

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 seimila 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



Fuori di Taste, il

Dalla Leopolda la kermesse dei

A TUTTI i palati avidi di leccornie e prelibatezze: questo è per voi. Alla sesta edizione di Taste, il salone del gusto organizzato da Pitti Immagine alla Stazione Leopolda, ci sono 247 espositori pronti da stamattina fino a lunedì pomeriggio (dalle 10,30 fino alle 20,30 nel weekend mentre lunedì dalle 9,30 alle 16,30, ingresso giornaliero 15 euro, e 8 per gli operatori), a farvi assaggiare cibi e vini di tutti i tipi. Fra i tanti eventi in programma al salone il momento clou della giornata sarà, alle 14, il King of Catering con la proclamazione del vincitore del concorso, promosso da Bisol e dedicato alle migliori società di catering e banqueting.

Quella che però ci aspetta è una vera e propria maratona enogastronomica grazie soprattutto agli eventi collaterali del Fuori di Taste che invadono tutta la città con assaggi, degustazioni e sperimentazioni in bar, ristoranti, alberghi, botteghe, perfino musei. Impossibile raccontarli tutti, ci limiteremo a segnalare i più curiosi ma consigliamo di consultare il programma su www.pittiimmagine.com.

SI PARTE con il celebre biscottificio Mattei di Prato che, per tutto il giorno, presenta in anteprima, allo Stad Café, le nuove creazioni Deseo come i crunch al cocco e i brutti buo-

ni croccanti, in abbinamento a tre miscele di caffè della torrefazione Piansa e, per l'aperitivo, la linea salata Deseo. Da Ganzo, insolito il connubio fra cucina e architettura con *Archichest*: tre architetti 'progetteranno' il menù e cucineranno con i prodotti delle aziende di Taste. Nettare liguri a fiumi invece allo spazio espositivo Casaabitata con un evento che abbinata la degustazione di formaggi e di vini della casa vinicola Lvnac Bosoni con oggetti e tessuti vintage proposti da Danilo Ceri.

Alle 15, alla Casa della Creatività, per il centenario della scomparsa del grande Pellegrino Artusi, il presidente della torrefazione fiorentina Caffè Mokarico Marco Paladini propone *Un caffè con l'Artusi*: in un incontro aperto al pubblico con ospiti fra cui Beppe Bigazzi e Leonardo Romanelli, verranno svelati segreti e aneddoti sul mondo del caffè. Seguirà una degustazione della nuova miscela accompagnata da dolci artusiani preparati dallo chef Stefano Pinciaroli. Chi invece è del partito della ciccia non può perdersi, da Obikà, le degustazioni di prodotti di Dario Cecchini come il tonno e il burro del Chianti o, al ristorante La Buchetta, assaggi di tartare e di fonduta di chianina accompagnate dai vini del Castello di Volignano. Si passa invece ai dolci con Riccardo Bar-



gusto abita qui

sapori dilaga in mille appuntamenti



thel che, dalle 17 alle 19, offrirà nel suo spazio di via de' Serragli piacevoli degustazioni di tè ai fiori di campo e erbe dell'orto con torte al cioccolato di Pistocchi.

PER I GOLOSI dell'accostamento classico vino-salumi si consiglia, alle 20.30, il ristorante **il Paolò** con una cena degustazione a cura dello chef Alessandro de Luca: la crema di mortadella di Prato, la carne del Salumificio Macelleria Mannori e i vini della Villa Montepaldi dell'Università

di Firenze. Non meno accattivante la proposta di Umberto Montano al suo ristorante **Alle Murate** che ospiterà la nota trasmissione di *La7 Chef per un giorno*: sarà Oliviero Toscani a provocare il palato con piatti che spazieranno dall'insalata di baccalà al porco con le erbe del diavolo. Alle 21,30 per concludere la giornata con una risata, al **Teatro dell'Affratellamento**, Leonardo Romanelli proporrà il suo ormai famoso spettacolo *Come diventare sommelier in 50 minuti*, insieme ad Alessandro Masti.

Stand alla Leopolda e ghiottonerie a gogò, la città è tutta Fuori di Taste

DIVERTIRSI ad assaggiare, provare, scoprire nettari mai immaginati e cibi di altissima qualità. Per gli 'enonauti' che ancora non sono sazi di prelibatezze di tutti i tipi oggi si bisca oggi con *Taste*, il salone del gusto organizzato da Pittimmagina alla Stazione Leopolda fino a domani pomeriggio, e soprattutto con i mille eventi di *Fuori di Taste*, che propongono altre ghiottonerie disseminate in tutta la città. Per gli amanti dei cibi sani dalle 9 alle 16 **Riccardo Barthel** vi aspetta con Ortobello, il mercato alimentare a km zero con prodotti venduti direttamente dai coltivatori nel cortile dell'azienda di arredamento. Un brunch tutto speciale vi attende invece alle 12 al **Four Seasons**, preparato dallo chef Vito Mollica (nella foto) mentre al **Ceri Vintage** di via dei Serragli, dalle 16 alle 21, si può provare la degustazione di pro-

dotti Robiglio con dolci di tradizione riproposti in un packaging originale anni '50. Non potete resistere al cheesecake? Allora farà al caso vostro la proposta di **Cuco**, in via del Melarancio, che dalle 16,30 alle 19 offre la ricetta in tutte le sue varianti calde e fredde, accompagnate da un tè a scelta. Tutto da gustare l'abbinamento scelto dallo **Studio Umami** alle 17, da **Amarù**, con le specialità della tradizione cioccolataia piemontese di **Barbero**: cioccolato insieme alle birre artigianali di **Brùton** e ai distillati del **Liquorificio Morelli**. Non meno curioso, dalle 18 alle 23, il matrimonio fra champagne e rigatino, al **Circolo Aurora** di piazza Tasso, così come convince quello fra i distillati e liquori della **Antica Distilleria Russo** e dei vini di **Donna Chiara** con la mozzarella di bufala, al **Dolce Vita** in piazza del Carmine. Da provare

all'**Hotel Savoy** l'aperitivo a base di eccellenze enogastronomiche pensato da **Fulvio Pierangelini**, mentre a **Villa la Vedetta Artour-o** ospita lo chef "di casa" **Stefano Santo** con ricette innovative accompagnate dai vini dell'azienda **Petreto**. Arte e vino al **Wine Bar Frescobaldi** con un'esposizione dei dipinti *wine-made*, che invecchiano, di **Elisabetta Rogai**, degustando un bicchiere del **Castelgiocondo Brunello** e tapas. In **piazza del vino** sono chiamati invece gli appassionati della Sicilia con l'azienda vinicola **Donnafugata** che presenta i suoi nettari da abbinare a un menù degustazione. Alla **Leopolda** alle 18, a favore di **The Hearth of Children onlus**, asta benefica dei 31 vassoi "Della Robbia" di **Marioluca Giusti** rivisitati da artisti, fashion designer e fotografi.

Silvia Mastroilli

