



# LA NAZIONE

Firenze

prontoimprese sito web

italia news

Cosa (es. idraulico, pizzeria)

Dove (comune o provincia)

cerca

- Home
- Cronache locali
- Sport
- Foto e video
- Blog
- Sondaggi
- Meteo
- In Edicola
- Lavoro
- Casa
- Annunci

- HOME FIRENZE
- CRONACA
- POLITICA
- SPORT
- EVENTI
- AC FIORENTINA
- RISTORANTI
- CINEMA IN CITTÀ
- METEO
- QUALITÀ DELL'ARIA
- NECROLOGIE

Homepage > Firenze > 'Taste' alla Leopolda Il trionfo del gusto dalla pasta al cacao

## 'Taste' alla Leopolda Il trionfo del gusto dalla pasta al cacao

Nuovo appuntamento con il Salone del gusto alla stazione Leopolda



|| condividi



Il salone del gusto alla Stazione Leopolda. (Pressphoto)

LE IMMAGINI DELL'INAUGURAZIONE

Firenze, 12 marzo 2011 - **Si è aperto oggi, e accoglierà golosi da tutta Italia fino a lunedì, Taste**, il salone del gusto in programma alla Stazione Leopolda di Firenze.

**Anche questa occasione è buona per celebrare i 150 anni dell'Unità d'Italia:** Taste lo fa ricordando gran parte delle tradizioni gastronomiche del Bel Paese, 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 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, 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). Mokariko poi ricorda Pellegrino Artusi, di cui quest'anno si celebra il centenario dalla scomparsa, con una miscela speciale di caffè degustata con dolci artusiani.

**Oggi è stata anche la giornata della proclamazione del vincitore del concorso King of Catering**, per la migliore società italiana che organizza catering: è stato assegnato alla bergamasca Da Vittorio. Se in Italia trionfa la tradizione all'estero è l'innovazione a stupire. Dall'Olanda arrivano i mini- ortaggi (basilico, rucola e altre erbe), la versione mignon delle erbe usate dagli chef per decorare i piatti.

LE IMMAGINI DELL'INAUGURAZIONE

### Firenze tutto il meteo

Oggi ☁️ 14° 4° Domani ☁️ 14° 8°

Previsioni a cura del centro Epson Meteo [meteo.it](#)

Articoli Cinema



Visualizza mappa ingrandita



Visualizza mappa ingrandita

### Qualità dell'Aria

a cura de [LaMiaAria](#)

	OGGI	DOMANI
Firenze	Accettabile	Insalubre

Tutte le previsioni

Speciale Campionato di Giornalismo

**LA NAZIONE**  
CRONISTI in CLASSE