

TOSCANA
GOURMET



Apri alla Leopolda la tre giorni del gusto
La mappa degli eventi in boutique e teatri



Fuori di Taste

GIUSEPPE CALABRESE

(segue dalla prima di cronaca)

MA ACCANTO al grande happening della Stazione Leopolda c'è anche un calendario di oltre cento eventi che animeranno la città. È *Fuori di Taste*, il programma off del salone che vede protagonisti ristoranti, gastronomie, boutique,

mificio Mannori (15 euro). Ancora: il Panino Tondo presenta B-Tasty, un panino con hamburger da 200 grammi (6,90 euro), il Circolo Aurora birra Baladin con patate al forno (cena 8 euro), il Frescobaldi Wine Bar Morellino o Pomino in abbinamento a salumi o pesce (10 euro), mentre per la cena il Palagio dell'hotel Four Seasons propone un menu degustazione con Patanegra, uova di Paolo Parisi, spaghetti Cava-

lieri, aceto balsamico Il Borgo e tartufo Savini, il Jazzato propone ostriche e champagne (45 euro), il Salvatino una cena didattica (60 euro), il Borgo San Jacopo un menu dedicato (60 euro) e Ora d'Aria una cena a base di tartufo mentre a pranzo 5 tapas con la collaborazione di pasta Martelli e Pilsner Urquell (30 euro).

DOMANI, L'ARTE IN TAVOLA

Riccardo Barthel ospita Or-

tobello, mercato alimentare a km 0, mentre a pranzo il Cenacolo del Pescatore propone un menu degustazione con l'olio Eroli, la pasta Gragnano in Corsae i produttori di Caviar Import e Stefano Rocca (55 euro). Alla European School of Economics il Relais & Chateaux Il Bottaccio porta L'Arte in tavola (gratis) e al 4Nero Concept Store c'è Fish & Beer con la birra del Borgo e il Pastificio dei Campi

(gratis). Brunch speciale al Fusion con il Pastificio dei Campi. Da Braumeister cena speciale con le birre di Bruton e del Birrifico del Forte (35 euro).

LUNEDÌ, SPAZIO ALLE TAPAS

Al Santino ci sono le Tapas di Toscana (da 6 a 8 euro), invece da Magari... vino il prosciutto Joselito incontra il Giappone (40 euro).

© RIPRODUZIONE RISERVATA

R.it FIRENZE.IT
Sul nostro sito internet un servizio dedicato a Taste

gallerie d'arte, teatri e musei.

OGGI, PARTY COL PANETTONE

Da Rivoire colazione con tè Dammann Frères e confetture di frutta Agrimontana (evento gratuito su prenotazione). Degustazione di tè anche al Gucci Museo (ore 12-20) con La Via del Tè, mentre dalle 16 alle 19 La Molina presenta le sue creazioni di cioccolato (entrambe gratis). A pranzo e cena, invece, menu dedicato a Taste in collaborazione con il Palagiacio (38 euro). Ancora il tè protagonista anche da Ino, che abbina i suoi prelibati panini a speciali selezioni (degustazione gratuita). Alla scuola di cucina Cordon Bleu (evento gratuito su prenotazione), i ragazzi tra 9 e 13 anni impareranno a cucinare il baccalà e la gelateria Carapina offre il riso Acquerello sotto forma di gelato (a pagamento). Il pomeriggio, invece, sosta da Obikà con il panettone party (gratis), mentre al Jk Place lo chef Matia Barciulli e il Frantoio Franci presentano l'Happy Oil Sensoriale (gratis) e l'hotel Four Seasons propone una serata con cocktail e stuzzichini con i prodotti del salu-

LA BOTTIGLIA
IL ROSATO
VA AL POTERE

MASSIMO VANNI

QUANDO il classico cede il passo alla ricerca di nuove nicchie di mercato. Castello di Ama è un'azienda storica di Gaiole conosciuta per il Chianti Classico, ma produce anche il Rosato. Lo fa col metodo del salasso, cioè prelevando il mosto dopo appena 12 ore di contatto con le bucce, in modo da estrarre solo una piccola parte di colore. Ne viene fuori un vino fatto di uve Sangiovese con una parte di Merlot. Il Rosato 2010 ha 13 gradi ed è un rosé potente. Al naso si offre con sentori floreali e fruttati. E in bocca si presenta con una buona struttura. Il sapore è persistente. E date le caratteristiche si abbina bene anche con primi piatti, non solo con antipasti e salumi delicati. Nella nostra scheda Onav raggiunge gli 82/100. Il prezzo di una bottiglia è di 7,50 euro (Enoteca Vignoli, via Cimabue Firenze).

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Villeroy & Boch
Rosenthal
Studio Line
Versace
Richard Ginori
Riedel

contatto
umano
e liste
ON LINE

UN VALORE NEL TEMPO

UGO
POGGI

dal 1922

La
Lista
di
Nozze

GIOVANE ESCLUSIVA

la cucina - il cristallo - la porcellana
l'argento antico e moderno

VIA STROZZI • FIRENZE

IL RISTORANTE

LA SARDEGNA
DIETRO
L'ANGOLO

CIRO DE CECCO

PER scoprire la Sardegna a Firenze bisogna spostarsi lontano dal centro, nella zona residenziale di piazza Tanucci, in questa piccola trattoria dall'atmosfera casalinga. A gestirla sono Angelo e Mario, due fratelli dell'oristanese che hanno impostato il loro lavoro su tradizione e semplicità. Nel menu, che cambia in base alle stagioni, spiccano la "fregula", versione sarda del cuscus, la pasta fatta in casa (da provare i "culurgiones", ravioloni da assaggiare nella versione ogliastrina, con ripieno di pecorino, patate e menta, o in quella oristanese, con ricotta e limone), il pesce fresco (spigola con melanzane, tonno, soufflé di gamberi e scorfano) oltre agli antipasti a base di golosità locali come pane carasau, crema di pecorino, olive, salsiccia e bottarga. Le specialità di carne, porchetto o pecora, vanno prenotate con almeno uno o due giorni di anticipo. Il consiglio è di dimenticare il conto delle calorie e lasciare spazio in fondo al pasto — impresa non facile — per le "seadas", dolce tipico che consiste in una sfoglia ripiena di formaggio fresco, frita e servita col miele. Non certo dietetica, ma davvero deliziosa. Per un pasto completo innaffiato da un buon cannonau si spendono circa 35 euro. Ogni mese cena a tema con menu fisso a 30 euro. In estate è possibile cenare nel giardino all'aperto.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La Biritullera, v. Cironi 4
chiuso domenica e lunedì
a pranzo. Tel. 055/496225

Se vi piace...

SANTA LUCIA

Ristorante dedicato alla cucina napoletana, con tante specialità e una pizza di ottimo livello. Resiste alle mode e alle tentazioni, gestione familiare. Telefono 055-353255. Costo 30 euro.

SED LEX

I piatti della cucina pugliese in un ambiente gradevole e divertente. Ricette rielaborate, che però conservano lo spirito di un tempo. Menu di terra e di mare. Telefono 055-4089487. Costo 30 euro.

SUD

Una finestra aperta sulla tradizione del meridione. Piatti che viaggiano tra Basilicata e Campania, tra Puglia e Sicilia. Menu interessante, buoni anche i dolci. Telefono 055-289020. Costo 35 euro.

DA MÈLO

Un posto dove mangiare la vera cucina siciliana, portata in tavola con passione e semplicità. Siamo appena fuori Firenze, in via di Rosano a Bagno a Ripoli. Piatti di sostanza, ricette della tradizione. Telefono 055-6519000. Costo 35 euro.