

INCONTRI DI GUSTO DEL TERZO TIPO: LA TOSCANA AL PITTI TASTE



Un viaggio sensoriale al XIII Pitti Taste, tra aziende simbolo dell'eccellenza toscana e ricerca di sapori e forme moderne, senza mai perdere di vista il *core* del made in Tuscany: la qualità dei prodotti e delle materie prime.

Incontri del terzo tipo: la Toscana al Pitti Taste

"Ho dei gusti semplicissimi; mi accontento sempre del meglio."

Oscar Wilde

Eccoci, siamo pronti ad entrare nel Tempio Toscano dell'eccellenza enogastronomica. Una macchina fo-

tografica, un'agenda rossa e un sorriso made in TuscanyPeople. E non ci importa, come cantano i *The Cure*, se *Monday's blue* o se diluvia.

Entriamo e veniamo investiti da odori, rumori, sensazioni. Un caleidoscopio di sensazioni e, sull'onda, andiamo alla scoperta delle novità e sfide toscane di questa tredicesima edizione del Pitti Taste.

Savini Tartufi - Forcoli (Pisa)



Savini Tartufi ci accoglie con calore con le sue novità. Un kit per la pizza per cene gourmet con un giusto rapporto prezzo/qualità e per le persone che non riuscirebbero ad entrare a Masterchef neanche come addetti alle pulizie. In una comoda scatola si può trovare, farina, olio EVO, condimenti, tutti ovviamente a base di tartufo. 4 pizze già pronte, basta il tempo di fermarsi a comprare la mozzarella e di aggiungere l'acqua. Avete un invitato vegano? Nessun problema! Potrete offrirgli un crostino al Tartuveg! Un burro vegetale con olio EVO, tartufo bianchetto e burro di cacao. Sano e molto leggero.

E, per concludere la cena in bellezza, ecco i dessert al tartufo che portano i nomi dei cani che si occupano della raccolta di questo pregiato fungo: Rocco (una gustosa crème brûlée), Birba (una mousse di cioccolato

fondente) e Giottina (una panna cotta).



Liquorificio Morelli – Forcoli (Pisa)

Per pasteggiare consigliamo un “Gin Gin”, ovvero un gin con tartufo (direttamente messo in infusione), timo e rosmarino realizzato con un’altra eccellenza toscana: il Liquorificio Morelli dal 1911.

Subito dopo andiamo proprio dalla quarta generazione di questa eccellenza *made in Tuscany* che ci accoglie con un altro tipo di Gin (presentato quest’anno a Pitti Taste) a base di timo, rosmarino e camomilla e con la Cru, una grappa invecchiata.

Ci offre anche un assaggio di un meraviglioso arancino che quasi ci stende, ma noi di *TuscanyPeople* non demordiamo e andiamo avanti nel nostro Pitti Taste tour (anche se più allegri del solito!).



E da un Morelli passiamo ad un altro Morelli - San Romano (Pisa)

Ma l'antico pastificio Morelli 1860 si occupa di pasta, croce e delizia delle tavole mediterranee. Come combinare la pasta con la prova costume? Semplice! La loro pasta con il germe di grano, ricca di proteine (circa il 33%) e povera di carboidrati, è anche un elisir di bellezza dato che è ricca di vitamina E, e combatte l'invecchiamento. La quinta generazione del pastificio, ci presenta le novità di quest'anno: la pasta aromatizzata ai semi di finocchio e l'integrale Senatore Cappelli.

Come prepararli? Una spolverata di parmigiano reggiano 30 mesi e un pomodorino tagliato in quattro per dare colore. E, credeteci, è stata una sofferenza non poter assaggiare.



Frantoio Franci al Pitti Taste - Montenero (Grosseto)

Ma al Pitti Taste abbiamo assaggiato una vera piccola chicca della Toscana, l'olio EVO del Frantoio Franci, fatto con olive verdi che nascono da piante provenienti solo dai piedi del Monte Amiata: l'olivastra sag-gianese. La pianta che dà questo piccolo tesoro è resistente, quasi selvatica e questo sapore testardo e ca-parbio si sente nel profumo e nel sapore di questo condimento, che avvolge in una stretta morsa le papille gustative e la gola. *"Sembra quasi olio novello"* è il nostro commento e bramiamo di saperne ancora. E, subito dopo, sentiamo incredibilmente, la rosa. E ci riscopriamo innamorati.

