

SI APRE IL TASTE: A FIRENZE DALL'ABRUZZO TORRONE, PASTA, BISCOTTI, MIELE E VENTRICINA DEL VASTESE

4 Febbraio 2023



FIRENZE - Si è aperto questa mattina a Firenze il Taste, l'evento firmato da Pitti Immagine e dedicato alle eccellenze enogastronomiche italiane, frutto della tradizione, delle peculiarità territoriali e di straordinarie storie familiari e imprenditoriali.

La 16esima edizione della manifestazione - che *Virtù Quotidiane* segue da vicino aggiungendola alle altre importanti fiere come Vinitaly e Merano Wine Festival che da sempre racconta in presa diretta - si svolge per la seconda volta alla Fortezza da Basso e accoglie 538 espositori, 100 aziende che partecipano per la prima volta e una presenza sempre più internazionale di 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.

Come al solito, tutta la città si anima 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 i nuovi ingressi di questa edizione ci sono Adamas Caviar, Agrimo'/Bernardini De Pace, Alici di Menarca, Amaretti di Guarcino, Argintario, Aromi di Utra, Az. agr. Vireis, Barlotti, Bifulco carni dal 1947, Campisi, Caviar Giaveri, Ciokarrua, Geofoods, Gold chef di Giusto Manetti Battiloro, I Pozzi Beccafumo, I Segreti di Diano, Lavoratti 1938, Le Mareviglie, Maiale Tranquillo, Marco Seno, Natura Humana, Perle della Toscana, Ramo di Mandorlo, R'era D'minot, Scovaventi, Sesamo di Ispica, Solky, Synbiofood, Taurus Gin, The Garda Egg, Tirrena, Torrone L'Aquila, Trebbio, Umami, Unique, Vermouth agricolo delle colline di Firenze.

E tra le aziende di riferimento del salone ci sono Acetaia La Bonissima, Amedei, Antica Macelleria Falorni, Antica Torroneria Piemontese, Apicoltura Cazzola, Artigiano Pastaio Cav. Giuseppe Cocco, Az. Agr. Papa dei Boschi, Az. Agr. San Pietro a Pettine, Birrificio del Forte, Calvisius Caviar, De' Magi - Alchimia de' Formaggi, Deta, Devodier Prosciutti, Domenis 1898, Frantoio di Sant' Agata d'Oneglia, Frantoio di Santa Tea, Frantoio Muraglia, Fratelli Pelizzari Prosciutti, Friultrota, Gin Canapone, Gin Toscano, Gio' Porro, Il Borgo del Balsamico, La Nicchia Pantelleria, La Via del Te', Luigi Guffanti 1876, Marina Palusci Organic Farming, Noalya, Nocciolini di Chivasso, Olivieri 1882, Pastificio Agricolo Mancini, Pastificio Benedetto Cavalieri dal 1918, Pastificio Gentile di Gragnano, Pesto Rossi 1947, Peter in Florence, Prosciuttificio Dok Dall'Ava, Renato Bosco Bakery, Riso del Vo', Salumificio Mannori, Savigni, Savini Tartufi, Tenute Librandi, Testa Conserve, Trota Altura, Upstream.

Tra gli eventi del fuori salone, imperdibile quello di oggi pomeriggio a Desinare, prestigiosa location in via dei Serragli che ospita una scuola di cucina ma anche degustazioni ed eventi, dove Rustichella d'Abruzzo 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 interviene 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.

In fiera espongono dall'Abruzzo, tra gli altri, Kucino, il biscottificio artigianale aquilano

(padiglione centrale, piano terra, S/22), Bontà di Fiore, salumificio artigianale di Fresagrandinaria (Chieti) con la sua immancabile ventricina del vastese (padiglione centrale, piano attico, E/20), l'apicoltura Luca Finocchio (padiglione centrale, piano terra, T/5) e il Torrone L'Aquila (spazio W-13 del Padiglione Cavaniglia).