

Fuori di Taste, oro a tavola Prelibatezze alla Leopolda

Oggi e domani in scena la galleria dell'eccellenza

di PAOLO PELLEGRINI

L'AVETE mai assaggiato... l'oro? Succede anche questo, a Fuori di Taste, l'incredibile, pittoresca, colorata, prelibata sarabanda di degustazioni, assaggi, stranezze e particolarità del gusto che accompagna Taste, la rassegna ideata dall'"gastronauta" Davide Paolini e allestita da Pitti Immagine alla Leopolda fino a domani. Oggi dalle 10,30 alle 20,30, domani dalle 9,30 alle 16,30: e con 10 euro (ma gli operatori del settore ne pagano 5) si entra in una sontuosa galleria dell'eccellenza. Di Firenze e provincia, di Toscana, d'Italia e qualcosina anche di fuori: si guarda e si annusa, si assaggia e poi — ma in uno spazio diverso, e questo non è male — si compra. Cibo, e non solo: ci sono gli oggetti del design che fanno il sogno degli appassionati, del nuovo popolo dei fornelli infiammato dalle performance dei big, dei guru, degli chef stellati. E c'è lo spazio anche per un attimo



di riflessione, perché il Taste Ring porta il dibattito su questioni di attualità e di interesse, anche per le tasche di tutti. Tipo, oggi: alle 16 si ragiona di un temino scottante, *La scomparsa dei negozi tradizionali avrà ripercussioni sui prodotti tipici?* Però già a mezzogiorno, ora stracanonica, su quel Ring ci sarà stato da sbavare per il Pesto-championship, torneo tra dieci campioni del pesto alla genovese.

MA E' LA' FUORI, per la città, che il carnevale delle leccornie im-

RASSEGNA

Ideata dal 'gastronauta' Davide Paolini e allestita da Pitti Immagine, una sarabanda di degustazioni e assaggi di stranezze e particolarità. Tutte le proposte da non perdere, dagli aperitivi ai dolci

pazza. Una vera festa, con i suoi riti, i suoi officianti, i vip, i big. E le mille frizzanti occasioni per titillare le papille. Da mattina a notte, l'agenda conta una trentina di eventi. Si parlava dell'oro da mangiare: protagonista un'antica azienda fiorentina, Giusto Manetti Battiloro, che dalle 15 alle 18 si propone in *Oro e Caffè* da Amarù in piazza Nazario Sauro; dalle 19 alle 21; dalle 19 alle 21 decora in oro (con cocktail abbinati) pasta e pizza al Moyo di via de' Benci, e poi si ripete dalle



20 alle 2 allo Zoe Bar di via de' Renai, mentre dalle 20 alle 22 prepara aperitivi e finger food a Colle Bereto. Come detto, si comincia la mattina. Con un caffè 7Gr al bar de l'O in Santa Maria Novella, o con il mercatino dei contadini nello showroom di Riccardo Barthel in via de' Serragli, scena

di altri eventi in giornata. C'è il redivivo Fulvio Pierangelini che prepara aperitivi con i suoi allievi del Savoy. Al Palagio, il ristorante del Four Seasons Hotel, lo chef Vito Mollica è l'artefice del brunch d'autore, poi prepara un menu per cena con chicche degli espositori, come i tartufi di Savini da Peccioli. L'uovo regale di Paolo Parisi, la ciccia del casentinese Simone Fracassi tra l'Osteria del caffè Italiano Sud e il ristorante Alle Murate. Tante birre (con Il Ducato da Braumeister al Parterre, con Zago all'Orvm xdel Westin Excelsior), e ancora aperitivi, biscotti, baccalà...