

DALLA PASTA AL TORRONE FINO ALLA VENTRICINA, ABRUZZO CON 16 AZIENDE E DUE NOVITÀ AL TASTE DI FIRENZE

4 Febbraio 2023

di Redazione



FIRENZE – Con 16 aziende che espongono all'interno della Fortezza da Basso, ed altre che sono protagoniste del ricco cartellone di appuntamenti nel fuori salone come il pastificio Rustichella, l'Abruzzo partecipa da protagonista e con due novità al Taste che si è aperto oggi a Firenze e va avanti fino a lunedì. Il salone che nell'ambito di Pitti Immagine riunisce il meglio delle eccellenze del gusto made in Italy, alla sua 16esima edizione vede la presenza di 538 espositori, 100 aziende che partecipano per la prima volta e buyer in arrivo anche dai

mercati emergenti.

Dal salato al dolce, dai soft drinks agli spirits, passando per il design dedicato alla tavola, Taste è l'appuntamento di riferimento per scoprire le migliori aziende, i prodotti iconici e le tendenze del food & beverage, in un percorso fatto di proposte sempre più creative e consapevoli. E per la prima volta *Virtù Quotidiane* lo segue da vicino con interviste e approfondimenti aggiungendolo alle numerose fiere a cui già partecipa da anni come Vinitaly e Merano Wine Festival.

Come al solito, tutta la città si animerà con il calendario "off" Fuori di Taste: cene a tema, presentazioni ed eventi coinvolgenti per degustare i prodotti di Taste nei locali più belli di Firenze. Tra queste, sicuramente quella di Rustichella d'Abruzzo, che oggi pomeriggio a Desinare, prestigiosa location in via dei Serragli che ospita una scuola di cucina ma anche degustazioni ed eventi, ha organizzato un viaggio letterario, musicale e culinario per ricostruire gli echi di una terra tanto cara a D'Annunzio: prima una masterclass sulla chitarra a cura di **Stefania Peduzzi**, patron del pastificio di Pianella (Pescara), in cui è intervenuta anche l'attrice **Franca Minnucci**, studiosa di Eleonora Duse, e il giornalista **Adriano Moraglio**, e poi una degustazione della pasta alla chitarra di Rustichella cucinata dallo chef **Emmanuel Di Liddo**, ischitano classe 1984.

Alla Fortezza da Basso, invece, per la prima volta il Torrone L'Aquila, nato dall'esperienza della latteria artigianale a km zero Da Carolina e Gina, che **ha presentato un nuovo prodotto**: il torrone bianco morbido bianco con mandorla d'Avola, pistacchio di Bronte e scorza d'arancia candita. Nati dalla volontà di creare un prodotto unico ed esclusivo per il mercato della ricorrenza specializzata, i prodotti di Torrone L'Aquila sono totalmente italiani, artigianali, le cui materie prime utilizzate fanno parte delle eccellenze del nostro Paese, come il cioccolato Amedei Toscana, i Mieli Thun-Andrea Paternoster, la Nocciola di Giffoni Igp dell'azienda Toro, quest'anno premiata come la migliore dal Gambero Rosso, e le migliori mandorle del Consorzio Mandorla Avola.

Tra gli espositori anche Kucino, il biscottificio artigianale aquilano, progettato e realizzato nel 2012 sulla spinta di una voglia di rinascita e di recupero della propria identità che ha caratterizzato la città di L'Aquila ed il suo comprensorio. Tutta la produzione è da sempre caratterizzata da una forte creatività che permette all'azienda di seguire la tradizione dolciaria aquilana e abruzzese, sia nelle ricette dei dolci più tipici e conosciuti, sia nei processi di produzione tutti rigorosamente artigianali, senza però mettere da parte creatività, innovazione, modernità, nelle proposte delle tre linee di biscotti dolci e salati, di mix e di snack.

Torna al Taste anche l'Apicoltura Luca Finocchio, pluripremiata con le sue oltre cinquanta referenze, protagonista dell'apicoltura nomade della storica tradizione di Tornareccio (Chieti). Azienda con quarant'anni di esperienza, oggi conta mille alveari con 50 milioni di api da cui nascono fino a quindici mieli uniflorali.

E poi, dal dolce al salato, Bontà di Fiore, salumificio artigianale di Fresagrandinaria (Chieti) con la sua immancabile ventricina del vastese, prodotto Presidio Slow Food, e i suoi salumi pregiati: nel 2007 **Stefano Di Fiore** ha raccolto la tradizione della sua famiglia che da generazioni tramanda i segreti per la produzione di insaccati tipici della tradizione locale. Da quest'eredità culturale e gastronomica nasce Bontà Di Fiore con l'obiettivo di valorizzare e far conoscere al mondo le specialità dell'arte culinaria abruzzese. Tra i riconoscimenti ottenuti negli anni, due prestigiosi primi posti nel Campionato Italiano del Salame di Cernobbio dell'Accademia delle 5T nelle categorie "Miglior Salame" e "Miglior salame piccante" proprio con la ventricina.

Dal miele alla pasta, dall'olio ai dolci, prodotti della terra, liquori, confetti, a rappresentare la biodiversità dell'Abruzzo ci sono poi Fragassi, La Tavola dei Briganti, Marina Palusci Organic Farming, Pan Dell'Orso, Artigiano Pastaio Cav Giuseppe Cocco, Podere Francesco, Ramo di Mandorlo, Scuppoz, Tenuta Sant'Ilario, Ursini, Verrigni antico pastificio rosetano, William Di Carlo.

LE FOTO

