

► A Firenze

Campofilone al salone del gusto

GASTRONOMIA

Firenze

Anche Taste, il salone del gusto in programma alla Stazione Leopolda di Firenze, celebra i 150 anni dell'Unità d'Italia e lo fa ricordando gran parte delle tradizioni

gastronomiche del Belpaese, quei prodotti che hanno reso celebre la cucina mediterranea nel mondo, dalla pasta ai formaggi, dal pomodoro alla cioccolata. 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, da Nord a Sud Italia: 240 gli espositori di questa sesta edizione di Taste.

Tante le varietà proposte dai pastifici, quasi tutti fondati oltre 100 anni fa. Si va dalla pasta trafilata in oro (Verrigni), alle matasse e sfoglie che sfruttano le caratte-

ristiche 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, tutti con un elevato valore proteico (circa 14%). Anche la cioccolata ha una grande rappresentanza al salone, con svariate proposte. Ci sono i cioccolatini decorati con oro a 23 carati (Giusto Manetti Battiloro), le praline che contengono birra doppio malto (Rizzati), la confezione Make Up (Giraudi) che ricorda una trousse per il trucco e propone palline colorate con caramello

alla frutta. Gardini propone un gusto diverso a seconda del momento della giornata: cacao energizzante per la mattina, ricaricante per il pomeriggio, sensuale per la sera, mentre la storica Torta Pistocchi è proposta in una variante cioccolato bianco e arance di Sicilia.

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

