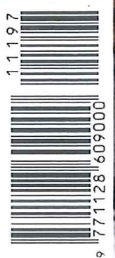


Settimanale. Supplemento al numero odierno. Da vendersi esclusivamente con il quotidiano "la Repubblica". - Sped. Abbon. Post. - articolo 1 Legge 46/04 del 27/02/2004 - Roma

RIBELLARSI È GIUSTO?

LA PROTESTA DELLE DONNE.
GLI STUDENTI IN PIAZZA.
COSA STA ACCADENDO NEL PAESE CHE,
COME RACCONTA **ERMANNIO REA**
NEL SUO ULTIMO LIBRO, HA SEMPRE
FATTO FATICA A PRENDERE IN MANO
IL PROPRIO DESTINO

di **LUIGI IRDI**, **CLAUDIA ARLETTI** e **LAURA LAURENZI**
con i commenti di **RUGGERO CAPPUCCIO**,
GIOVANNI DE LUNA e **PAOLA ZANUTTINI**



UN'IMMAGINE DELLA SCORSA
EDIZIONE DI FUORI DI TASTE

di EMANUELE COEN

Difficile perdersi nel centro di Firenze. Nel dubbio, però, seguite l'uovo. O meglio, il logo che contraddistingue ristoranti, botteghe artigiane, alberghi, negozi di Delicatessen, gallerie d'arte, teatri e musei coinvolti in Fuori di Taste (fuoriditaste.com), dal 10 al 14 marzo, il circuito alternativo di Taste (12-14 marzo, pittimmagine.com), il salone evento dedicato alle eccellenze del gusto organizzato alla Stazione Leopolda da Pitti Immagine, in collaborazione con Davide Paolini.

la bottiglia
di PAOLA MURA
**FRANCIACORTA,
È QUESTIONE
DI ETICHETTA**



**FRANCIACORTA
PAS DOSÉ RISERVA QDE
2004
IL MOSNEL
PASSIRANO (BRESCIA)**

A FIRENZE C'È UN QUARTIERE DOVE I GOLOSI TROVANO CASA

SAN NICCOLÒ, AI PIEDI DI PIAZZALE MICHELANGELO, È IL NUOVO FOOD DISTRICT DELLA CITTÀ. PER SCOPRILO, ECCO TUTTE LE INIZIATIVE DI FUORI DI TASTE

ni. «Vogliamo» dice Agostino Polletto, direttore marketing di Pitti Immagine, «dare spazio al grande federalismo gastronomico e lessicale del gusto, ai mille modi di raccontare il cibo. Che non è fatto solo di degustazioni, ma anche di cultura e design».

Un po' come il Fuori Salone a Milano, il circuito off del celebre evento internazionale di design,

anche Fuori di Taste rischia di insidiare il primato della manifestazione principale. Oltre cento gli eventi sparpagliati nei quattro angoli di Firenze: tra i piatti forti c'è Ortobello (domenica 13 marzo), organizzato dall'artigiano e interior designer Riccardo Barthel, che trasformerà il cortile della sua azienda in via dei Serragli, in Oltrarno, in un mer-

cato di prodotti a chilometri zero.

Ma il vero epicentro della scena enogastronomica emergente è il quartiere San Niccolò, il nuovo food district ai piedi di piazzale Michelangelo.

Nel reticolo di strade tra l'Arno e la collina sono concentrati gli indirizzi prediletti dei foodies:

fuori di taste



tra gli altri Zeb, la trattoria specializzata in zuppe e bolliti (via San Miniato 2r), la cucina toscana dell'Enoteca Fuori Porta (via del Monte alle Croci 10), Il Rifrullo, tempio degli aperitivi e della dolce vita fiorentina (via San Niccolò 55r), mentre sulla stessa strada si trovano il nuovo ristorante di pesce Ossi di Seppia (al civico 48r) del giovane chef Giornata Rossi e il ristorante mediterraneo Filipepe (al civico 39r), tutti coinvolti in Fuori di Taste. Senza contare le pizzerie, i negozi di alimentari di alta qualità che offrono anche degustazioni. «In città si sta compiendo un interessante cambio generazionale» spiega Alessandro Grassi, fiorentino doc e attento conoscitore dell'eccellenza enogastronomica «un gruppo di chef trentenni e quarantenni sta trasformando le botteghe tradizionali e le vecchie pizzerie in luoghi con un preciso segno estetico».

