



LA CURIOSITÀ NEL MUSEO MARINI

Se l'extravergine finisce sulla tela
Le opere d'arte dello chef Marco Stabile

L'OLIO sposa l'arte contemporanea e dà vita a sapori e accostamenti inediti quanto gustosi. Nell'ambito dell'ottava edizione del Salone Taste, il Frantoio di Santa Tea ha organizzato all'interno del Museo Marini nell'ex chiesa di San Pancrazio un'originale degustazione dal titolo «Olio su tela». Partendo dall'extravergine di Santa Tea, lo chef Marco Stabile si è ispirato a sei artisti esposti nel museo nella mostra «The player» oltre alle opere del pittore fiorentino Alberto Parigi, realizzando altrettanti piatti, riprodotti in miniatura per le degustazioni. In questo contesto l'arte, intesa come creatività, come cura delle materie prime e dei dettagli, ha abbracciato l'ambito gastronomico e l'olio extra vergine di oliva, che per un sera è diventato opera d'arte, da gustare e apprezzare nella sua complessità organolettica. Sono nati così, tra gli altri le cappellette marinale al lime con sabbia di nocciola, la crema di patate all'olio con pomodori ed erbe in polvere, o ancora il foie gras e yogurt con polvere di liquirizia e olio.

Taste, non soltanto questione di gusti

Eccellenze gastronomiche all'ex Leopolda e in altri luoghi cult del centro e d'Oltrarno

ANCORA due giorni da dedicare al piacere del cibo, alle novità e alle specificità di Taste, che fino a domani continua a invadere la città di profumi e sapori. Il calendario è ancora ricco di eventi. Si parte con gli oggetti legati alla cucina come le magliette decorate con inchiostro a base di spezie e verdure (Altriluoghi), poi si passa alle prelibatezze di nicchia, tra cui prodotti col Caprino di Pantelleria, dolci del laboratorio artigianale di pasticceria del carcere Due Palazzi di Padova, prelibatezze siciliane, pasta e birra artigianale, il lampredotto in zimino e la ribollita in barattolo (Casa di Caccia). Il viaggio prosegue con le proposte a base di lumaca della Cantalupo Lumache, azienda nata nel 2012 per commercializzare le ricette di Cantalupo di Bevagna, dove ogni anno si svolge la sagra della lumaca e in 10 giorni ne vengono consumati 80 quintali. A questa edizione c'è un focus sulla Spagna con il prosciutto Pata Negra (Joselito), le acciughe (San Filippo) e le conserve ittiche (Conservas del Cambados). Oggi è previsto un incontro

con esperti in pizza. All'ottava edizione di Taste in corso alla ex Leopolda partecipano 283 espositori, 3300 buyer e tanto pubblico. In vetrina le eccellenze del made in Italy, le nuove tendenze del gusto, il design nel mondo del cibo, e il lifestyle legato alla cucina. Ideata dal 'gastronauta' Davide Palolini insieme a Pitti Immagine, la

manifestazione propone una tappa al Caffè Gilli, che presenta il suo dolce tipico, reinterpretandolo: tre strati di wafer croccante abbracciano un tenero gianduià con pralinato di nocciole. Mentre in via dei Serragli, il mercato alimentare a km zero Ortobello offre la possibilità di acquistare prodotti locali ven-

OGGI LA PRESENTAZIONE

Firenze su misura
Ecco la nuova guida

LA CASA editrice Gruppo Editoriale lancia in collaborazione con Taste, «Food shopping Guide», terzo tassello della collana di successo «Firenze su misura». dopo l'artigianato e la moda. Una guida dedicata ai luoghi del gusto che sarà presentata da Davide Paolini, oggi alle 11.30 a Taste alla Leopolda, Partecipano al dibattito Annie Feolde di Enoteca Pinchiorri, Vito Mollica del Palagio e Marco Stabile dell'Ora d'Aria, Agostino Paleno vice direttore di Pitti Immagine, gli editori Mateo Parigi Bini e Alex Vittorio Lana. Sponsor dell'iniziativa editoriale Chiantibanca, l'azienda Cecchi e le cucine Officine Gullo.

CONSORZIO

Olio di qualità:
quante idee

L'OLIO Toscano Igp sul pane, ma non solo. Il Consorzio si è affidato alla creatività di due nomi conosciuti in città: Marco Stabile e Alessandro Frassica. Sperimentazioni in nome del gusto d'eccellenza anche da "Re Gelato" di Toni Cafarelli.



duti direttamente dai coltivatori nel cortile della bottega-laboratorio di Riccardo Barthel. Si può girare tra i banchi di verdure, latte, uova, carne e altri prodotti freschi, cimentandosi nell'arte di far la spesa e portando in tavola sapori e sapori della tradizione. «Uova di cioccolato mon amour» è il titolo della proposta di Obikà Mozzarella Bar in

OGGI E DOMANI

Profumi e sapori:
il calendario è ancora
ricco di eventi

via Tornabuoni, che ospita un'esposizione di creazioni di cioccolato artigianale, uova decorate a mano e altre sfiziozità. Partecipano i migliori maestri cioccolatai del belpaese. Per l'elenco completo degli appuntamenti www.pittimmagine.com/corporate/fairs/taste/fdt.html Ieri inoltre proclamando il vincitore del concorso King of Catering: La Fenice di Faenza.