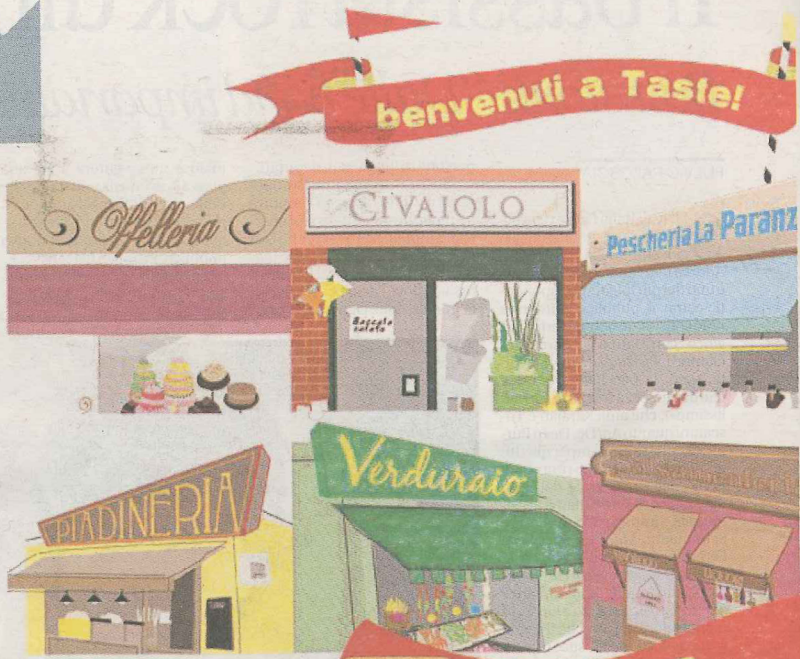




GIUSEPPE CALABRESE

Taste

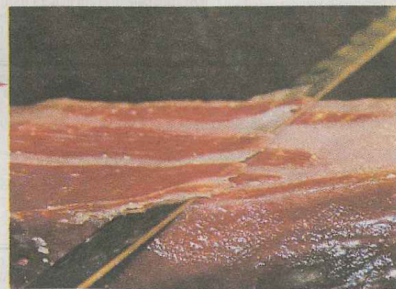
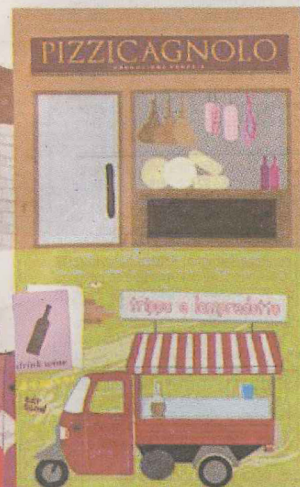
Il luna park del gusto dove trovi solo il meglio

della produzione italiana».

Il punto di forza della manifestazione è il percorso di degustazione, un viaggio ricco di scoperte dalle ciliegie al Barolo alla birra con miele millefiori e acacia, dalle paste lavorate a mano dei più importanti pastifici italiani, dai formaggi ai salumi, dalla carpinata di verdure alla crema di Parmigiano reggiano, scalogno e balsamico fino alla cioccolateria. E poi Taste Tools, ovvero l'area dedicata agli oggetti di food & kit-

Il punto di forza è il percorso di degustazione, un viaggio attraverso i piaceri del palato

chen design, ai capi di abbigliamento e alle attrezzature per la cucina, il Taste Shop, dove è possibile acquistare tutti i prodotti in degustazione e il Taste Ring, l'a-



rena cultural-gastronomica dove Davide Paolini gestisce dibattiti e incontri. Sabato salirà sul palco Gianfranco Vissani. «Taste è sempre di più un punto di riferimento per gli operatori dell'alta gastronomia e della ristorazione, e per il pubblico sempre crescente di appassionati del cibo di qualità» ha detto Agostino Poletto, vice-direttore generale di Pitti Immagine. Non solo, Raffaello Napoleone, amministratore delegato di Pitti, ha annunciato che

probabilmente Taste sarà presente anche all'Expo milanese. «Ci stiamo lavorando», ha spiegato. Tra le manifestazioni collaterali anche la premiazione di King of Catering Bisol. Il tema del contest finale di quest'anno è la moda femminile.

Taste

9-11 marzo Stazione Leopolda.
Orario: 12.30-19.30 (sab-dom.),
9.30-16.30 (lun.). Ingresso 15 €



A TUTTO GUSTO

Quest'anno a Fuori di Taste anche uno spazio dedicato ai bambini, mentre a Taste ospite d'onore la Spagna con le sue eccellenze, tra cui i prosciutti di Joselito.

"Fuori"

Merende, letture e mille seduzioni in giro per negozi

OLTRE cento eventi per Fuori di Taste (dal 7 al 11 marzo). Si parte giovedì a mezzogiorno al Frescobaldi wine bar, che col pastificio dei Campi offre tapas e vino a 10 euro, mentre la sera Burde propone la cinta del salumificio Renieri (35 euro). Venerdì a pranzo 'Ino presenta il panino stellato con Marco Stabile; dalle 16.30 merenda per i più piccoli al Gucci Caffè (evento gratuito); da Barthel (18.30) letture di poesie con Mascacchi e Romanelli; al Rivalta Caffè (ore 19) c'è "Star-Taste" con birra Amiata, salumificio Bustese e tartufi Calugi (5 euro) mentre il Teatro del Sale (ore 19) ospita "Natura in Tasca", la rete dei piccoli produttori artigianali siciliani. Sabato l'olio Toscano Igp incontra la Sicilia (Re Gelato, dalle 8) e alle 17 la Rinascente si accende con "Fuoriditaste & shop" (evento gratuito). Alle 17.30 "Vola colomba vola" (Obika), dedicato alla colomba artigianale; da Kartel (ore 18) arrivano le Langhe; Panino Tondo presenta B-Tasty e il frantoio Gaudenzi (ore 19) si presenta al Santedi. Domenica (ore 9) da Barthel c'è "Ortobello"; dalle 11.30 "Uova di cioccolato mon amour" (evento gratuito); alla libreria Brac Frittata & Champagne Le Clochard (7 euro a bicchiere) e alle 20 show cooking e cena con pastificio Gentile e riso Acquerello (Obika, 30 euro).

© RIPRODUZIONE RISERVATA