Il ministro tedesco a Fiesole

Wolfgang SchÄuble, ministro delle finanze della Germania, sarà il 7 marzo alla Badia Fiesolana, sede dell'European University Institute per una conferenza su «Europa - Le prospettive economiche e istituzionali». La conferenza si svolge nell'ambito della serie di eventi pubblici «Debating Europe» e sarà introdotta dal presidente dell'Eui, Josep Borrell.

La passata edizione di Taste alla Stazione Leopolda di Firenze

IL SALONE

Con Taste a caccia di sapori autentici e prodotti di nicchia

Ci sono i norcini e gli apicoltori, i pescatori e i casari: dal 10 al 12 marzo alla Lepolda

SILVIA GIGLI
FIRENZE
sgigli@unita.it

Di macelleria in macelleria. Dalla storica e blasonata Falorni di Greve in Chianti, alla defilata Savigni in quel di Pavana sulle montagne pistoiesi (patria elettiva di Francesco Guccini). E poi i caseifici: Pinzani che produce il pecorino a caglio vegetale nelle Balze Volterrane; Gennari, che in quel di Collecchio si coccola il suo Parmigiano Reggiano riserva 72 mesi dop e la famiglia Brancaleoni che, nella valle del Rubicone, produce formaggi di fossa e presenta quest'anno il suo Toma Rossa, formaggio di mucca affinato al peperone dolce.

Sono alcune delle meraviglie gastronomiche d'Italia che si troveranno dal 10 al 12 marzo alla Stazione Leopolda di Firenze in occasione della VII edizione di Taste, il salone del gusto organizzato da Pitti Immagine insieme al gastronauta Davide Paolini (sarà aperto solo per gli operatori sabato e domenica dalle 9.30 alle 12 e a tutti dalle 12 alle 19.30 e lunedì dalle 9.30 alle 16.30).

Quest'anno sono 255 le aziende presenti alla manifestazione che si propone di condurci attraverso le diversità del gusto. Sono soprattutto aziende agricole e sono state selezionate tra produzioni di nicchia e d'eccellenza provenienti da quasi tutte le regioni d'Italia. Ci sono gli apicoltori, i pescatori, i birrai e i casari, i norcini e i contadini, ma anche gli esperti di attrezzature da cucina, i sommelier e i foodblogger. Ci saranno aree destinate alla degustazione e alla vendita dei prodotti ma anche quelle destinate al dibattito, come il Taste Ring dove sabato 10 alle 15.30 aprono le danze gli chef Fabio Picchi, Marco Stabile, Vito Mollica, Paolo Lopriore, Italo Bassi e Riccardo Monco che si confronteranno su «Basta con gli chef! Torniamo ai cuochi?». Domenica alle 12 sarà Oscar Farinetti, il creatore di Eataly, a parlare di «Quale futuro per i prodotti artigianali italiani nel mercato interno e internazionali» e alle 16 macellai da tutta Italia si confronteranno sul loro ruolo in cucina.

Tra le iniziative spicca anche King of Catering, il premio sostenuto da Bisol che giudica le migliori aziende di catering e banqueting. Quest'anno il tema della sfida era il banchetto di nozze: la finale si terrà il 9 marzo al Four Season di Firenze e la premiazione il giorno successivo alla Leopolda. Non manca poi l'arte. Come la mostra «Matite in brodo» in cui trenta illustratori iraniani si sono cimentati con la cucina italiana: le loro tavole saranno esposte lungo il percorso di Taste. La casa editrice Guido Tommasi e la Fondazione Achille Castiglioni hanno invece coinvolto giovani progettisti per ideare uno spazio per i libri legato alla tradizione contadina. Dalla terra agli scaffali. Perché il cibo è cultura.❖

Assaggi e dibattiti

Chef, macellai e guru della gastronomia a confronto

Fuori di Taste

L'orto e le merende i cibi junior e lo spettacolo

Non solo Taste. Il salone del gusto esce dai propri confini e colonizza la città. Da Barthel (via dei Serragli 234r) sabato 10 marzo alle 17.30 si fa merenda mentre domenica dalle 9 alle 16 si possono acquistare i prodotti dei contadini fiorentini con Ortobello. Al Gucci Caffè in piazza della Signoria da sabato a lunedì assaggi con prodotti dell'azienda mugellana Il Palagiaccio, degustazioni di cioccolato de La Molina, assaggi di tè marocchino e giapponese con La via del Tè. Venerdì 9 il ristorante Lo Zibibbo organizza con Taste una cena a favore dell'ospedale Meyer, al ristorante l'Ora d'aria è invece di scena il riso dell'azienda Acquerello, al Four Season domenica dalle 19.30 degustazione di prosciutto Patanegra gran reserva Joselito con il re del Patanegra, José Gomes, detto Joselito. Sabato 10 dalle 17.30 alle 22 si degustano panettoni artigianali all'Obikà Mozzarella Bar, alla scuola di cucina Cordon Bleu sabato dalle 15 si insegna ai bambini a cucinare il baccalà, ostriche e birra sono la combinazione proposta domenica dalle 19.30 al 4NERO Concept Store. Dulcis in fundo, domenica alle 21 al Teatro Puccini il giornalista Leonardo Romanelli va in scena con lo spettacolo «Il film è servito».

Ortobello da Barthel per «Fuori di Taste»

Vincenzina in un quadro di Hopper

Il sorriso di Vincenzina spiazza l'arte del Novecento

Nel caotico e forse anche un po' troppo pittoresco patchwork delle lignee pareti dello storico Caffè delle Giubbe Rosse, nella fiorentina piazza della Repubblica, Vincenzina rischia quasi di non essere notata. È davvero un peccato perché si tratta di un personaggio dolcissimo, tenero, saldamente sorridente e tenacemente ottimista. Partorita dalla bella fantasia di Giuseppe Scapigliati, Vincenzina è da anni l'amabile protagonista di deliziose storie a fumetti. Ma nei 12 quadri di 42 x 42 cm esposti qui la nostra eroina si confronta con altrettanti maestri dell'arte del '900 che, con la confidenza tipica delle anime ricche, chiama per nome: Roy (Lichtenstein), Amedeo (Modigliani), René (Magritte), Fortunato (Depero), Pablo (Picasso), Andy (Warhol), Edward (Hopper), Piet (Mondrian), Keith (Haring), Lyonel (Feininger), Ferdnand (Legier). È un gioco divertente e raffinato questo portato avanti con amore da Giuseppe Scapigliati, uomo modesto quanto sensibile, che ci conferma come l'autore stia tutto nei suoi personaggi, e grafico capace di dominare la tecnica dell'immagine computerizzata. E Vincenzina che ci fa nell'inquietante mondo di Magritte, col collo lungo di Modigliani, cubistizzata da Picasso, meccanizzata da Depero? Semplice, porta il suo sorriso, una nota ottimistica che alleggerisce di molto la solitudine alienata raccontata da Hopper, anima e infrange la rigida geometria di Mondrian, spiazza la priorità del prodotto di consumo di Warhol. *Se questa è arte – Vincenzina e i Maestri* resta aperta fino al 2 marzo. Vincenzinaworld.tumblr.com.

GIANNI CAVERNI

TASTE

Alla Stazione Lepolda code di gourmet per gli assaggi

Cibi di nicchia, oggetti per la cucina, curiosità e rarità gastronomiche
Folla di appassionati e compratori da tutto il mondo per il salone del gusto

SILVIA GIGLI
FIRENZE
sgigli@unita.it

Un'esplosione di colori. Bicchieri, brocche panciute, bottiglie dai toni vitaminici dell'arancio, del fucsia, del verde erba e del rosso melograno dondolano appesi a fili invisibili dall'altissimo soffitto della Stazione Leopolda di Firenze. È l'energetica installazione del fiorentino Mario Luca Giusti, creatore di seducenti oggetti per la casa realizzati in materiale infrangibile che è tale e quale al vetro, che accoglie i visitatori di Taste, aperto da ieri nell'affascinante spazio della ex stazione di Porta al Prato, nell'area dei ring, ovvero dei dibattiti che ieri hanno visto confrontarsi giovani e talentuosi chef come Vito Mollica (Four Season), Marco Stabile (Ora d'aria) e Italo Bassi (Enoteca Pinchiorri) e oggi ospita il guru di Eataly Oscar Farinetti.

Là dove correvano i vecchi binari dell'antica stazione oggi trionfano il salame di culatello di zibello, i paccheri di Gragnano, l'olio di monocultivar di leccino o moraiolo, le birre artigianali sempre più raffinate e seducenti, il prosciutto San Daniele tagliato al coltello che si scioglie in bocca, la bottarga di muggine unita in crema con la polpa di riccio di mare. Sono solo alcune golosità proposte dagli oltre 250 espositori che mettono in mostra la sapienza artigiana del cibo made in Italy alla manifestazione creata sette anni fa dagli uomini di Pitti Immagine. Un successo che cresce di anno in anno, vista la quantità di visitatori registrata fin dal primo giorno di mostra (che rimarrà aperta fino a domani alle 16.30), la ressa agli assaggi e le code nel negozio dove si possono acquistare i prodotti esposti.

Ma Taste non è solo cibo. Spazio anche agli accessori per la cucina, i grembiuli di griffati (notevoli quelli di Gandini), i libri di ricette)

Code per gli assaggi a Taste alla Stazione Leopolda di Firenze

La coloratissima installazione di Giusti

e gli oggetti tecnologici che migliorano e rendono professionale il lavoro di chi sta in cucina, come l'elettrodomestico che permette di surgelare i cibi in poche ore mantendendo così intatte le loro qualità organolettiche.

Che la manifestazione fiorentina abbia raggiunto un ottimo piazzamento a livello internazionale lo dimostra il fatto che ieri mattina, all'apertura, si sono presentati i rappresentanti di Harrod's, Dean&DeLuca, Eataly, Delishop, Zao Land e Delikatessen, ovvero alcuni dei nomi dei department store e delle gastronomie più chic del mondo. È la prima volta che arrivano a Firenze per selezionare le eccellenze della produzione enogastronomica italiana. «I prodotti italiani sono quelli che vendiamo di più - dice Cass Helms, buyer di Dean&DeLuca - soprattutto pasta, olio e passata di pomodoro». I classici, insomma. Ma realizzati con mani d'oro.❖

Fuori di Taste

L'orto in cortile, film e cibo e abbinamenti insoliti

Questa mattina il mercato ortofrutticolo si trova nel cortile di Barthel in via de' Serragli: frutta, verdura e golosità a km zero. È uno degli appuntamenti clou di "Fuori di taste", il cartellone di appuntamenti che porta il cibo di Taste fuori dalla Stazione Leopolda. All'hotel Four Season, per esempio, stasera l'aperitivo si fa con José Gomez, detto Joselito, il re del mitico prosciutto Patanegra, mentre l'ora del tè si celebra all'hotel St. Regis questo pomeriggio con le miscele di Damman Frères. Ostriche e birra è l'abbinamento che propone stasera 4Nero concept store mentre in un altro concept store, UB, si fa festa con la birra Baladin e il Rolling Stone Magazine. Chiusura colta al Teatro Puccini con il giornalista Leonardo Romanelli che alle 21 presenta lo spettacolo «Il film è servito».

QUESTIONE DI GUSTO

CATERING, IL RE È FIORENTINO

*Leonardo Romanelli**

Se esiste il paradiso dei golosi, in questi giorni è in transito da Firenze, direzione Stazione Leopolda: "Taste 7" si conferma il regno di Bengodi, con una concentrazione di prodotti alimentari che lascia a bocca aperta. Meglio chiusa, per masticare le mille prelibatezze. Difficile consigliare tra i salumi dell'AntIca Macelleria Falorni e quelli di Nonno Lancia, quest'ultimo anche stagionatore di formaggio, con una novità rappresentata dal pecorino erborinato, davvero curiosa. Chi non ha tempo e voglia di cucinare può provare le specialità della Casa di Caccia: quest'anno presenta la novità della trippa alla fiorentina in barattolo, che va ad affiancare la pappa al pomodoro. I patiti dei dolci hanno l'imbarazzo di scegliere fra le colombe di Dario Loison, la torta al cioccolato di Claudio Pistocchi, la Torta Barozzi della provincia di Modena. Magari il tutto può essere degustato con l'aiuto del caffè della torrefazione di Leonardo Lelli, di Bologna, o de Le Piantagioni del Caffè di Livorno.

Chi non è attratto solo da cibo mangiato ma anche quello cucinato, e vuole iniziare la sua carriera di cuoco professionista, può anche scegliere quale abito indossare quando opera tra i fornelli: Gandini Foodwear è una delle aziende di abbigliamento da lavoro che ha messo un tocco estroso nel taglio e nei colori degli abiti che devono indossare cuochi e camerieri.

Molte le manifestazioni, che proseguono fino a domani, nell'ambito del programma alternativo alla mostra vera e propria, denominato "Fuori di Taste". Fra quelle che ha ottenuto un gran successo, da citare "King of catering", giunto quest'anno alla seconda edizione: gara fra catering di tutta Italia, che, dopo un'accurata selezione, sono giunti in 4 ad una finale che li ha visti protagonisti al Four Seasons di Firenze. Il tema prescelto era il pranzo di matrimonio, da preparare per 120 persone: una giuria di esperti ha visionato il buffet degli antipasti, giudicato l'allestimento dei tavoli e l'apparecchiatura, quindi ha assaggiato 12 portate, comprese le quattro torte di nozze, per proclamare infine il vincitore: quest'anno è risultato prima la società Galateo, con sede a Firenze.

**giornalista enogastronomico*