PITTI TASTE 2019, UN VIAGGIO PER LA NARNIA TOSCANA DELL'ENOGASTRONOMIA



Entrare a Pitti Taste 2019 è stato come aprire un armadio magico e ritrovarsi nel fantastico mondo di Narnia, circondati dall'eccellenza dell'enogastronomia toscana, un viaggio sensoriale a 360° gradi tra le migliori aziende del made in Tuscany.

Pitti Taste 2019, un viaggio per la Narnia toscana

"Mangiare è una necessità. Mangiare intelligentemente è un'arte" – Francois de la Rochefoucauld

Anche questo Pitti Taste 2019 ce lo ha riconfermato: Taste non è solo una fiera. Passare attraverso il cancello della <u>Stazione Leopolda</u> è come varcare l'armadio di Narnia e ritrovarsi in un magico mondo, fatto di sapori, odori, colori tutti da scoprire.



Noi di TuscanyPeople siamo particolarmente affezionati al nostro "Paese delle Meraviglie" e anche quest'anno abbiamo affrontato calorie e voglie, andando a cercare il meglio del meglio che la Toscana ha da offrire.

De' Magi - Alchimia dei formaggi

E allora iniziamo subito il nostro giro a Pitti Taste 2019 con: "Spinello, Stordito, Avvinato, Antani, Buhaiolo, Maledetto Toscano, Piparello e Mascalzone!". No, non abbiamo trovato gusto per gli improperi toscani. Questi sono solo alcuni dei 53 tipi di formaggi che si possono trovare da "De' Magi- Alchimia dei formaggi" e che ovviamente abbiamo assaggiato (non tutti eh!) al Pitti Taste 2019

I genitori di Andrea De Magi producevano latte fresco e, in cambio della paghetta per comprare una Vespa,

lui iniziò a lavare i formaggi, scoprendo a poco a poco, forma dopo forma, l'amore per questo lavorato e la voglia si sperimentare, di creare qualcosa di unico.



Così Andrea si è cimentato nella sottile arte dell'alchimia, promettendo di ottenere l'elisir di lunga vita attraverso l'assaggio di tutte le sue creazioni.

E come un novello Albus Silente al Pitti Taste 2019, inforca i suoi coltelli come fossero una bacchetta magica e ci fa assaggiare molte prelibatezze. Le nostre preferite?

Scoiattolino, ovvero un pecorino con 4 mesi di stagionatura che viene lavorato usando gli scarti delle nocciole e che lascia in bocca un sapore piacevole di frutta secca, quasi avessimo sgranocchiato quel dolce frutto

Maledetto toscano ci ha attirato per il nome. Lo confessiamo. Ma subito dopo scopriamo che non è solo il nome, ma anche il nostro sesto senso per le bontà che ci hanno portato da lui. Maledetto toscano è un formaggio da meditazione e, infatti, prende il nome da un Cigar Club toscano. Si tratta di un formaggio perfetto da degustare fuori dalle tavole, una coccola serale e pomeridiana.

Un momento per lodarci o per consolarci con latte di pecora pastorizzato, caglio di capretto e sale. La forma è anche trattata in superficie con olio ed aceto e fumo di tabacco.



Gola e Luxuria: il girone dei golosi è al Pitti Taste 2019

Ma noi di TuscanyPeople siamo peccatori. E così Andrea ci propone di assaggiare *Gola*. Non è un semplice formaggio. E lo si capisce dall'aspetto, veramente molto simile ad un cheesecake. Chiediamo cos'è con gli occhi a forma di cuoricino e Andrea, dietro i suoi baffi curatissimi, ci porge un assaggio. "*Base di latte di bufala, il formaggio viene affinato 120 giorni nel cherry. Dopo vengono aggiunti mirtilli rossi e cioccolato fondente al 70%."*

Nel caso ve lo stesse chiedendo...vale la pena finire agli Inferi con Cerbero per mangiarlo. Ma non è finita qui. Andrea decide di giocare il suo asso. Le donne vengono da Venere e gli uomini da Marte, si sa. Lo stesso vale per i formaggi. "I formaggi possono essere femminili o maschili". Ci svela. "Quelli femminili sono delicati e aggraziati, ma con tocchi di malizia" ci dice.



