

Quando il gusto entra nelle antiche botteghe

Le delizie degli orti si sposano con i grandi vini

IL SAPORE buono delle cose genuine, quelle che prendono forma dalle mani dai maestri artigiani e quelle che crescono nei campi, dalla fatica dei coltivatori.

Un 'matrimonio' perfetto, su un altare prestigioso: il laboratorio-museo di Riccardo Barthel, in via de' Serragli, tempio dell'arredamento impreziosito dalla storia. Così «Momento Gusto in Bottega», evento collaterale al salone di Taste, per il piacere del palato e degli occhi. Sì, perché, le prelibatezze sono state degustate nelle magiche atmosfere d'antan create dai tesori dell'antiquariato e dei «pezzi» realizzati dagli artigiani di Barthel secondo le antiche tecniche costruttive, con i materiali puri: legno, metallo, ceramica.

Ieri, nel cortile della bottega, è andato in scena «Ortobello», una rassegna di ortaggi che ha «celebrato» la voglia di primavera: verza, cavolfiore, bietola, scarola, riccìa, insalata canasta, porri, patate pasta bianca, cime di rapa, spinaci, erba cipollina, finocchi, cavolo nero, portati in città dai coltivatori diretti della campagna fiorentina



Tommaso Bencini, Roberto e Massimiliano Masini, Vittorio e Giulio Stoppioni, Antonio Banducci insieme alle erbe aromatiche timo, mentuccia, lavanda e rosmarino proposte da Tiziano Codiferro. E poi pane appena sfornato di Allegra Nori Bufalini e gelati artigianali di Elisa e Antonio Ciabattoni. Vetrina anche per «Horto Baleno», brevettato da

Ezio Brea e commercializzato dall'Azienda Agricola Pacini: si tratta di un sistema pratico e semplice per coltivare comodamente sul bancone di casa piante da orto, aromatiche e fiori.

CIPRIANI FOOD — sulla scia dello show culturale di Arrigo Cipriani che sabato ha presentato il suo ultimo romanzo «Prigioniero di una stanza a Venezia» — ha offerto la mitica Pasta Kamut, accompagnata dal sugo a base di pomodoro del Polesine. Lo staff di Paolo Bosoni delle Cantine Lunae ha deliziato i palati con i vini dei Colli di Luni. A battesimo il nuovo vino rosato «Mea Rosa» nato dalla vinificazione in purezza dell'antico vitigno autoctono Vermentino Nero riscoperto e proposto dopo anni di studio e ricerca attenta da parte delle Cantine Lunae. A corollario l'assaggio dei liquori artigianali liguri prodotti da «Essentiae Lunae», un piccolo laboratorio nato dall'estro di Diego Bosoni e Fiorella Stoppa, a fianco del Museo del vino

Corrado Ricci