Dove trovare quest'olio? Nel Pan di Corte, un panettone prodotto in collaborazione con Corsini Biscotti di Castel del Piano (Gr). Un dolce classico che riduce notevolmente la quantità di burro nella ricetta e lo sostituisce con quest'olio EVO per un risultato molto leggero e godibile. E no, nuovamente siamo andati via con l'acquolina in bocca. Ma nuovamente innamorati.



Birrificio del Forte – Pietrasanta (Lucca)

Ma tutte queste chiacchiere mettono sete, per questo ci siamo diretti verso il “[Birrificio del Forte](#)” che, al suo settimo anno a Pitti Taste, ha portato la Colle Sud, una Ipa decisa e amara, adatta alla Primavera e abbinabile a piatti freschi. Perché Colle Sud? Perché realizzata con il luppolo neozelandese e una spezia del Nepal. E quindi come non pensare a Edmund Hillary che nel Maggio del 1953 per primo raggiunse la cima dell’Everest passando per il Colle Sud?

E questa birra è aspra, decisa, intensa... il sapore di un’impresa riuscita, di una scommessa vinta e della Primavera. In fondo... Aprile è il mese più crudele secondo Eliot no?



Pastificio Caponi – Pontedera (Pisa)

Ma torniamo alla pasta. La pasta Caponi, un'eccellenza toscana che produce pasta all'uovo essiccata dal 1953, e subito rimaniamo colpiti dalle lasagne (e non solo perché si avvicina l'ora di pranzo!): hanno una forma particolare, come tante garze avvolte fra loro.

E rappresentano un tuffo nel passato, che sa di mani segnate dal tempo che lavorano l'impasto e da quella dolcezza che solo le nonne possono avere: Caponi ha riportato in vita questa antica ricetta, brevettandone proprio la forma.

La pasta è più ruvida, pronta a trattenere meglio il sugo. Ma prima va srotolata, bagnata e lasciata asciugare. Magicamente le garze diventeranno fogli di pasta pronti all'uso. E già ci immaginiamo la bellezza, ma di nuovo, dobbiamo immaginare. Non solo l'occhio, ma anche il palato vuole la sua parte.



Macelleria Mannori – Prato

Per questo decidiamo di buttarci sui salumi della Macelleria Mannori di Prato che dal 2016 è entrato nel consorzio dell'IGP della [Mortadella di Prato](#). Sue Ellen, quarta generazione di questa bella azienda ci fa assaggiare la mortadella con le scaglie di tartufo e ci racconta che il loro successo è dovuto all'utilizzo delle sole femmine dei maiali della Calvana (la montagna davanti a Prato) che non hanno mai partorito e che sono molto piccole, per questo hanno la carne più morbida. [Volete sapere della mortadella?](#) Buonissima e subito arriva il tartufo, che accompagna la carne per tutto il tempo dell'assaggio.



Le Selve di Vallolmo - Poppi e Pratovecchio (Arezzo)

E già che ci siamo, notiamo un prosciutto bellissimo nel banco a fianco e ci avviciniamo. Spinti dalla gola e dalla curiosità. Prosciutto grigio del [Casentino](#), così ci viene descritto e subito lo assaggiamo. Le Selve di Vallolmo è l'azienda produttrice di questa meraviglia, unica azienda nel [Casentino](#) che si occupa non solo della trasformazione ma anche dell'allevamento.

Seguendo i rigidi disciplinari Slow Food, la carne è marchiata tre volte e i salumi vengono conservati in una cantina naturale. La base di produzione prevede 24 mesi di stagionatura, ma fieramente ci dicono che hanno anche prodotti con 9 anni di stagionatura per il Prosciutto grigio del [Casentino](#). Come sono i loro prodotti? Genuini, si sente subito, e poco salati. E continuiamo a mangiarne fin quando ce ne offrono.



I Due Mastri – Prato

Ma non si può murare a secco. Per questo decidiamo di unire l'utile al dilettevole e andare da I Due Mastri di Prato, birrificio nato nel 2009. Qui rimaniamo conquistati da Urca, una birra con il miele di castagno di Montepiano, prelibatezza dell'Appennino Tosco Emiliano.

La birra è stata premiata all'ultimo [Vinitaly](#) e ha un sapore intenso, deciso, ma che avvolge la bocca come un abbraccio un po' rude, ma che fa sentire al sicuro. E ci piace ancora di più, dato che è consigliata proprio per salumi e formaggi.



