

IL FEMMINILE DEL *CORRIERE DELLA SERA*

IO DONNA

www.iodonna.it



Sorelle d'Italia

Donatella Finocchiaro, Laura Chiatti, Valeria Solarino, Monica Bellucci. & le altre.

*A.A.A. donna simbolo dell'Unità nazionale cercasi
(e i valori che deve rappresentare).*

Prima in classifica, nel nostro sondaggio esclusivo, è...



PRIMI D'ITALIA

Quattro piatti, simbolo di Nord, Centro, Sud, isole comprese. Fotografati con i soli ingredienti (la vera ricchezza del nostro territorio), sono in mostra a *Taste*, alla stazione Leopolda di Firenze

di M.G. Borriello, foto di Maria Vittoria Backhaus, artwork di Sergio Colantuoni

GLI INGREDIENTI necessari sono tre: curiosità, buon gusto, tempo libero. Per il resto seguite il nostro consiglio. Questo weekend fate un salto a Firenze, vi troverete catapultati nel mondo dell'enogastronomia d'eccellenza. Da oggi al 14 marzo (dalle 10,30 alle 20, lunedì dalle 9,30 alle 16,30), alla stazione Leopolda, in viale fratelli Rosselli al 5, torna *Taste*, la manifestazione del gusto organizzata da Pitti Immagine, dove potete trovare il fior fiore di salumi, formaggi, paste, dolci, carni e conserve di piccoli produttori italiani tutti notevolissimi. La scelta potete farla su 247 prodotti, quindi se volete arrivare con le idee chiare su cosa acquistare fate un salto su tastefirenze.it. Altrimenti fidatevi di noi - è tutto provato per voi - e seguite le nostre indicazioni.

L'edizione numero sei è l'anno della pasta. I fan della dieta mediterranea devono acquistare i prodotti di *Cocco*, pastai abruzzesi, il cui segreto sta tutto nella qualità dell'acqua del fiume che alimenta i campi di grano. Altra regione, altra eccellenza: uno dei must in materia di pasta all'uovo, nelle Marche, è l'azienda *Campofilone*: il loro maccheroncino è così delicato che lo potete cuocere nel condimento. Ancora: la pasta rosetana trafilata in oro di *Ferrigni* e quella umbra di grano duro di *Amelia*. Se amate i tartufi il vostro stand è quello di

Tartuflanghe, l'anno scorso hanno vinto, non a caso, il premio al Salone internazionale di Parigi. Se siete golosi di dolci provate quelli di mandorle e le conserve di una new entry, i sicilianiissimi *Peccatucci di Mamma Andrea*. Se cercate carne e salumi tenete a mente che per la prima volta partecipa a *Taste Lantica macelleria Falorni* di Greve in Chianti, il top italiano nel settore. Chi non può fare a meno della cioccolata faccia un salto da *Domori* e da *Amedei* e non si perda la *Torta Pistocchi*.

INFINE TRE CONSIGLI sul fuori salone. Si chiama **Fuori di Taste** ed è un programma di eventi e degustazioni organizzati in vari locali di Firenze. Per l'aperitivo andate al *Savoy* di piazza della Repubblica: oggi e domani dalle 18,30 alle 20,30 a prepararlo per voi c'è Fulvio Pierangelini. Se avete voglia di una cena a base di chianina andate alla *Buchetta*, in via de' Benci, sempre oggi e domani ma dalle 20 in poi. Infine, non perdetevi l'*Ortobello*, mercato di frutta e verdura a km zero dove acquistare primizie eccellenti domenica dalle 9 alle 16 (da Barthel, in via dei Serragli 234 r) e *Il Mercato di Carta* (alla Stazione Leopolda), libreria-installazione nata dalla collaborazione tra Guido Tommasi editore, Studio Museo Achille Castiglioni, Antica Cartiera Fedrigoni e Fontegrafica.

Chiara Dino

P.S. A Taste ci siamo anche noi!

Io donna è in mostra alla Stazione Leopolda con le quattro foto delle pagine seguenti. Un'ideale Unità d'Italia (vedi la coccarda!) simboleggiata da quattro primi piatti: risotto per il Nord (Lombardia), zuppa di verdure per il Centro (Lazio), spaghetti 'a vvongole per il Sud (Campania), maccheroni con melanzane fritte e ricotta salata per le isole (Sicilia). Niente di cotto (un'altra forma di detox): li abbiamo interpretati solo attraverso gli ingredienti, quelli che meglio rappresentano le ricchezze e i valori del territorio italiano, le radici più forti.