

Pappa al pomodoro in barattolo e tanti tipi di pasta per celebrare il 150°



“Taste”, gusto e non solo, va in scena a Firenze fino a domani

FIRENZE. Prosegue “Taste” con grande affluenza di pubblico alla Stazione Leopolda di Firenze. L'edizione 2011, che prosegue fino a domani, celebra fra l'altro il 150° dell'Unità d'Italia e lo fa ricordando gran parte delle tradizioni gastronomiche del Bel Paese. All'ingresso della Leopolda accolgono i visitatori una serie di contenitori con spille e nastri con il tricolore. Si appunta la spilla alla giacca e via libera ad assaggi e degustazioni, 240 gli espositori, da Nord a Sud. Tante le varietà proposte dai pastifici, quasi tutti fondati oltre 100 anni fa. Si va dalla pasta trafilata in oro (**Verri-gni**), alle matasse e sfoglie che sfruttano le caratteristiche climatiche di Fara San Martino (Artigiano Pastaio Cocco). C'è la pasta all'uovo di Kamut di Cipriani, i maccheroncini di Campofilone e i 49 diversi formati realizzati dal Pastificio dei Campi.

E poi ancora prelibatezze da Nord a Sud Italia, come il tartufo, proposto in perle che ricordano il caviale (Tartuflanghe), la birra artigianale, il formaggio di fossa e la pappa al pomodoro, proposta in barattolo (Officina Alimentare Italiana).

