

Provarci gusto

Al via Taste, per tre giorni il salotto delle cose buone Con 250 produttori, sapori nuovi e in via di estinzione

Inizia oggi il Pitti del gusto che per tre giorni animerà di cose buone, assaggi e eventi enogastronomici la Stazione Leopolda, l'area Alcatraz e una rete di locali in città.

Alla sua settima edizione Taste, ideata dal giornalista Davide Paolini e promossa da Pitti Immagine, si è conquistata la leadership nazionale a livello di gusto, stile e eleganza. Infatti non è una fiera dove mangiare, non è un congresso di cucina, non è uno show room del design gastronomico, ma è un mix di tutto questo in chiave chic. A Taste si assaggia e si degusta, non si mangia e ci si abbuffa; si approfondiscono tematiche enogastronomiche con esperti e cuochi; si esplora il design di piatti, bicchieri e arredi ma soprattutto si scoprono prodotti e sapori incredibili. Quest'anno i produttori tra cui spaziare sono 250: un mondo di sapori, dove trovare non solo il meglio, ma il superlativo del gusto. Potrete scoprire ad esempio che il riso può essere stagionato come il vino. Appena raccolto, ancora grezzo viene lasciato invecchiare per oltre un anno in modo che i chicchi possano far evolvere l'amido. Nessuno pri-

ma della famiglia Rondolino (Riso Acquerello) aveva portato a questi estremi questa tecnica di raffinazione. Ne risulta un riso ricchissimo di amido (il germe viene aggiunto anche in superficie) perfetto per la preparazione di risotti. Oggi e domani (dalle 17) alla Gelateria Carapina di via Lambertesca si assaggerà il Riso Acquerello in versione fiorentina: Frittelle di riso con gelato al Vinsanto, Arancini di riso (preparati da Marco Stabile) serviti con Gelato al pomodoro e alla mozzarella e Budini di Riso versione gelata.

In rassegna anche molti olii e un'ot-

tima selezione di Aceti Balsamici tradizionali tra modenesi e di Reggio Emilia. Passate di assaggio in assaggio e cercate di capire l'evolversi del sapore delle singole acetate che cambia, si tramanda, come il sapore della nebbia.

Inutile tentare di evitare l'angolo delle birre: i micro birrifici artigianali italiani non sono più tanto micro e

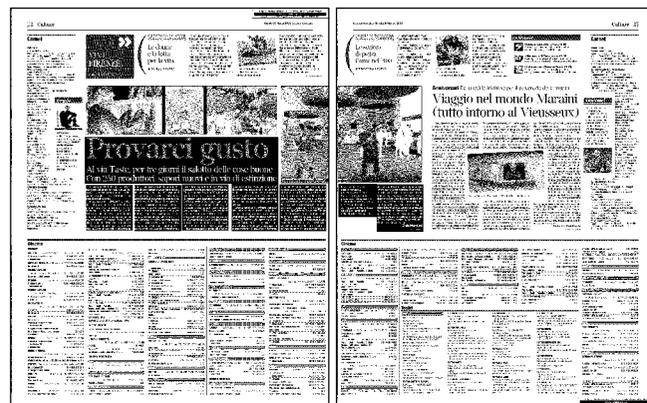
propongono birre ed elisir davvero notevoli. Partite dalla speziata Audace di 32 Via dei Birrai, assaggiate la neonata Baladin Rolling Stone, pepata e senza etichetta (il marchio è diventa-

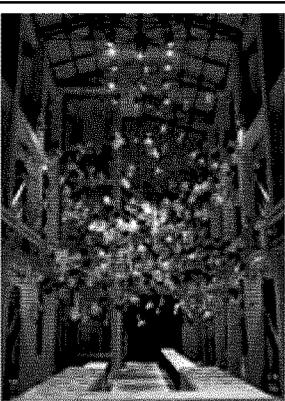
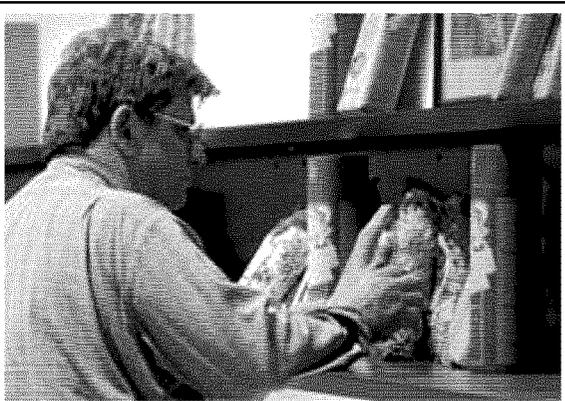
to talmente famoso che la bottiglia si riconosce dal tappo). Infine carrellata al luppolo tra le migliori: Birrificio San Quirico con le birre fatte con il grano della Val d'Orcia e la nuova stout «Perle ai porci» del Birrificio del Borgo, una birra pazzesca, d'ispirazione nordica preparata con l'aggiunta durante la bollitura di ostriche Fin de Claire (da assaggiare anche domani alle 19.30 al 4NERO Concept Store).

Tra le curiosità, il Vermouth bianco di Prato, prodotto in via di estinzione, che dopo oltre 60 anni è stato riportato in auge da una piccola azienda non lontana da Carmignano (La Gusteria). Questa versione reinterpretata del vinum absinthiatum citato da Ippocrate, veniva prodotto facendo macerare nel vino insieme ai fiori del dittamo di Creta e dell'artemisia absinthium. Oggi questo vermouth speziato è un vino che conserva la traccia della storia, dall'antichità a oggi. Da quella prima ricetta si sono nei secoli aggiunti gli aromi delle spezie portate dai mercanti veneziani (e pratesi) dall'India e dalle Americhe.

Elisia Menduni

© RIPRODUZIONE RISERVATA





Installazioni a tema
gastronomico e
prelibatezze a Taste.
Da sinistra: gli ultimi
preparativi; «Esplosione
di vitaminici cromatismi»
di Alessandro Moradei
con oggetti di **Mario Luca
Giusti** e gli ambienti
della Stazione Leopolda