



Taste Firenze, la passeggiata di Paola Gula tra la “Buona Italia”

Si è appena conclusa l'undicesima edizione del Taste Firenze, il salone che, tra l'altro, esalta la qualità dell'enogastronomia italiana, fatta di tradizioni, amore e buoni sapori. Sono cresciuti gli espositori e i visitatori e la giornalista Paola Gula ha visitato l'evento per noi.



La cornice è quella della **Stazione Leopolda di Firenze**. Suggestiva. Il dipinto che sta all'interno è quello dell'**Italia buona**. Buona in tutti i sensi. Prima di tutto quello del gusto, ma anche del lavoro, della tradizione, della terra, dell'artigianato, della poesia.

Da Nord a Sud, da Est a Ovest è disegnata con 340 sfumature, tante sono le aziende di eccellenza che vi partecipano per incontrare un pubblico decisamente nutrito, ma soprattutto di alto livello. Un pubblico preparato che arriva da tutto il mondo per conoscere le migliori aziende artigianali italiane del settore food. Già, conoscerle e assaggiare, perché qui non si compra e non si vende: si assaggia, si parla, ci si presenta e ci si conosce. Si instaurano rapporti che porteranno poi i loro frutti. Se proprio qualcuno vuole portarsi un pezzo di Buona Italia a casa, può farlo perché alla fine del percorso è stato allestito uno shop con alcuni delle migliaia di prodotti che si possono assaggiare tra i padiglioni della Leopolda. E tanto per andare ancora controcorrente, il ricavato delle vendite ha uno scopo benefico.

Assaggiare tutto è impossibile, ma girando tra gli stand non si può non essere attratti dall'atmosfera di festa e fermarsi a farsi raccontare qualche storia. Piccole storie di una grande Italia. La famiglia di **Nico D'Onofrio**, per esempio, produce olio in Abruzzo da generazioni. Un ottimo olio, ma a un certo punto è nata l'idea di utilizzare le verdure coltivate in azienda e sono nate le conserve e i sott'oli e oggi l'azienda **Oleum** è soprattutto famosa per le gelatine. Eccellente quella di Montepulciano d'Abruzzo per accompagnare carni e formaggi. Magari un salume come quelli prodotti a Sassello dalla **Macelleria Giacobbe**, una delle migliori teste in cassetta mai assaggiate. Carne salada, salami e prosciutti che non hanno paragoni. Come la simpatia del Signor Giacobbe che, dopo tanti anni di presenza a [Taste](#), ti fa da guida e prima di

tutti ti fa conoscere la cugina, anche lei di Sassello, che produce i famosi **Amaretti Giacobbe**. Morbidi e golosissimi. Indimenticabili se abbinati al meraviglioso **Recioto di Gambellara**, o ancora meglio al Vin Santo che poco più in là ci ha offerto **Stefano Cavazza di Montebello Vicentino**.

Se rimane il dubbio sull'abbinamento del suo meraviglioso Vin Santo bisogna andare, ovviamente con un bicchiere in mano, da **Marabissi di Chianciano Terme**, dove regna il Panforte. Quello vero. Nelle sue enormi forme da tagliare al coltello. Il re di tutti i dolci, a parer mio. Equilibrato, caratteristico, in una parola straordinario.

Come si potrebbe finire questo giro se non con un caffè? Tantissime le aziende presenti. Ne ho scelte due. **Anhelo di Napoli**. Che è così, come un buon caffè deve essere. Caldo e Carico. Per il Comodo in una fiera c'è ancora da lavorarci. A parte ciò, la qualità del caffè si percepisce subito e la fila davanti a quella macchina è sintomatica. Oppure si può scegliere il caffè tradizionale, fatto a casa con la Moka. Il famoso cioccolatiere **Slitti di Firenze** lo propone così. Con tanto di slogan su t-shirt e una bella caffettiera sul banco. Tre diverse miscele che stanno per essere lanciate sul mercato. Non soltanto un gusto, ma anche uno stile tutto italiano. Come si può finire se non con un limoncello di **Natale De Gregorio di Sorrento**? Una poesia.

L'assaggio che mi ha stupito di più? Sono due. L'olio del Garda dell'**Olearia Caldera** che sta lì a dimostrare quanto poco conosciamo questo prodotto. Un ventaglio di sentori espressi dalle cultivar autoctone e non, con l'impronta di un territorio unico, ma troppo poco conosciuto per le sue reali caratteristiche. E poi il **Burro delle Fattorie Fiandino**. Un burro piemontese appena giudicato il migliore d'Italia. Uno dei pochissimi burri prodotti veramente in Piemonte. Buonissimo.

Articolo e foto di Paola Gula.

[slideshow_deploy id='7079?]

Data di creazione

17/03/2016

Autore

redazione