Ma...esiste un terzo genere. Un genere nuovo: *Luxuria*. Si tratta di un blu affinato, erborinato che viene trattato con Vermouth di Prato, liquirizia e lamponi. E, dopo averlo assaggiato, siamo pronti anche a finire nel girone dei lussuriosi. Il Paradiso può attendere.

"I dettagli fanno la differenza" ci dice Andrea prima di congedarci e sì, siamo totalmente d'accordo.

Caseificio II Fiorino - Formaggi

Da un formaggio ad un altro, da un'eccellenza ad un'altra. Ci avviciniamo al caseificio "<u>Il Fiorino</u>" con i suoi 62 anni di attività.

E subito, infatti, notiamo la vera star dell'azienda: la *Riserva del Fondatore*. Si tratta di un formaggio creato e dedicato al fondatore dell'azienda con latte ovino altamente selezionato che viene lavorato con metodi molto antichi e affinato in grotta.



Questo formaggio ha vinto la medaglia d'oro nel 2013 al prestigioso concorso "Mundial du Fromage et des produits Laitiers" di Tours e il "Super Gold" come miglior pecorino al mondo attribuito a Londra nel 2014. Un formaggio a cui bisogna dare del lei e che va assaggiato ad occhi chiusi. Perché racconta la storia de <u>Il Fiorino</u>, la serietà nella lavorazione delle materie prime e la passione per questo prodotto la cui produzione è arrivata alla terza generazione.

La Casa di Monte - Vino

Adesso però ci è venuta sete e, tra uno stand e l'altro di Pitti Taste 2019, subito adocchiamo due belle fanciulle traboccanti di passione per il vino che producono. Si tratta di Jessica e Linda di *La casa di Monte*, un'azienda vinicola che sorge fra <u>Firenze</u>, <u>San Gimignano</u> e <u>Certaldo</u>.

"Noi siamo i primi consumatori, i più difficili da accontentare" ci spiegano le due donne, rappresentanti della famiglia Simoncini che conduce l'azienda dal 1912. Dal 2000 l'azienda si estende anche a <u>San Casciano</u> in Val di pesa, dove la famiglia ha acquistato 10 ettari di terreno dove hanno impiantato le vigne, in zona Chianti Classico.



Il loro fiore all'occhiello? Il *Laureo*, un vino I.G.T. nato da uve Sangiovese e Merlot e affinato per almeno un anno in piccole botti di rovere che ha ricevuto "2 bicchieri" dal <u>Gambero Rosso</u>.

Lo assaggiamo e sentiamo un aroma intenso, che ci affascina e ci stordisce. Un nettare delicato che ci spingerebbe a fare il bis...ma stiamo lavorando. Duramente, anche. Per questo ci congediamo dalle due signore e decidiamo di voler vivere una piccola avventura al Pitti Taste 2019.

Arcenni - Le chiocciole di Capannoli

Arcenni, le chiocciole di Capannoli. Scatta un momento di panico. "Io le chiocciole non le mangio", dico fermamente. E ottengo un piccolo coro di: "neanche io".

Ci avviciniamo e restiamo abbagliati dalla bellezza dei prodotti. Noi di TuscanyPeople abbiamo già conosciuto la signora <u>Helix Aspersa Muller</u>, ma è sempre un piacere incontrarla di nuovo.



Sfatiamo un mito: la chiocciola non è appannaggio dei francesi. La chiocciola in Toscana si è sempre mangiata, perché è ricca di proteine e perché i nostri antenati non potevano buttare niente di quello che trovavano nei campi. Arcenni ha preso la saggezza popolare e tre anni fa ha creato il proprio allevamento: le chiocciole vengono allevate in grossi recinti dove vengono nutrite con cavolo, bietole, girasoli e carote sempre di produzione dell'azienda. Le chioccioline vengono protette con il radicchio dai predatori e dalle basse temperature.

