

Le novità di TASTE n.19

*Dal salato al dolce, passando per gli spirits,
ecco alcune delle aziende che partecipano per la prima volta a TASTE.*

Annima – Botaniche naturali dal Veronese

Tre giovani amici e un blend che ha messo tutti d'accordo. È nato così il Gin Franco, prodotto in piccoli lotti da 1.200 bottiglie. Ginepro e altre botaniche naturali come pepe di Sichuan e la alpinia galanga (una radice del sud est asiatico) regalano moderni sentori legnosi ed erbacei.

Antica Distilleria Petrone

Fondata nel 1858, una delle prime distillerie ad adottare l'affinamento subacqueo nel Golfo di Napoli. Nascono così il Limoncello e l'Elixir Falernum. Mentre l'Amaro è il frutto dell'infusione di erbe e piante pregiate del Real Giardino inglese della Reggia di Caserta. Ma non c'è etichetta che non rappresenti il calore delle tradizioni della nobile terra campana.

Antica Marineria Gallo

L'eccellenza del tonno dal cuore del Salernitano. Non una semplice azienda di conserve, ma una vera custode di tradizione e qualità. Grazie a un know how tramandato di generazione in generazione, il tonno viene selezionato con cura, lavorato artigianalmente e conservato secondo metodi che rispettano il sapore originario del mare.

Antonio Garau

Pecorini dal gusto deciso, dolci caprini e morbide ricotte. Dal 1880, questo caseificio è sinonimo di tradizione e qualità. Sulle colline di Mandas, in un territorio unico, il vento e il sole della Sardegna, diventano ingredienti fondamentali per formaggi vincitori di numerosi "Cheese Awards".

Distilleria Sutta a Santa

Nel cuore dell'Alcantara, una piccola distilleria artigianale. La Grappa di Sicilia viene prodotta solo da frutta e botaniche siciliane, e in un numero limitato di bottiglie, tutte numerate come opere d'arte.

DOP Lametia

Un consorzio di piccoli produttori dedito all'eccellenza dell'olio extravergine di oliva made in Calabria, terra vocata all'agricoltura fin dai tempi della Magna Grecia. Ulivi ultracentenari (varietà Carolea) e un rigido disciplinare garantiscono un prodotto dall'aroma intenso e fruttato.

Ecopesce

Dalla costa riminese, sull'Adriatico, arriva un modello di filiera sostenibile che punta a salvaguardare la biodiversità del mare attraverso la valorizzazione del pesce "dimenticato". Muggini, triglie e sugarelli, ricchi di valori nutrizionali, vengono lavorati e conservati unendo antiche tecniche all'innovazione tecnologica.

Fagianeria

Una lunga storia di famiglia accompagna questo progetto imprenditoriale che punta a ridefinire una proposta casearia premium. *Comole*, *Osco*, *Saxum* e *Regis* sono i nomi di formaggi vaccini frutto di lunghe stagionature e dai bouquet ricchi di sfumature, vere e proprie eccellenze del territorio campano.



Fermento Lab

Dal Piemonte, Massimiliano Prete crea impasti sempre nuovi, esplorando le potenzialità dei processi fermentativi. Una sperimentazione continua che nasce dal primo amore - la pizza – e che si è evoluta con il tempo, intrecciando artigianalità e contemporaneità.

Fico Essere Buoni

Dall'aperitivo al dopocena, l'autenticità dei sapori siciliani prende la forma di gin, amari e spritz che valorizzano agrumi e fico d'India. L'orizzonte di riferimento è la mixology contemporanea, ma con radici ben piantate nella tradizione.

Frolla Lab

Un microbiscottificio marchigiano con un grande progetto alle spalle: cambiare il mondo con dolcezza, ovvero abbattere le barriere della disabilità e creare un futuro per i ragazzi attraverso il lavoro. Partendo da materie prime selezionatissime, qui vengono sfornati cookies, lievitati e tante altre bontà prodotte con passione e impegno.

Il Borgo delle Mele

Nella Valle del Tagliamento, dove frutta e verdura sono coltivate con cura, un'azienda artigianale a condizione familiare raccoglie e lavora le mele antiche dell'alto Friuli (presidio Slow Food) che diventano succhi e infusi genuini.

La Montemarzina

In un paesino del basso Piemonte, in provincia di Alessandria, tra valli e colline, una piccola azienda coltiva e raccoglie a mano pesche di altissima qualità. Tra le varietà più pregiate, c'è quella di Volpedo, tipica del territorio. Completano il quadro, confetture, marmellate e frutta sciropata.

La Vera Crescia di Gubbio

Un impasto di sola acqua, farina e lievito, cotto sotto la cenere di un fuoco a legna. La crescita è la regina della panificazione umbra, perfetta da farcire o da servire al posto del pane, per assaporare una tradizione le cui origini affondano nella notte dei tempi.

Laboratorio Niko Romito

Nato dalla visione dello chef tre stelle Michelin Niko Romito, il laboratorio gastronomico trasforma materie prime selezionate in prodotti raffinati e contemporanei. Creatività e tecnica si uniscono e prendono la forma di panettoni, pandori, biscotti, plumcake e confetture. Tutti segni distintivi da portare a tavola o per accompagnare momenti speciali.

Le Selve di Vallolmo

La tradizione della norcineria toscana si esprime al meglio tra i boschi e i pascoli dell'Appennino. Qui viene allevato, allo stato semi-brado, il Maiale Grigio del Casentino, una vera eccellenza, sinonimo di equilibrio tra uomo e natura. Dopo una scrupolosa stagionatura, nascono salumi dal sapore intenso e autentico.

Massimiliano Gatti Terra dei Bisonti

Nel cuore dell'Umbria esiste un luogo in cui “sua maestà” il bisonte è tornato a regnare. Un allevamento etico dove ogni capo vive allo stato brado, libero di seguire i propri ritmi naturali, la vita in branco e le gerarchie del suo habitat. Da questo approccio nasce una carne di bisonte sana, autentica e sostenibile, molto apprezzata dall'alta ristorazione.

Mercato Ittico di Livorno

Un brand all'insegna della filiera corta, nato dall'esperienza di un selezionato gruppo di pescatori livornesi che ogni giorno portano il mare del Tirreno, in tempo reale, sulle tavole. Preparati di



pesce fresco, appena pescato e lavorato con cura, garantiscono un prodotto genuino, tracciabile e di altissima qualità.

Mosto Ardente

Da Cuneo, arriva la senape “punk rock”, audace e creativa perché macinata a pietra con vino e aceto, e in tante e interessanti declinazioni: miele, erbe aromatiche, peperoncino e Barbera. Il packaging si distingue per altrettanta creatività: il volto di Alessandro Magno, antico condottiero macedone, ma con gli occhiali da sole.

MUD

Un acronimo che sta per Must Uva Drink. Dal succo d'uva, un distillato alcool free destinato alla miscelazione, per un'esperienza di gusto alternativa che intercetta una tendenza contemporanea già molto affermata tra le nuove generazioni di consumatori.

Nomora

Da uve biologiche italiane, nascono vini alcol free premium, senza aromi aggiunti e dal profilo estremamente versatile. Il processo impiegato è quello dell'osmosi inversa, che utilizza membrane semipermeabili per separare l'alcol dal vino a temperatura ambiente.

Ostrica Venere

Nel cuore della laguna di Caorle, un'azienda che ha trasformato la tradizione della mitilicoltura, tipica dell'Alto Adriatico, in un'esperienza di gusto e sostenibilità. Al centro della sua produzione c'è l'Ostrica Venere®, un piccolo gioiello del mare, dal sapore dolce e raffinato, allevato in acque di qualità e nel rispetto dei cicli naturali.

Santa Rita Bio

Anello finale di una filiera bio composta da una piccola comunità di allevatori e casari che, nel Modenese, producono secondo i ritmi della natura. Bovini di razza Frisona e Vacca bianca modenese (presidio Slow Food) forniscono il latte per un Parmigiano Reggiano certificato biologico con stagionature fino a 80 mesi.

Stratta

Maestri confettieri dal 1836 e fornitori della Real Casa, dallo storico locale di Piazza San Carlo a Torino, questi artisti del cioccolato diffondono dolcezza sotto forma di praline ripiene, bonbons, gianduiotti (tradizionali e mini), tavolette e creme spalmabili.

Solobrado

Dalle colline della Tuscia arrivano prosciutti di straordinaria intensità aromatica. Solo carni selezionate di suino Mangalica, pregiata razza autoctona del Danubio, che da 15 anni vengono allevati a Villa Caviciana con cura e passione, allo stato semi-brado in oltre 86 ettari di pascoli e bosco.

Tenuta di San Pietro a Pettine

Un'azienda agricola che si identifica con il prezioso tartufo, al quale ha aggiunto anche un altro prodotto di altissima qualità: le chioccioline, una vera eccellenza, molto ricercata dagli chef per portare in tavola creatività e tradizione.

Uova di Arianna Vulpiani a Roma

Nella sua Bio-Farm romana, una giovane imprenditrice coccola e nutre le sue galline solo con cibo naturale. Così le uova hanno più vitamine e meno colesterolo. Una vera nicchia di sostenibilità e rispetto.

Kombwine



Un'alternativa al vino dealcolato, una nuova bevanda ottenuta dalla fermentazione spontanea di mosto d'uva, tè, zucchero e spezie, con basso residuo zuccherino, naturalmente frizzante e senza alcol.

Villa Manodori

Aceti balsamici preziosi, due cru (Ciliegio e Ginepro) e oli extra vergini d'oliva con cultivar taggiasca e i blend aromatici della linea Essenziale. Sono i condimenti luxury firmati da Massimo Bottura insieme a quella che lui chiama "famiglia Francescana", dal nome dell'Osteria inaugurata dallo chef tre stelle Michelin nel 1995.

Zuarina

Da oltre un secolo, sinonimo di Prosciutto di Parma. Solo carni da suini di prima qualità nati e allevati nella Pianura Padana, poco sale e lavorazione artigianale per un prodotto dal gusto dolce e armonioso. L'ingrediente segreto? Il vento marino della Versilia che, attraverso pinete e castagnetici, arriva fin qui e profuma le carni.