



Firenze Taste tour: 5 prodotti che non dimenticheremo

Siamo stati al Pitti Taste Firenze, il salone dedicato alle eccellenze del gusto e del food lifestyle. Ecco 5 prodotti che ci hanno particolarmente colpito e che vi segnaliamo.



Il Pitti Taste si è svolto alla Stazione Leopolda di Firenze.

In una Firenze baciata dal sole, dall'11 al 13 marzo, si è svolta la 12esima edizione del [Taste](#), il salone di Pitti Immagine dedicato all'alta gastronomia. La **stazione Leopolda** ha ospitato circa 400 espositori, che hanno presentato le loro eccellenze ad operatori nazionali ed internazionali del settore e ad un pubblico sempre più vasto di "foodies".

Un viaggio gastronomico imperdibile quello che i visitatori del Taste hanno potuto compiere attraversando i corridoi di questa fiera, cedendo alla tentazione di assaggiare le infinite proposte presentate. L'esperienza sensoriale per il palato, può essere stata così appagante che alcuni prodotti restano a lungo nella memoria di chi ha avuto il piacere di assaggiarli.

Taste Tour: ecco 5 prodotti da ricordare

Per chi scrive sono queste le **5 eccellenze che meritano una speciale menzione**:

1. il **pecorino stagionato con soia e cereali** della [Storica Fattoria il Palagiaccio](#), creato ad hoc per il mercato giapponese dal Caseificio che vanta una storia secolare nel cuore del Mugello;
2. i **confetti con lo Zafferano** dei Monti Sibillini dell'azienda [Agricola Mercuri Mario](#), piccolo produttore della provincia di Ascoli Piceno, che realizza prodotti incredibili con lo zafferano puro in fili;
3. la **mortadella Bidinelli** con tartufo estivo nero tagliato a mano del [Salumificio BBS](#) che, da oltre cinquant'anni, produce salumi tipici della bassa reggiana;
4. la **crema di cioccolato Jasmin** della **Chox** di Trieste, una crema di cioccolato a base

acqua, con infuso di tè al gelsomino, da conservare in frigo e gustare fredda

5. i biscotti **Rosa di Reims** della **Maison Fossier**, celebre biscotteria che da secoli produce i famosi dolci, serviti addirittura durante l'incoronazione di Luigi XVI.



Da sn, Pecorino stagionato con soia e cereali della Storica Fattoria il Palagiaccio e i biscotti Rosa di Reims Fossier.

Per chi non avesse avuto la fortuna di visitare la kermesse, l'appuntamento è rimandato al prossimo anno con la tredicesima edizione di quello che, ormai, è diventato un evento imperdibile per i professionisti della **Food Culture internazionale**.

Data di creazione

13/03/2017

Autore

erica-lorenzini