Quando diventano "bordate", vengono spurgate e messe in commercio nel loro guscio o in pratiche confezioni dove durano due mesi o come sughi pronti.

Semplicemente deliziose

Panico. Dobbiamo assaggiare, siamo qui al Pitti Taste 2019 per questo. *Patè di chiocciole* e *patè di chiocciole al tartufo*. L'aspetto è bellissimo e sì, decidiamo alla fine di buttarci tutti. Mia nonna probabilmente, starà sorridendo dal cielo di quella nipote schizzinosa. Così assaggio e...cielo...i cugini d'Oltralpe hanno capito tutto! Sono buonissime. Delicate, saporite, qualcosa di totalmente nuovo ed esaltante per il palato.



E così ci prendiamo gusto: chiocciole in umido, chiocciole ai porri in bianco, chiocciole alla salsa verde...ci sentiamo come bambini di fronte ad un nuovo luna park e tutto è decisamente buono. D'ora in avanti lotterò per far mangiare le chiocciole, ho deciso. E io stessa mi cucinerò un'ottima pasta con il sugo Arcenni.

"Michelangelo stesso era un fan della chiocciola. Aveva aperto un ristorante chiamato La Chiocciola e la Rana dove preparava tutti cibi gourmet" ci racconta Antonia. L'ennesima conferma del genio .

Ancora non siete convinti? Vi sfidiamo a provarle. Raccontateci il vostro assaggio.

La fattoria di Maiano - Olio

Decidiamo di dedicarci a qualcosa di più tradizionale e così ci rechiamo da uno dei più vecchi produttori di olio EVO della Toscana: La Fattoria di Maiano.

Le origini della fattoria risalgono al 1440, quando nei sui prati camminavano <u>Michelangelo</u>, Boccaccio, <u>Leonardo da Vinci</u>. Nel 1800 la proprietà passò a Sir John Temple Leader che imboschì il terreno, recuperò il <u>Castello di Vincigliata</u>, ampliò il borgo e salvò le cave della Colonna. Un secolo dopo la proprietà passò ai

Principi Corsini che continuarono la coltivazione dell'olio con oltre 17mila piante e introdussero dal 1991 la coltivazione con il metodo biologico.



Non solo: la Fattoria di Maiano ha lanciato sul mercato il *Laudemio*, il fiore del raccolto che era destinato alla tavola del signore e che oggi è famoso in tutto il mondo.

Pruneti - Olio

Rimaniamo sull'olio fiorentino con Pruneti, che presto aprirà uno spazio espositivo di 170 mq a <u>Greve in Chianti</u> dedicato all'olio, per diffondere la cultura di questo oro che scorre fra le vene della Toscana. Incuriositi dalle tante qualità di questa azienda (già famosa per la coltivazione del Giaggiolo, usato per moltissimi profumi), veniamo rapiti dalle monoculture: il *Frantoio* con le sue note amare, il *Leccino* delicato e profumato, il *Moraiolo* con le sue sfumature verdi e balsamiche.



"Il nostro olio si ispira alle cucine stellate ma anche alle casalinghe massaie" ci spiega Paolo che poi ci fa assaggiare una novità: la crema fondente all'olio extravergine d'oliva. Una delizia per il palato che lascia la bocca pulita, asciutta e desiderosa di un nuovo assaggio.

Petrognola - Birra artigianale

Petrognola, il nome ci fa sorridere e così ci avviciniamo a questo birrificio di Lucca che è nato nel 2005 e ad oggi comprende 13 tipologie di birra a base di farro del Mugello. Il signor Roberto ci parla con molta passione delle sue birre facendoci assaggiare Marron, prodotta con malto d'orzo, luppolo e castagne del Mugello affumicate. Assaggiamo e troviamo 50 sfumature di castagna: dall'affumicatura di una bruciata alla dolcezza di un marron glacè, con una nota agrumata finale. Una birra deliziosa che l'anno scorso è stata dichiarata Birra dell'Anno 2018 dall'associazione birrai.



