



**PARCO LOMBARDO DELLA
VALLE DEL TICINO**

*Sviluppo sostenibile,
tutela della biodiversità e dell'ambiente, qualità della vita*



RASSEGNA STAMPA
08 MARZO 2015

Quotidiani: Il Giornale, Il Giorno, Corriere della Sera, Avvenire, Prealpina, La Repubblica, la Provincia Pavese, Libero

Webzines: Varese News

Domenica 08 marzo 2015

1. Corriere Fiorentino

"Spesa a taste la top ten Leopolda"

Kermesse

La foglia di capperi, il riso rosa, il cioccolato vegan, il pacchero di Firenze
Ecco gli imperdibili assaggiati tra gli stand della manifestazione
Che va avanti fino a lunedì e mette in mostra più di trecento espositori

SPESSA A TASTE LA TOP TEN LEOPOLDA

Tutti parlano di cucina, guardano ricette in tv, comprano giacche da chef, frequentano cooking class, fotografano cibo e lo condividono maniacalmente. La cucina è moda globale, tema virale, ossessione manifesta. Il gusto ha poco a che fare con il trend diffuso e non sempre la moda in corso supporta la crescita della qualità. A Taste c'è più gusto che moda, c'è più sapore che apparenza, c'è più qualità che marketing. Le novità non sono tante, forse per fortuna, mentre le conferme di artigiani coraggiosi che continuano a fare bene il loro lavoro sono numerose. Tra i 320 espositori la Toscana propone fino a domani alla Leopolda belle novità insieme ad un panorama di nicchie del gusto di tutto il Paese. Ecco dieci assaggi migliori.

1. Foglia di capperi

Solitamente le foglie si scartano e del capperi si prende solo il fiore. Questa azienda propone invece una particolarissima versione della foglia marinata in acqua e sale e poi in aceto di vino bianco (solo 6 ore). Un'interessante variante acidula e vegetale. (*Unici La nicchia Pantelleria*).

2. Ventricina

Un giovane teramano ha ereditato il salumificio di famiglia e produce la Ventricina originaria: impasto di lardo, pancetta e tagli magri, impastati con sale integrale, peperoni, arancia, rosmarino, aglio ed erbe aromatiche. L'insieme viene

stagionato dai 3 ai 12 mesi o nella vescica o nello stomaco del maiale. Salume spalmabile

di rara freschezza. (*Fracassa*)

3. Vodka del Mugello

Solo grano toscano (varietà Bologna) per la prima vodka biologica toscana. Aromatica, intensa e pura, ha interessanti note di mela verde e liquirizia. Packaging ecologico e un bel progetto di impresa sociale e imprenditoria coraggiosa alle spalle, per un rilancio diverso del Mugello. (*VKA*)

4. Riso rosa

Un riso integrale unico che cresce nell'area protetta del Parco del Ticino, in provincia di Pavia. Viene coltivato con coraggio in biodinamica reale, ovvero scegliendo di produrre, in parallelo della produzione naturale del miglior Carnaroli italiano, un riso povero, che cresce in poco tempo e che non necessita di chimica. Il risultato è un riso imperfetto molto aromatico e intenso. (*Marchetti, Riserva San Massimo*)

5. Cioccolato vegan

La classica Torta Pistocchi era già senza uova, burro, farina, zucchero, conservanti e additivi. Ora, nella sua versione vegana è solo cioccolato puro e acqua e diventa ancora più intensa e assoluta. Claudio Pistocchi questa volta si è superato. (*Torta Pistocchi*)

6. Sciroppo di Chinotto

Mattia ha passato gli ultimi 10 anni ad estrarre olii di pino-

li, nocciole e pistacchi. Solo frutta secca italiana estratta

con intelligenza e tecnologia. Le nuove frontiere sono ora gli agrumi e il risultato sono farine disidratate e incredibili sciropi. L'ultimo nato, al Chinotto, è straordinario. (*Pariani*)

7. Chemex di Caffè

Dimenticate l'espresso, l'alta temperatura e la pressione che bruciano gli aromi del migliore caffè. È il momento del Chemex, un sistema d'infusione a filtro che lascia esprimere il sapore puro del caffè tostato. Quello Ygralem, etiope, macinato grosso è profumatissimo. (*Le Piantagioni del Caffè*)

8. Il Pacchero di Firenze

L'ultima sfida estrema è quella di produrre il pacchero perfetto a Firenze: 17 minuti di cottura, solo grani pugliesi lenta essiccazione e grande elasticità. Il piccolo pastificio punta su

formati classici e lavorazione artigianale.

(*Pasta Michele Portoghese*)

9. Crema di cioccolato e nocciola

Guido Castagna seleziona, tosta a bassa temperatura e lentamente, non tratta con sali il cioccolato, aspetta 6 me-

si la sua maturazione e poi lo trasforma in piacere puro, senza fretta. Il risultato è una gamma di cioccolato, cioccolatini e creme spalmabili di assoluta purezza e bontà. (*Guido Castagna*)

10. Torrone alla lavanda

La selezione di Fabrizia Tascia racconta la migliore Sicilia gastronomica. Tra i tanti prodotti di piccoli produttori siciliani, abbiamo provato il fantastico torrone di mandorle siciliane e lavanda. (*Natura in tascia*)

Elisia Menduni

© R PRODUZIONE RISERVATA

LE PIAZZE TOSCANE



La piazza della cultura
Eugenio Tassini

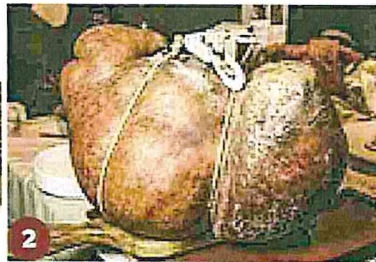
Il gusto inventa
nuove geografie

Sul CorriereFiorentino.it centimetri



Gallery

In alto i visitatori nel primo giorno di Taste, in programma alla Leopolda fino a lunedì; qui sopra i grembiuli realizzati dalle detenute di Lecce per il progetto Made in carcere. I prototipi sono stati ideati dagli allievi di Accademia Italiana



Sopra i magnifici dieci selezionati alla Leopolda alla decima edizione di Pitti Taste (foto: Folgoso/Sestini)

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.