Dal quartiere del cibo lo spirito raffinato dei «nuovi pizzicagnoli» si estende a tutta la città e contagia ristoratori di età diverse. Come il giovane cyber-sommellier Andrea Gori (vinodaburde.simplicissimus.it), che venerdì 11 organizzerà insieme a Roberto Panizza una serata nella celebre trattoria di famiglia, Da Burde (via Pistoiese 154), in cui il pesto di cavolo nero toscano incontrerà il classico genovese al basilico. «Dal punto di vista gastronomico Firenze è una città molto tradizionale e conservatrice, tutta bistecche e ribollita», dice Panizza «Fuori di Taste invece dà la scossa e accompagna il pubblico alla scoperta di prodotti diversi, in un'atmosfera leggera e rilassata».

MANGIA E BEVI



di GIANNI MURA

DALLA FAMIGLIA DEI MARESCIALLI PIATTI FRIULANI CON STELLETTE

Vecchio quanto? Abbastanza, forse molto. Una data certa è il 1929, quando vinsero le auto e il centro di Udine fu vietato ai cavalli. Quindi il locale, che già esisteva, cessò di essere stallo e continuò a essere

osteria con cucina. Gli avventori più anziani lo chiamano «al Maresciallo», perché quando la famiglia Marini prese il timone, nel 1985, uno dei fratelli era maresciallo degli Alpini, anche il padre maresciallo, ma dei Carabinieri, e il nonno pure maresciallo, ma d'Artiglieria. Il locale è sede del Comitato friulano per la difesa delle osterie, nato nel 1984 e da allora presieduto da Enzo Driussi. Si tratta di un'iniziativa benemerita, che ci piacerebbe veder sorgere anche in altre regioni.

I fratelli Marini coinvolti sono due, il maresciallo con la penna nera ha passato la mano. In sala c'è Maurizio, ai fornelli Mario, autodidatta. A pranzo, menù turistico a 12 euro. Base friulana per una carta molto fitta che a parer nostro si potrebbe anche sfolire un poco. L'ambiente è molto tipico, mantiene una sua genuinità e si respira un'aria di gioiosa complicità interclassista. C'è un piccolo spazio all'aperto, molto conteso nella bella stagione.

Noi della carta segnaliamo solo il versante friulano, o triveneto. Salumi e formaggi della regione, minestra di orzo e fagioli, gnocchi di patate al ragù, sardine in saor, gnocchi di Sauris (a base di pane), cialcions (uno dei tanti modi di scrivere cjarzons) al burro e ricotta affumicata, frico, baccalà con polenta, frittata di cipolle, zampetto di maiale, salame all'aceto, prosciutto alla piastra (vorremmo la fetta un po' più alta) accompagnato dal rituale cren (rafano), fegato alla veneziana.

Per chiudere, oltre a strudel e gubana con slivovitz (acquavite a base di prugne) molto richiesta la coppa Stallo (variante del tiramisù).

Migliorabile la proposta dei vini. Servizio multietnico e bersagliresco. ■■



AL VECCHIO STALLO
VIA VIOLA 7, UDINE

INFO TEL. 0432-21296
CHIUSO MERCOLEDÌ
(IN LUGLIO E AGOSTO, DOMENICA)
FERIE TRE SETTIMANE
IN AGOSTO E DA NATALE
ALL'EPIFANIA
CARTE DI CREDITO NESSUNA
COSTO DI UN PASTO-TIPO
(VINO ESCLUSO) EURO 22-25



il libro

**MADELEINE
DOLCE DA RE,
E DA PROUST**



MADELEINES: FERMO RESTANDO CHE POCHI DOLCI POSSONO VANTARE LA RÉCLAME DI MARCEL PROUST, CI SONO DUE LEGGENDE SULLA LORO NASCITA. LA PRIMA: UNA RAGAZZA DI NOME MADELEINE OFFRIVA UN DOLCE A BASE DI UOVA, CUCINATO NELLA CONCHIGLIA DI UNA CAPASANTA, AI PELLEGRINI DIRETTI A SANTIAGO DI COMPOSTELA. LA SECONDA, PIÙ CREDIBILE: NEL 1755 IL RE STANISLAO DI POLONIA INVITÒ A PRANZO VOLTAIRE NEL SUO CASTELLO DI COMMERCY E CHIESE ALLA CUOCA, DI NOME MADELEINE, DI PREPARARE UN DOLCE SPECIALE. IN MADELEINES (EDIZIONI GUIDO TOMMASI, PP. 63 PAGINE, EURO 11,50) LUCIA PANTALEONI FORNISCE TRENTA RICETTE (MOLTO INTERESSANTI QUELLE SALATE).