

Fuori lo chef

Basta cuochi star, torna Taste e scommette tutto sui prodotti Degustazioni, mostre, food blogger ai fornelli. Per 250 aziende

La novità è che quest'anno gli chef faranno la parte del topolino. Non si offendano le nuove star italiane e straniere abituate a esser stracorteggiate e a riempire i palinsesti di canali tv a loro dedicati. Taste numero 7, in programma alla Leopolda e all'Alcatraz dal 10 al 12 marzo (sabato 10 e domenica 11 apertura riservata ai buyers dalle 9,30 alle 12, a tutti dalle 12 alle 19. Lunedì 12 apertura senza limitazioni dalle 9,30 alle 16,30), presenta 250 aziende che producono pasta e salumi, mostarde e dolci, riso e carni pregiate valorizzando piuttosto loro e il contatto col territorio che le funamboliche creazioni di cuochi stellati che pure saranno presenti al salone del gusto.

I protagonisti sono tanti, 250 in tutto, ed è quindi impossibile segnalarli tutti. Starà a voi scoprirli girando per gli stand della Leopolda. Ma qualche indicazione ve la forniamo comunque. Torna il re del riso Acquerello, che sarà protagonista anche di un evento «Fuori di Taste» in cui lo vedremo accoppiato a gelati al ristorante Ora d'Aria. Ci saranno l'aceto balsamico Amarcord, la pasta Cocco e la carne di Falorni e Savigni, le birre artigianali Baladin, i formaggi di Collecchio, i tè di Damman Frères che saranno serviti da Ino sabato 10 dalle 13 alle 15 in abbinata coi suoi panini (Fuori di Taste). Ci sarà il cioccolato Domori, la polvere di capperi di Pantelleria e la polvere di peperoncini, Doggy il primo biscotto artigianale per cani, con sesamo, cumino e burro di noccioline, e il perlage di tartufo (tartufo disidratato) di Tartuflanghe. E ancora ci saranno anche i famosi Dolci di Giotto, prodotti dai pasticceri del carcere di Padova.

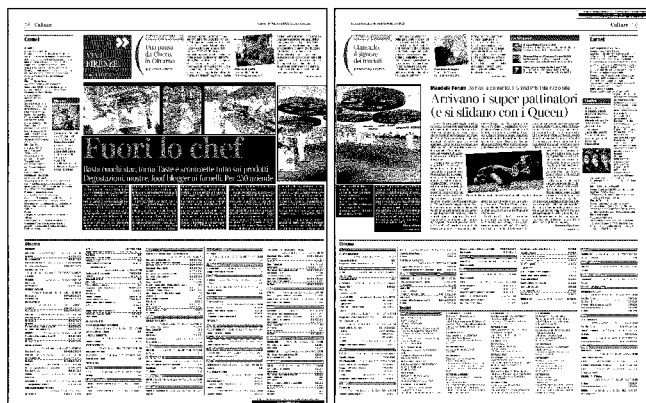
Tra gli eventi Fuori di taste — oltre cioè i cancelli della Leopolda allestiti da Alessandro Moradei con la collaborazione di Mario Luca Giusti — a parte quelli già segnalati il Gucci caffè organizzerà dei microeventi con prodotti a km zero, a Palazzo Coveri (giovedì 8 marzo alle 18,30) si potranno assaggiare i dolci di Ma-

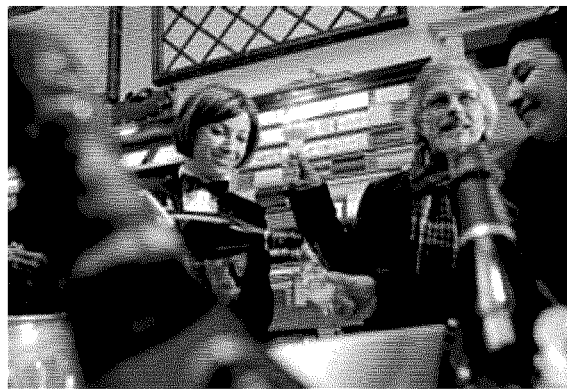
rina Calamai, al Four Seasons nella tre giorni di Taste ci sarà una degustazione di Patanegra Reserva Joselito al coltello, al ristorante Zibibbo (venerdì 9 alle 20,30) ci sarà una cena di beneficenza a favore del Meyer, al 4Nero concept store (domenica 11 alle 19,30) degustazione di birra e ostriche e al teatro Puccini (domenica 11 alle 21) una serata organizzata da Leonardo Romanelli, — futuro direttore della sezione didattica di Eatly Firenze che aprirà a marzo 2013 — a tema cibo e cinema.

Non finisce qui, tra gli eventi collaterali di Taste che come sempre avrà un ampio spazio dedicato alla vendita dei prodotti in degustazione, torna il premio «Kings of Catering» quest'anno assegnato al progetto per il miglior pranzo di nozze. A latere anche eventi editoriali: la presentazione di una tavola vintage organizzata da Casaviva, di quattro ricette (per colazione, pranzo, aperitivo e cena) da parte di *Io Donna*, e una sezione dedicata ai foodblogger. Tra i ring un ragionamento sul futuro degli chef, su quello dei prodotti artigianali e un focus sulle carni e sui grandi macellai.

Chiara Dino

© RIPRODUZIONE RISERVATA





Da sinistra: il brindisi alla presentazione di ieri da Barthel di Taste 7, il Taste shop e la sezione degustazioni alla scorsa edizione. In alto il rendering dell'allestimento della Leopolda della prossima edizione di Taste dal 10 al 12 marzo