

L'evento Da domani a lunedì il salone del gusto. Ma già oggi i primi assaggi

Il menù della Leopolda

Paste artigianali, carne, pesce e vini doc. Così si mangia a Taste

Mettiamola così, proviamo a immaginare il menù ideale per questo week-end, almeno quello suggerito dall'edizione numero 6 di *Taste*, in viaggio con le diversità del gusto, il salone del food pluristellato ai nastri di partenza, domani, alla stazione Leopolda (si protrae fino a lunedì mattina incluso) e un po' in tutta la città visto che sono decine gli eventi «fuori di Taste», e cioè nei ristoranti e nei locali di Firenze (già da oggi). Nelle carte dei desiderata metteremo alcuni prodotti forti esposti appunto alla Leopolda ma che potrete degustare nelle serate e negli aperitivi a tema tutti realizzati con le prelibatezze del salone, che quest'anno arrivano a quota 247.

I primi

Questo è l'anno della pasta, come ci hanno suggerito gli organizzatori e come anche voi potrete verificare spulciando qua e là tra gli stand presenti. Non perdetevi quelli di Giuseppe Cocco, artigiano abruzzese che firma delle massine all'uovo e una sfoglia allo zafferano, notevoli; quello di Cipriani, per la pasta all'uovo di Kamut; quello di Amelia, che produce una pasta di grano duro dall'inconfondibile colore pallido; quello di Campofilone, con gli spaghetti all'uovo che si cuociono direttamente nel condimento; quello dei Campi e quello di **Verrigni**. Per le degustazioni «fuori di Taste», gli appuntamenti giusti sono quello di stasera alle 20 al ristorante Borgo San Jacopo (in Borgo San Jacopo 62 r) con la pasta artigianale di Campofilone; quello di domani sera all'Osteria del Caffè italiano

(in via della Vigna Vecchia 4r) dove degusterete, paste, pane e legumi di Matera e quello di domenica sera, dalle 19,30 alle 23, al ristorante del Four Seasons (in Borgo Pinti 99) dove l'ospite speciale è Benedetto Cavalieri dell'Antico Pastificio Cavalieri.

La carne

Tra le new entry di quest'anno c'è l'Antica Macelleria Falorni di Greve in Chianti. Ma tra gli stand della stazione

Leopolda troverete anche quello delle macellerie Fracassi, (quello del prosciutto del casentino), Falaschi (pisano) e Zivieri (piemontesi). Le degustazioni si fanno oggi — con replica domani — dalle 12 alle 23, da Obikà (via Tornabuoni 16) con le specialità di Dario Cecchini e dalle 19,30, al Santo Bevitore (in via Santo Spirito 64r) con i prodotti di Zivieri. Sempre stasera da Société Anonyme (dalle 19,30 alle 22) si assaggiano le delizie di Falorni. Domani gli appuntamenti clou sono alla Buchetta (via de' Benci 3), dalle 11 alle 22, con la giornata dedicata alla chianina, dalle 17 alle 22, alla macelleria Vignoli (piazza san Pier Maggiore 1r) e all'Osteria del caffè italiano (via Isola delle Stinche 11 r) con i salumi di cinta senese di Falorni. Domenica dalle 18 alle 23 salumi di Falaschi e champagne al circolo Aurora (via Pradolini 2).

Il pesce

Per gli amanti del genere la prima sosta alla Leopolda è allo stand di Friultrota per la trota salmonata e l'aringa affumicata. Per provare la bottarga, la

ventresca e la bresaola di tonno andate da Ghezzi (azienda di Empoli) o da Stefano Rocca, per la trippa di coda di rospo, il tonno bianco arrostito in olio d'oliva e la matriciana di pesce fermatevi all'Officina di Moreno Cedroni, per il salmone al basilico da Schooner. Le degustazioni «fuori di Taste» sono stasera, alle 19,30, al Teatro del Sale (via dei Macci 111 r) con i prodotti di Ghezzi e domani sera, dalle 20,30 al Four Seasons per provare i baccalà di Schooner.

I dolci

Alla Leopolda provate i Peccatucci di Mamma Andrea, la cioccolata Domorri e i biscotti di Sfizio. A «Fuori di Taste non» non perdetevi le degustazioni dei biscotti Mattei, domani dalle 7,30 alle 21 allo Stad Café (in viale Amendola 32), dei panettoni di Paolo Sacchetti, domani alle 17 al Riva Lofts (via Baccio Bandinelli 98) e sempre domani, dalle 17 alle 19, della torta Pistocchi da Barthel (via dei Serragli 234 r).

Il vino

Alla Leopolda trovate gli spumanti di Bellussi e di Bisol, i vini e il passito di Donnafugata, le etichette friulane di Martellozzo. Se volete andare in giro per degustare, gli appuntamenti da non perdere sono oggi, dalle 18,30 al The Fusion bar (vicolo dell'Oro 3) per le bollicine Contadi Castaldi, e a seguire al Wine Bar Frescobaldi (via dei Magazzini 4 r) per provare il Castelgiocondo godendo della mostra di Elisabetta Rogai.

Tutte le info su www.tastefirenze.it

Chiara Dino

© RIPRODUZIONE RISERVATA

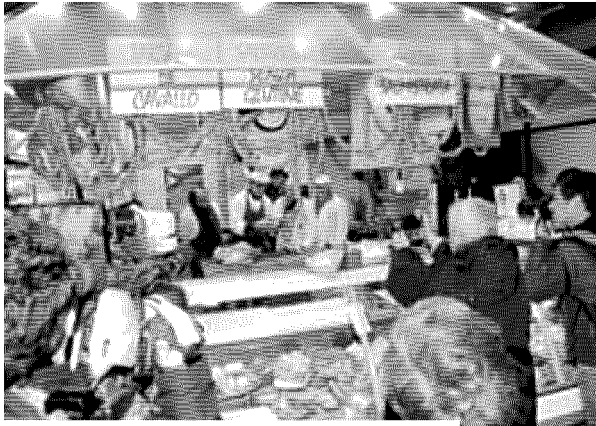
Buon gusto

Non perdetevi la bottarga di Rocca, la coda di rospo firmata Moreno Cedroni e lo champagne con salumi made in Falaschi

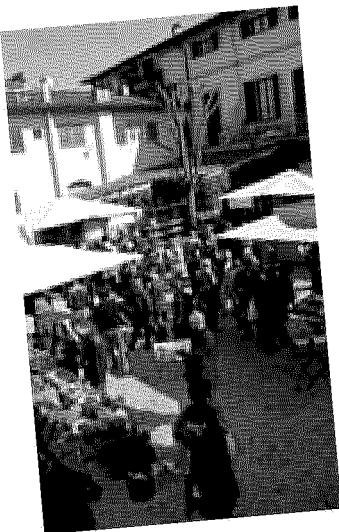


La gara del pesto al mortaio della scorsa edizione di Taste

A destra uno stand di carne alla stazione Leopolda. Nel tondo etichette di prosecco e spumanti

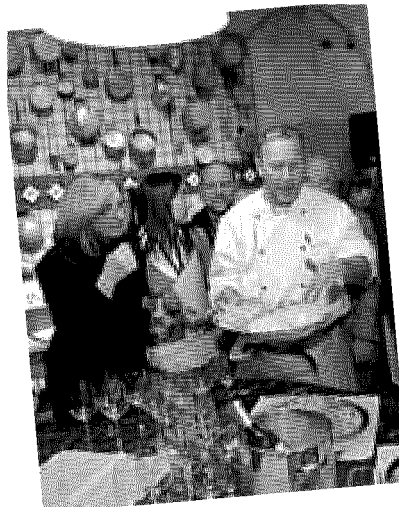


La mecca della verdura a km zero



Se alla Leopolda ci andate domani, domenica ricordate di fare un salto in Oltrarno, da **Riccardo Barthel**, in via dei Serragli 234 r (dovete entrare nella corte interna). Dalle 9 alle 16 torna l'**Ortobello**, imperdibile mercato di frutta e verdura a km zero che offre la possibilità di acquistare i prodotti venduti direttamente dai produttori. Prodotti che, se ne avrete voglia, potrete gustare in loco cucinati dall'associazione itinerante Cavolfiori a Merenda.

C.D.



A lezione di baccalà, con Schooner



I prosciutti stagionati di Falorni