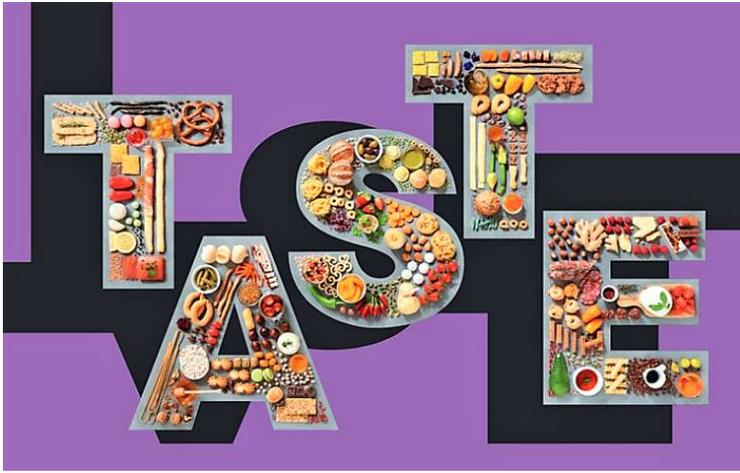


# FOODING PLANET

— a new experience combining food, art and landscapes —

## TASTE 2018 E L'INSOLITO ASSAGGINO

18 marzo 2018



Ha superato le 16.000 presenze l'edizione di Pitti Taste che si è conclusa da pochi giorni. Ma diciamoci la verità: non è la notizia del secolo, perché lo avranno già detto in tanti che la tredicesima edizione del salone più glamour dell'agroalimentare è stata un successo. Come ogni anno del resto. Io da quando ho iniziato ad occuparmi di Food&Wine non me ne sono persa uno. Ma non perché "è importante esserci". Perché mi piace.

Perché qua trovo solo l'eccellenza del made in Italy enogastronomico. Circa 400 aziende espositrici hanno allestito il proprio desk e ci hanno proposto assaggi, ci hanno raccontato la loro storia, ci hanno invitati a ripassare. E come non accettare un così appetitoso invito?

Una settimana all'anno Pitti Taste è Firenze e Firenze è Pitti Taste, evento di riferimento per gourmand con una selezione delle migliori realtà italiane del cibo di qualità e dell'enogastronomia contemporanea, oggetti di food&kitchen design e momenti di approfondimento, come quello che ha caratterizzato l'edizione di quest'anno sul Foraging, ovvero il cercare, riconoscere, raccogliere e cucinare con le piante selvatiche e con tutto ciò che è nel suo habitat naturale: alghe, erbe, arbusti, licheni, semi, resine e radici che diventano una importante risorsa alimentare e culturale a impatto quasi zero sull'ecosistema.



Ma se il foraging può rappresentare il futuro dell'alimentazione e della sperimentazione culinaria di alto livello, il presente che abbiamo trovato a Taste è qualcosa che a tratti può mandarti anche "fuori di taste". Dalla bontà.

Per assaggiare e ascoltare ogni realtà non ci sarebbero bastati tre giorni. Ma forse neanche una settimana. Abbiamo per questo motivo gioco forza dovuto fare una selezione, ma nessuno merita una considerazione minore rispetto agli altri. Siamo veramente in un "Fooding Planet", nel paese dei balocchi dei gourmet. Di alto livello, si intende. Per chi si aggira tra i corridoi del Taste, tre importantissime regole:

1. Non ci andate se siete a dieta, perché non potrete anzi, non vorrete, rifiutarvi di assaggiare;
2. Non partite prevenuti se qualcosa non vi piace, perché ci sarà sempre qualcuno che vi propone un'interpretazione di quel prodotto che magicamente entrerà nelle vostre grazie;

3. Non abbiate paura di passare per sfacciati se verrete sorpresi a piluccare più volte nello stesso piattino. Io lo chiamo “Effetto Taste”.



Ma cosa ci ha “sconvolto” in positivo di questa tredicesima edizione? Parto dall’inizio, seguendo l’ordine cronologico degli assaggi. Il mio primo tasting è stato una sorpresa: un gradevolissimo olio di oliva aromatizzato al limone, proposto dal **Frantoio Galantino** di Bisceglie, insieme ad altre originali varianti all’arancia e al basilico, oltre ai classici e alla gamma dei biologici. Il secondo step sono stati i freschissimi bocconcini di burrata, di mozzarella e stracciatella – tutti rigorosamente di bufala - alla panna di **Mo’Bufala**, caseificio in Andria. Pensando alla mozzarella, l’accostamento più immediato è quello con la pizza: impossibile non assaggiare la Pizza Doppio Crunch® di Renato Bosco al cotto e fontina – dove abbiamo curiosato anche tra le essenze spray della linea **EmozionaRè**, fragranze naturali create da Antonella Bondi prodotte solo con essenza pura 10%, alcool buon gusto 96° 83%, acqua minerale 3%. La nostra rassegna sul salato si è completata raggiungendo

**Corte Luceoli** e le sue mousse salate Ma’ Ma’ e Pe’ Pe’. La sosta qua è stata più lunga del solito, perché quello che abbiamo assaggiato è stato praticamente un intero menù: insieme alle già citate infatti, non ci siamo lasciati sfuggire un assaggio della composta di pesca, cedro e basilico o quella di visciola, pera e zenzero o ancora la Vera Visciola, composta prodotta con sole amarene di Cantiano. Vogliamo infine parlare anche del vino di visciole, delle visciole sciroppate e dell’acquavite di visciole? Da qui in poi è iniziato il nostro viaggio nell’universo dolce di Taste: siamo partiti con un assaggio di Gran Cacao 100% di **Slitti**, sorprendente in tutti i sensi e abbiamo continuato sulla cioccolata con le praline e la spalmabile salata de **La Molina** per finire in bellezza con le uova ripiene sottovetro, in omaggio alla Pasqua che sta arrivando. Se qualcuno ancora avesse dei dubbi sul fatto se siamo amanti del cioccolato, confermiamo che ne siamo praticamente dipendenti: abbiamo assaggiato anche la novità di quest’anno ovvero il Cioccolato Militare, fondente 70% incartato nell’originale packaging delle Forze Armate e prodotto con la ricetta storica esclusiva, formulata con l’Istituto Farmaceutico Militare da **F%nderia del Cacao**, realtà toscana nota per i suoi prodotti organic gourmet. Rivestito di cioccolato, bianco stavolta, anche il fantastico gelato al tartufo che ci ha offerto **Stefania Calugi Tartufi**: un trionfo di equilibrio e delicatezza in un raffinato bonbon a base di crema spalmabile con tartufo, realizzato in collaborazione con la maitre glacier Giada Crafa.



Io non so come mai, ma avverto l’irrefrenabile voglia che sia di nuovo tempo di Pitti Taste. E voi?