E, subito dopo, decidiamo di assaggiare la birra che ha vinto l'anno prima: la *Montefiore*, una blanche al farro di ispirazione belga. "*Dissetante, se ne berrebbero litri senza accorgersene*" è il nostro commento. Poco professionale, ma molto sincero.

Mafalda - Antica Larderia di Colonnata

Il nostro sguardo viene attirato da un'altra ghiottoneria, un'altra prelibatezza: il <u>lardo di Colonnata</u>. Mafalda è la più antica larderia di <u>Colonnata</u>, nata nel 1930 quando il <u>lardo</u> era il companatico dei minatori.

"Il <u>lardo di Colonnata</u> non è solo delizioso, è anche con poco colesterolo, perché grazie all'eccezionale posizione del paese di <u>Colonnata</u> si perdono i grassi saturi nella lavorazione" ci dice Francesco, mentre assaggiamo quella bontà che si scioglie in bocca.



E ci perdiamo nelle sue parole: "Il lardo viene preparato in grosse <u>vasche di marmo</u> che vengono strofinate con aglio. Si prepara poi un mix con pepe nero e bianco, cannella, zenzero...e qualche ingrediente segreto. Si iniziano poi a fare tanti strati del prodotto, intervallati dalle spezie, fino all'ultimo che viene fatto un po' più lungo affinché funga da tappo naturale. Poi si chiude il tutto con una <u>lastra di marmo</u>", ci dice con la voce che trabocca di passione.

Quanto deve rimanere così? "Almeno sei mesi. Più tempo dura la stagionatura, più il lardo diventa delicato. Per aprire la vasca occorre l'autorizzazione dall'ente certificatore che metterà un numero a quella partita di lardo". Ci spiega. La burocrazia, stavolta, servirà a garantire la qualità del prodotto che sarà numerato. Ma da dove nasce il lardo? "Un tempo si chiamava Sugna e veniva usato per oliare i tronchi che servivano come leve nelle cave" ci spiega lasciandoci stupiti.



Ma, subito, riconquista la nostra attenzione facendoci assaggiare la crema al lardo con le cipolle verdine di Firenze. Deliziosa e, promettiamo, vi faremo sapere qualcosa in più su queste cipolle di cui, fino a questo Pitti Taste 2019, non sapevamo niente!

Fattoria di San Lorenzo - Alga spirulina

Ma, prima, vogliamo portarvi nel futuro. Vogliamo farvi conoscere un nuovo ingrediente: l'alga spirulina. Si tratta di una micro alga che contiene ficocianina, ovvero una proteina a elevato potere antiossidante, antinfiammatorio e rinvigorente del sistema immunitario. Una dose di salute di colore blu.



Quest'alga viene lavorata nella Fattoria di San Lorenzo, in due serre. L'alga viene raccolta quando è ancora viva, una pasta che può già essere consumata.

Federico ci spiega che nell'Azienda Severino Becagli viene poi essiccata a 45° e poi confezionata. Ma perché fermarsi qui?

La fantasia e la bravura di questa giovane azienda sta nel compiere un nuovo passo verso il consumatore finale e realizzare nuovi prodotti contraddistinti dal colore blu dell'alga e assolutamente meravigliosi: pecorino, maionese, cioccolato, birra.

Vi sembrerà di essere nel mondo dei Puffi, ma il sapore è delizioso e anche i risultati per il vostro corpo!



La nostra passeggiata per Narnia...ehm...volevo dire Pitti Taste 2019, finisce qui. Al prossimo anno!

Hai trovato l'articolo interessante? Lavori nel settore dell'Artigianato Alimentare o in quello Agricolo? Contattaci e parlaci della tua attività, potremmo anche pubblicarti!

Artigiano? Agricoltore?

Clicca qui

Dal Febbraio 2014 in migliaia hanno cliccato qui sopra e centinaia hanno raccontato la loro storia. Vuoi conoscerne alcuni? (link)

Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople