

## Scatti di ... (291)

Olio d'oliva. Miscela europea spacciata per made in Italy

SdG

I Nas: irregolarità igieniche per il 40% dei ristoranti etnici a Roma

SdG

Niente sprechi e cotture più veloci: ma quanto è sostenibile il surgelato?

Lorella Franci

Eventi del cibo al Taste Firenze 2011. La diretta dalla Stazione Leopolda

Vincenzo Pagano

Il meglio della settimana. Dal compleanno alla Parolina al Taste 2011

Lorella Franci

Terremoto e tsunami spingono migliaia di sardine verso Acapulco?

SdG

Stelle e Guida Michelin? Meglio le cuccumelle di una nonna miss Marple!

Antonio Paolini

Italia in cucina, live cooking show dallo showroom Arclinea Roma

Vinc&amp;Ate

Bioristorando, a Palermo apre il seminario sulla ristorazione collettiva bio

SdG

Toto-chef. Glowig e Pipero sbarcano a Roma. E a Eataly chi ci va?

Vincenzo Pagano

Rio mare un anno dopo. Più trasparente grazie alla bocciatura di Greenpeace

SdG

Chiude Vince&Eddie, il ristorante di Lady Gaga (tutta colpa dei topi)

Vincenzo Pagano

Il miglior caffè d'Italia? Lo prepara Francesco Sanapo al Corsini di Firenze

SdG

Arclinea e il world live cooking show dedicato alla Dieta Mediterranea

Vincenzo Pagano

La ricetta della tajine di agnello con frutta e verdura nella Creuset

Dino De Bellis

Italia Beer Festival, in trentamila al Palasharp di Milano. Si replica a Roma

SdG

Il Carnevale in diretta da Rio tra voto, birra e caipirinha (ricetta)

Nicola Massa

I volti di Terra Madre nella mostra fotografica di Mauro Vallinotto

SdG

## Eventi del cibo al Taste Firenze 2011. La diretta dalla Stazione Leopolda

di Vincenzo Pagano - CANALE [Scatti di ...](#) - domenica, 13 marzo 2011 | ore 13:46

TAG Casa Barone cavalieri della tavola italiana diretta eventi Firenze Riccardo Barthel Taste [Verrigni](#)

• [Share/Bookmark](#)



Cresce il Taste a Firenze e non soltanto per i numeri che sulla riga consuntiva delle presenze degli espositori parla di un sonoro +20% (si raggiunge quota 248, il massimo che la Stazione Leopolda può sopportare), ma anche per il layout del salone curato dall'architetto Alessandro Moradei che con minime modifiche rispetto all'anno scorso restituisce un'idea di maggiore ordine. Dettagli, ma importanti.



E si parte subito con l'asta benefica Re-Make-It dei 30 vassoi in acrilico realizzati da

0 commenti

Lascia un commento

 Nome (obbligatorio)

 E-mail (obbligatorio)

 Sito web


 Notificami via mail ulteriori commenti

Spam Protection by WP-SpamFree.

**La ricevuta al ristorante. Ve la danno o la chiedete? (o non ve ne frega?)**

*Alberto Rinaudo*

**Vi sentite stanchi? "Mangiate umeboshi!"**

**Parola di Yuto Nagatomo**

*SaG*

→ tutti gli articoli

## Sommario

14 Marzo 2011 ore 09,00  
**Olio d'oliva. Miscela europea spacciata per made in Italy**

*SaG*

→ 0

14 Marzo 2011 ore 09,00  
**Schede del vino. Chambolle Musigny George Roumier 1988**

*Cristiana Lauro*

→ 0

14 Marzo 2011 ore 08,45  
**I Nas: irregolarità igieniche per il 40% dei ristoranti etnici a Roma**

*SaG*

→ 0

14 Marzo 2011 ore 08,00  
**Niente sprechi e cotture più veloci: ma quanto è sostenibile il surgelato?**

*Lorella Franci*

→ 0

13 Marzo 2011 ore 13,46  
**Eventi del cibo al Taste Firenze 2011. La diretta dalla Stazione Leopolda**

*Vincenzo Pagano*

→ 0

13 Marzo 2011 ore 13,30  
**Il meglio della settimana. Dal compleanno alla Parolina al Taste 2011**

*Lorella Franci*

→ 0

13 Marzo 2011 ore 10,00  
**"Cuochi si diventa". Le passioni di Allan Bay in cofanetto (con ricetta)**

*Alberto Rinaudo*

→ 1

MarioLucaGiusti e rivisitati da artisti, designer e fotografi a favore dell'associazione "The Heart of Children. La vendita all'incanto inizia alle 18,00.



Seconda edizione dell'Orto bello promosso da RiccardoBarthel che a Firenze (e non solo) vuol dire cucine, arredamento e decorazioni di gusto. Nella splendida sede di via dei Serragli va in onda l'appuntamento con il mercato dei produttori locali per questa giornata domenicale.



Una sosta per un assaggio della produzione artigianale di pesto genovese fresco della Rossi 1947. Prodotto che si lascia gustare con piacere e, anche se a prezzi non popolarissimi, da consigliare per chi non ha tempo di mettere nel mortaio il basilico dop.



Dalla Campania, immancabile il globe trotter Dario Meo di Casa Barone (qui in compagnia di Mario Avallone delle Stanze del Gusto) che per promuovere il famoso pomodorino "piennolo" del Vesuvio ha fatto base nel porto del Muna con serate a tema.



La grande novità del Taste (o meglio la sua ufficializzazione) è che due realtà produttive di eccellenza dell'Abruzzo si uniscono per un progetto comune che festeggia nel campo della pasta i 150 anni di Unità dell'Italia: Verrigni produrrà la pasta utilizzando il grano dell'azienda agricola Valentini. Due "V" che lasceranno il segno, ne siamo sicuri, e non potrà che essere vincente (e probabilmente costringerà tutti gli appassionati a rivedere le classifiche della pasta!).