Antica Fattoria Il Palagiaccio - Scarperia (Firenze)

A Pitti Taste è l'ora del dessert...ma prima fermiamoci all'Antica Fattoria Il Palagiaccio. Conosciamo bene la bontà di questa azienda che ha partecipato alla nostra [Cena Segreta](#), ma non conosciamo il Tonno del Chianti. E, infatti, è una novità: si tratta del magro del muscolo (scartato dalla ricetta del peposo) che viene marinato, bollito e condito con Olio EVO dell'[Impruneta](#) una volta raffreddato.

L'aspetto è meraviglioso, lo assaggiamo giusto per scoprirne il sapore: mi riprometto che ne farò una scorpiata appena disponibile.



Fausto Pasticceria – Isola del Giglio

E corriamo al dolce, dato che il nostro tempo si sta esaurendo. E ci fermiamo in un angolo di paradisiaca Toscana: l'[Isola del Giglio](#), tornata nella pace mediatica dopo qualche anno di ribalta sulla cronaca. Fausto Pasticceria ci fa subito assaggiare il Panficato. Un pane che nasce 250 anni fa per mano dei galeotti senesi mandati a scontare la pena su quest'isola che sentivano la mancanza del [panforte](#). Così, decisero di creare qualcosa di simile, usando quello che l'[Isola del Giglio](#) poteva offrire loro.

Volete assaggiarlo? Calcolate bene i tempi: tutti i prodotti, infatti, sono privi di conservanti, per questo avrete tre mesi di tempo per gustarli comodamente seduti alle vostre tavole toscane.

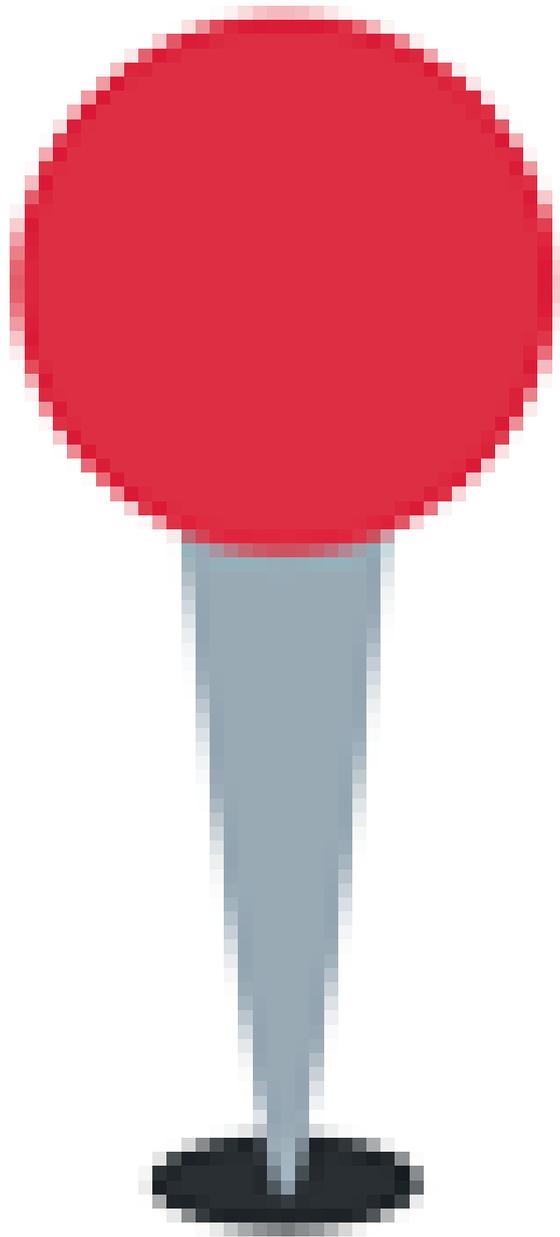


Bocconcini Dai Dai - Castiglioncello (Livorno)

E per concludere in bellezza il nostro Pitti Taste tour è tempo di gelato! E come non provar i celeberrimi Bocconcini Dai Dai di [Castiglioncello](#)?

La novità di quest'anno sono quelli alla vodka toscana VKA, ma sono tutti talmente deliziosi che non smetteremmo mai di mangiarne e ce ne sono per tutti i gusti.

E poi...è ora di tornare a casa, le belle giornate durano poco no? Appuntamento alla prossima edizione di Pitti Taste, sempre con TuscanyPeople!



PER APPROFONDIRE:





[Birrificio del Forte: la birra artigianale toscana parla di mare](#)





[Le città del miele: percorsi alla scoperta del miele toscano](#)





[TuscanyPeople si racconta: il comfort food toscano](#)

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

[Teniamoci in contatto](#)



Reportage fotografico realizzato da Ambra Colacione per TuscanyPeople.com © Copyright

Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople

