Italia a Tavola
Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e ospitalità
Giovedì 24 Novembre 2016 | aggiornato alle **19:21** | **45880** articoli in archivio

di **Piera Genta**

Gelato al Vermouth, salumi, formaggi... Tutte le novità presentate a Gourmet

Pubblicato il 24 Novembre 2016 | 09:59

330 le aziende che alla manifestazione torinese hanno presentato i loro prodotti di punta: dal caffè Costadoro alla Gelateria Pepino, entrambe di Torino, dalle attrezzature Meesoo ai formaggi toscani De Magi

L'edizione 2016 di **Gourmet Expoforum**, manifestazione nazionale professionale rivolta al comparto Horeca e Food & Beverage, nata nel 2015 da una collaborazione tra GL events Italia, filiale italiana del leader mondiale nell'organizzazione di eventi e Gambero rosso per la realizzazione di iniziative ed eventi enogastronomici sul territorio nazionale ed internazionale fino al 2019, conclusa a Torino, ha visto lo spazio espositivo raddoppiato, 330 aziende provenienti da tutta Italia, un percorso allestito all'interno del padiglione 2 del Lingotto fiere suddiviso in cinque aree tematiche e la partecipazione di circa 10mila visitatori professionali.

Tra le aziende partecipanti, **Costadoro**, storica casa produttrice di caffè tostato per il settore dei pubblici esercizi, ha presentato la “Turin City Coffee Map”, una mappa con 17 indirizzi dedicata agli speciality coffee ovvero a quei caffè di altissima qualità, tostati in modo da sviluppare al meglio tutto il loro potenziale aromatico da tostatori professionisti e adeguatamente estratti nel rispetto di standard ben definiti. Sempre per rimanere in Torino, la storica **Gelateria Pepino** era presente con le sue specialità, tra cui l’ultimo nato il Pinguino al Vermouth di Torino **Cocchi**, frutto dell’incontro di due case storiche piemontesi.

Molte le proposte che abbiamo incontrato visitando Gourmet: **Le Meraviglie del gusto**, una nuova realtà distributiva dedicata alle specialità gourmand provenienti da tutto il mondo, dai salumi iberici, alle acciughe del Cantabrico, alle conserve ittiche spagnole ad una linea dedicata agli appetizer. Non solo per gli aperitivi, ma sfiziosi snack i bastoncini di piadina fritta nelle varianti all'olio di oliva, alla pizza e la classica. Il pastificio irpino **De Matteis** con il marchio Grano di Armando, l'unica pasta di filiera italiana, prodotta a Flumeri in provincia di Avellino, ha presentato la linea "I legumi di Armando", ovvero spaghetti e penne con la lenticchia rossa, fusilli e linguina con cece, lenticchia, fagiolo e pisello per un prodotto privo di glutine che presto sarà presente sul mercato.

Conosciamo la passione di un affinatore di formaggi, il toscano **Andrea Magi**. Da sempre ricercatore di prodotti caseari che poi perfeziona in grotte naturali su assi di legni diversi, in base alla tipologia di formaggio, oppure all'interno di barriques nel caso di erborinati o di maturazioni particolari come sotto mosto. Tutti prodotti stuzzicanti, difficili da raccontare, una delizia per l'appassionato pecorino erborinato affinato sotto la bagna alcolica del Panbriacone della **pasticceria Bonci** di Montevarchi, quello affinato con fiori di finocchio ed ancora affinato in caratelli utilizzati per il vin santo con il fieno.

Tra le curiosità **Meesoo**, la macchina per il tiramisù perfetto progettata da un ingegnere elettronico di Bassano del Grappa che garantisce in 30 secondi il dolce a regola d'arte. L'azienda oltre a progettare e costruire la macchina fornisce anche tutti gli ingredienti, la crema al mascarpone, i savoiardi imbevuti di caffè, che sono prodotti in Italia con materie prime provenienti da aziende leader nazionali e con una ricetta esclusiva studiata da esperti pasticceri, vengono poi surgelati per garantirne la sicurezza alimentare e la conservazione ottimale.

Non potevano mancare gli appuntamenti del fuori salone, tra cui la degustazione della 27ª edizione della guida Berebene 2017 del Gambero rosso, ovvero le etichette che si sono aggiudicate l'oscar per il grande rapporto qualità e prezzo e la cena **La cucina gourmet incontra la birra artigianale** di qualità presso il ristorante **Les Petites Madeleines** del **Turin Palace Hotel** con interessanti abbinamenti creativi dello chef Stefano Sforza a birre artigianali.

Edizioni Contatto Srl - via Piatti 51, 24030 Mozzo (Bg) - P.IVA 02990040160 - Mail & Credits - Sitemap - Policy - © ® -
Registrazione Tribunale di Bergamo n. 8 del 25/02/2009 - Roc n. 10548