



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](http://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](http://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. Ci premesso una mappa qui ve la vogliamo fornire. Con un'avvertenza: anche per quest'anno formaggi e salumi, vini e marmellate, cioccolata e caffè, 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 la-

sciano intendere Raffello Napoleone e Agostino Poletto, rispettivamente amministratore delegato e vicedirettore generale di Piti 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

## New entry

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

condimento). Dopo il viaggio nel mondo dei carboidrati provate il perlage di tartufi di «Tartufanghe»: 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 «peccatucchi di mamma Andrea» (conservate, 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](http://www.kingofcatering.it) — c'è

tempo fino a domani).

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 ga-

ra tra trenta giovani creativi che reinterpretano 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».

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 Beni 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.

## Da non perdere

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

Chiara Dino

© FOTOFLORE HERRMANN

## La mecca della verdura a km zero



Se alla Leopolda ci andate domani, domenica ricordate di fare un salto in Oltarno, da Riccardo Barthel, in via dei Serragli 234 r (dovete entrare nella corte interna). Dalle 9 alle 16 torna l'Ortobello, imperdibile mercato di frutta e verdura a km zero che offre la possibilità di acquistare i prodotti venduti direttamente dai produttori. Prodotti che, se ne avrete voglia, potrete gustare in loco cucinati dall'associazione itinerante Cavolfiori a Merenda.

C.D.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



La gara del pesto al mortaio della scorsa edizione di Taste



A lezione di baccalà, con Schooner



I prosciutti stagionati di Falorni

**L'evento** Da domani a lunedì il salone del gusto. Ma già oggi i primi assaggi

# Il menù della Leopolda

*Paste artigianali, carne, pesce e vini doc. Così si mangia a Taste*

Mettiamola così, proviamo a immaginare il menù ideale per questo week-end, almeno quello suggerito dall'edizione numero 6 di Taste, in viaggio con le diversità del gusto, il salone del food pluristellato ai nastri di partenza, domani, alla stazione Leopolda (si protrae fino a lunedì mattina incluso) e un po' in tutta la città visto che sono decine gli eventi «fuori di Taste», e cioè nei ristoranti e nei locali di Firenze (già da oggi). Nelle carte dei desiderata metteremo alcuni prodotti forti esposti appunto alla Leopolda ma che potrete degustare nelle serate e negli aperitivi a tema tutti realizzati con le prelibatezze del salone, che quest'anno arrivano a quota 247.

## I primi

Questo è l'anno della pasta, come ci hanno suggerito gli organizzatori e come anche voi potrete verificare spulciando qua e là tra gli stand presenti. Non perdetevi quelli di Giuseppe Cocco, artigiano abruzzese che firma delle matassine all'uovo e una sfoglia allo zafferano, notevoli; quello di Cipriani, per la pasta all'uovo di Kamut; quello di

A destra uno stand di carne alla stazione Leopolda. Nel tondo etichette di prosecco e spumanti



Amelia, che produce una pasta di grano duro dall'inconfondibile colore pallido; quello di Campofione, con gli spaghetti all'uovo che si cuociono direttamente nel condimento; quello dei Campi e quello di Verrigni. Per le degustazioni «fuori di Taste», gli appuntamenti giusti sono quello di stasera alle 20 al ristorante Borgo San Jacopo (in Borgo San Jacopo 62 r) con la pasta artigianale di Campofione; quello di domani sera all'Osteria del Caffè italiano

(in via della Vigna Vecchia 4r) dove degusterete, paste, pane e legumi di Matera e quello di domenica sera, dalle 19,30 alle 23, al ristorante del Four Seasons (in Borgo Pinti 99) dove l'ospite speciale è Benedetto Cavalieri dell'Antico Pastificio Cavalieri.

## La carne

Tra le new entry di quest'anno c'è l'Antica Macelleria Falorni di Greve in Chianti. Ma tra gli stand della stazione

Leopolda troverete anche quello delle macellerie Fracassi, (quello del prosciutto del casentino), Falaschi (pisano) e Zivieri (piemontese). Le degustazioni si fanno oggi — con replica domani — dalle 12 alle 23, da Obikà (via Tornabuoni 16) con le specialità di Dario Cecchini e dalle 19,30, al Santo Bevitore (in via Santo Spirito 64r) con i prodotti di Zivieri. Sempre stasera da Società Anonyme (dalle 19,30 alle 22) si assaggiano le delizie di Falorni. Domani gli appuntamenti clou sono alla Buchetta (via de' Benci 3), dalle 11 alle 22, con la giornata dedicata alla chianina, dalle 17 alle 23, alla macelleria Vignoli (piazza San Pier Maggiore 11r) e all'Osteria del caffè italiano (via Isola delle Stinche 11 r) con i salumi di cinta senese di Falorni. Domenica dalle 18 alle 23 salumi di Falaschi e champagne al circolo Aurora (via Pratolini 2).

## Il pesce

Per gli amanti del genere la prima sosta alla Leopolda è allo stand di Friulotta per la trota salomonata e l'aringa affumicata. Per provare la bottarga, la



ventresca e la bresaola di tonno andate da Ghezzi (azienda di Empoli) o da Stefano Rocca, per la trippa di coda di rospo, il tonno bianco arrostito in olio d'oliva e la «matticiana di pesce fermate» all'Officina di Moreno Cedroni, per il salmone al basilico da Schooner. Le degustazioni «fuori di Taste» sono stasera, alle 19,30, al Teatro del Sale (via dei Macci 111 r) con i prodotti di Ghezzi e domani sera, dalle 20,30 al Four Seasons per provare i baccalà di Schooner.

## Buon gusto

Non perdetevi la bottarga di Rocca, la coda di rospo firmata Moreno Cedroni e lo champagne con salumi made in Falaschi

## I dolci

Alla Leopolda provate i Peccatucci di Mamma Andrea, la cioccolata Domori e i biscotti di Sfizio. A «Fuori di Taste non» non perdetevi le degustazioni dei biscotti Mattei, domani dalle 7,30 alle 21 allo Stad Café (in viale Amendola 32), dei panettoni di Paolo Sacchetti, domani alle 17 al Riva Loft (via Baccio Bandinelli 98) e sempre domani, dalle 17 alle 19, della torta Pistocchi da Barthel (via dei Serragli 234 r).

## Il vino

Alla Leopolda trovate gli spumanti di Bellussi e di Bisol, i vini e il passito di Donnafugata, le etichette friulane di Martellozzo. Se volete andare in giro per degustare, gli appuntamenti da non perdere sono oggi, dalle 18,30 al The Fusion bar (vicolo dell'Oro 3) per le bollicine Contadi Castaldi, e a seguire al Wine Bar Frescobaldi (via dei Magazzini 4 r) per provare il Castelgioncondo godendo della mostra di Elisabetta Rogai.

Tutte le info su [www.tastefirenze.it](http://www.tastefirenze.it)

Chiara Dino