la paziente lavorazione manuale degli esperti maîtres chocolatiers, A. Giordano ancora oggi delizia i palati di tutto il mondo con prelibatezze senza tempo.

"L'azienda nasce con il commendator Giordano che la intesta alla mamma, A. sta per Angela", racconta **Laura Faletti**, "noi ancora oggi portiamo avanti le stesse lavorazioni artigianali attraverso le sue ricette scritte e abbiamo mantenuto il nome dell'azienda. Il nostro gianduiotto fatto a mano è senza latte e senza lecitina di soia. Le gianduiere li tagliano a mano con le coltelle e li incartano a mano uno per uno".

"Non tutti sanno che la storia del gianduiotto è legata al Carnevale", aggiunge il compagno, **Alessandro Costanza**, ricordando come fu Gianduja, celebre maschera del carnevale piemontese, a lanciare alla folla durante una sfilata dei dolcetti a forma di barca rovesciata che poi assunsero il nome di gianduiotti. "Noi realizziamo anche un cioccolatino ispirato alla forma del cappello di Giacometta, compagna di Gianduja, che indossa una specie di turbante".