

STAZIONE LEOPOLDA

Taste, trionfo del gusto Federalismo a tavola

DALLA vellutata al tartufo nero all'amatriciana di pesce, dal salame al Chianti alla bresaola di tonno, dalla pasta secca lavorata a mano su trafilè d'oro fino al formaggio pecorino allo zafferano, dai cioccolatini all'aceto Balsamico alla marmellata di olive taggiasche. Sarà all'insegna del federalismo gastronomico la sesta edizione di Taste. in viaggio con le diversità del gusto, il salone dedicato alle eccellenze del gusto nato dalla collaborazione di Pitti Immagine con il gastronomo Davide Paolini che si svolgerà alla Stazione Leopolda dal 12 al 14 marzo.

Un appuntamento sempre molto atteso, per gli esperti del palato e non, che quest'anno avrà il 20% in più di espositori, con duecento-quarantasette aziende disposte su semimila metri quadri.

Tante le sezioni presenti al Salone: ci sarà l'imbarazzo della scelta fra il Taste Tour, il percorso di degustazione dei prodotti proposti dalle aziende, il Taste Tools, l'area dedicata agli oggetti della cucina, il Taste Shop, il negozio dove acquistare degustati, il Taste Ring, il luogo dove i protagonisti della cultura contemporanea della tavola si confrontano sui temi più curiosi e il Taste Press, con la presenza di una selezione di riviste dedicate all'eno-gastronomia.

Fra i progetti speciali, da segnalare la prima edizione del King of Catering, il premio dedicato alle miglio-

ri società di catering promosso dall'azienda vinicola Bisol: il 12 marzo a Taste, una giuria composta da specialisti del settore assegnerà quattro premi alle migliori società di catering di tutta Italia.

Ma, se il pubblico di settore si concentrerà su tutto quanto orbiterà intorno alla Leopolda, gli altri visitatori, appassionati di enogastronomia, sono già a caccia del miglior abbinamento da provare, fra i tanti in cartellone nel Fuori di taste, il calendario di eventi paralleli che invaderà tutta la città coinvolgendo bar, ristoranti, enoteche e location esclusive di Firenze tutte da riscoprire.

Come quello di giovedì, all'Enoteca Obsequium che ospiterà una degustazione di vini del Chianti Geografico seguita, da una cena alla Trattoria Da Burde, con piatti toscani abbinati ai vini di differenti denominazioni della prestigiosa cantina.

All'Obikà bar di via Tornabuoni, invece, venerdì 12 si potranno provare le prelibatezze del Cecchini come il tonno o il burro del Chianti, mentre alla Sosta del Convivium ci aspetta il tonno bianco e da Riccardo Barthel degustazioni di tè ai fiori di campo con assaggi di torte al cioccolato Pistocchi e, domenica Ortoello, il mercato alimentare a km zero.

Per l'intero calendario degli eventi www.pittimmagine.com.

Silvia Mastrorilli

