Nelle foto a sinistra degustazioni alla Leopolda. A destra l'allestimento di Moradei, sotto l'aperitivo di Pierangelini al Savoy e l'Ortobello

**Food** Dal 12 al 14 marzo torna il salone del gusto. Tra eventi e prodotti doc

# Un salto alla Leopolda e andate «fuori di taste»

## *Chef blasonati e prelibatezze: è l'anno della pasta*

**Info**

Dal 12 al 14 marzo torna Taste, il **salone del gusto alla Leopolda**. Presenti 247 espositori, decine gli eventi, i dibattiti, le degustazioni e le cene fuori dalla **Leopolda**. Tutto il programma su **www.tastefirenze.it**

Armatevi di buona volontà e se non volete perdervi neanche una briciola delle proposte Taste fate un salto su www.tastefirenze.it. Perché con tutta la buona volontà qui non riusciremo mai a essere esaustivi. Il Salone del Gusto edizione numero 6, in programma alla Leopolda e un po' in tutta Firenze dal 12 al 14 marzo, quest'anno cresce ancora. Sono 247 le aziende che espongono i loro prodotti, 12 i progetti speciali (dibattiti, premi, serate a tema) e un numero infinito le cene e le degustazioni che si svolgeranno in vari locali della città per la sezione Fuori di Taste. Ciò premesso una mappa qui ve la vogliamo fornire. Con un'avvertenza: anche per quest'anno formaggi e salumi, vini e marmellate, cioccolata e caffé, frutta, verdura e conserve sono rigorosamente made in Italy. Per gli stranieri bisognerà ancora aspettare e chissà che non arrivino nei prossimi anni. Almeno così lasciano intendere Raffello Napoleone e Agostino Poletto, rispettivamente amministratore delegato e vicedirettore generale di Pitti Immagine.

Nel mare magnum delle proposte tra le più interessanti ci sono quelle legate al mondo della pasta. L'alimento principe della dieta mediterranea ha numerosi testimonial. Segnate nel vostro taccuino questi nomi e provate i loro prodotti: «Cocco», pastaio abruzzese; «Amelia», ditta umbra che produce una pasta bianca dalla cottura più lunga e dal grano pregiato, «Campofilone», marchigiano, il re della pasta all'uovo (si cuoce direttamente nel condimento). Dopo il viaggio nel mondo dei carboidrati provate il perlage di tartufi di «Tartuflanghe»: lo scorso anno è stato premiato al Salone internazionale dell'alimentazione di Parigi e non a caso. Per la cioccolata fermatevi allo stand di «Domori». E poi segnate anche queste due chicche imperdibili. Per il primo anno espongono «l'Antica macelleria Falorni», di Greve in Chianti, il top del settore e l'azienda palermitana «I peccatucci di mamma Andrea» (conserve, dolci alle mandorle, liquori e gelatine). Chi nutre una particolare passione per gli aceti, infine, faccia un salto allo stand de «Il borgo del Balsamico». Taste offre anche una carrellata di eventi: per il primo anno al Four Season di Firenze (venerdì 11) si svolgerà «Kings of catering» una cena annaffiata da prosecco Bisol, con premiazione della miglior società di catering (per iscriversi — sul sito www.kingofcatering.it — c'è tempo fino a domani).

**New entry**

Alla ribalta i dolci alle mandorle e le conserve di Palermo. Il debutto dell'antica macelleria Falorni

Tra i dibattiti, organizzati da Davide Paolini, domenica 13 marzo c'è una tavola rotonda dal titolo «Pane al pane». Partecipano i Cavalieri della cucina italiana, 15 tra i più importanti chef italiani. Per gli appuntamenti Fuori di Taste cercate di non mancare almeno quelli che qui di sotto vi elencheremo. Domenica 13 marzo, dalle 9 alle 16, da Barthel in via dei Serragli 234r torna «Ortobello», mercatino di prodotti a kmzero, assolutamente eccellente; nel concept store Societé Anonyme (in via Niccolini 3f Mario Luca Giusti organizza «Re-make it!» ovvero una gara tra trenta giovani creativi che reinterpreteranno un pezzo di design legato al food nato dalla mano di Giusti — la presentazione è venerdì 11, mentre domenica 13 gli oggetti verranno battuti all'asta per l'associazione «The heart of Children».

**Da non perdere**

L'aperitivo al Savoy, la chianina alla Buchetta, il dibattito dei 15 cavalieri della cucina italiana

Sabato 12 e domenica 13 l'aperitivo da non perdere è firmato Fulvio Pierangelini: lo chef vi aspetta al Savoy, in piazza Repubblica dalle 18,30 alle 20,30.

Sempre il 12 e 13, dalle 20 in poi, alla Buchetta Café, in via de Benci serata all'insegna della carne dall'evocativo titolo «Chianina pret-a manger». Ultima avvertenza, preparatevi a fare una grande spesa. Alla Leopolda, che quest'anno Alessandro Moradei arrederà con pannelli pieni di parole della gastronomia, c'è un Taste Shop da non perdere. Troverete in vendita tutti i prodotti degustati.

**Chiara Dino**

©RIPRODUZIONE RISERVATA