

LA KERMESSA

Leopolda, tutti «fuori di taste»

Firenze capitale. Del gusto. Dal 12 al 14 marzo la città del rinascimento torna, per la sesta edizione, ad ospitare Taste. Allestito dentro la Stazione Leopolda

Firenze capitale. Del gusto. Dal 12 al 14 marzo la città del rinascimento torna, per la sesta edizione, ad ospitare Taste. Allestito dentro la Stazione Leopolda il salone dedicato alle eccellenze eno-gastronomiche made in Italy, nato dalla collaborazione di Pitti Immagine con il gastronomo Davide Paolini, accoglie oltre 200 aziende di settore, pronte a far conoscere ad un pubblico di appassionati ed esperti il meglio della propria produzione di nicchia. Non la solita fiera con stand e assaggi anonimi, ma il meglio della produzione nazionale arriva a Firenze in una cornice che è allo stesso tempo, percorso di degustazione e negozio dove poter fare una spesa di qualità (Taste Tour, Taste Shop); salotto dove fare incontri e seguire dibattiti (Taste Ring), area dedicata a oggetti di food & kitchen design (Taste tools) o scoprire pubblicazioni di settore (Taste press).



Come tutti gli eventi creati dallo staff di Pitti Immagine sebbene riferito alla sola realtà nazionale, Taste, è già un appuntamento che in molti anche stranieri, interessati al gusto e a produzioni di nicchia delle nostre regioni non vogliono mancare. «Il successo della ricetta di Taste – ha detto l'amministratore delegato di Pitti Immagine Raffaello Napoleone durante la conferenza stampa di presentazione organizzata in uno degli spazi protagonisti degli eventi fuoriditaste, Riccardo Barthel – sta nel saper miscelare le diverse anime del gusto in un evento che cresce negli anni e si allarga sempre di più dalla Leopolda alla città». La Fiera non è infatti chiusa agli addetti ai lavori. Fiorentini e quanti lo desiderano da altre regioni d'Italia possono partecipare dell'atmosfera e visitare il salone tutti i giorni dalle 10.30 alle 20.30 (ingresso 15 euro giornaliero, 8 euro operatori per tutta la kermesse) e così scoprire il meglio di produzioni italiane: dalla cioccolata Amedei di Pontedera, alla vera pasta di Fara San Martino del cavaliere Cocco, e dalle bollicine di Bellussi di Valdobbadiene alle diverse qualità di aceto de Il Borco Balsamico di Reggio Emilia.

Non solo. Una volta dentro La Leopolda i curiosi e appassionati troveranno le collezioni Foodwear Gandini, e le creazioni di Riccardo Barthel e quelle di Mario Luca Giusti Peterich, che per l'occasione insieme all'architetto Alessandro Moradei presenta l'evento Re-make-it, dando la possibilità a 30 giovani creativi e designer di utilizzare un pezzo della sua collezione (un vassoio bianco) come tela su cui esprimere il proprio talento. Un evento anche a sfondo benefico dal momento che le opere così realizzate domenica 13 marzo verranno battute all'asta e il ricavato andrà a favore dell'associazione The Heart of Children.

Fuori dal salone tutta la città è poi coinvolta nella manifestazione. Si chiama FuoriDiTaste il calendario di eventi off che si svolgono durante tutta la kermesse a Firenze. Una girandola di appuntamenti che già dalle settimane prima del 12 marzo coinvolgeranno i luoghi dell'arte, della moda e del buon mangiare. Così se all'Outlet The Mall (Reggello) nei week end precedenti al Taste si potranno assaggiare i salumi di Falaschi, la Tortapistocchi (marchio registrato) e le leccornie in oro alimentare di Giusto Manetti Battiloro durante la tre giorni del gusto i negozi di Riccardo Barthel si trasformerà in un orto, Ortobello, alla Casa della Creatività si potrà degustare la Riserva Speciale del Caffé Mocarico. E se la Trattoria da Burde la sera del venerdì 11 marzo si trasforma in una scola di Pesto con Roberto Panizza e il Pesto Rossi, al Cenacolo del Pescatore i menù di mare incontreranno specialità come la Friultrota e la pasta Morelli. Tantissime le curiosità che arrivano infine in anteprima a Firenze come il primo premio 'King of Catering', concorso dedicato alle società di catering e banqueting, che con una giuria di 12 addetti ai lavori conferirà quattro trofei alle società italiane che maggiormente si sono distinte nel settore.

Laura Antonini

02 marzo 2011

© RIPRODUZIONE RISERVATA

TROVOincittà

Cerca negozi e professionisti

Cosa vuoi cercare?

Firenze

TROVA

MAPPE - TAXI - NOLEGGIO AUTO E MOTO - TRASPORTI

FARMACIE - GUARDIA MEDICA - OSPEDALI - PRONTO SOCCORSO - EMERGENZE - COMUNE - LUOGHI DI CULTO

ALBERGHI - AGRITURISMO - RESIDENCE - BED AND BREAKFAST - OSTELLI - AGENZIE VIAGGI

SUPERMERCATI - CENTRI COMMERCIALI - MERCATI COMUNALI

FABBRICI - ELETTRICISTI - IDRAULICI - TRASLOCHI - IMPRESE DI PULIZIA

CENTRI SPORTIVI - PISCINE PALESTRE - ISTITUTI DI BELLEZZA - TERME - MASSAGGI - PARRUCCHIERI - ERBORISTERIE

VETERINARI - PENSIONI & ALLEVAMENTI



FARMACIEaperte

Le farmacie di turno in qualsiasi orario, di giorno e di notte



APERTUREstraordinarie

Gli esercizi commerciali aperti nei giorni festivi



QUALITÀdell'ARIA

Ogni giorno, le previsioni dell'aria che respiri

VETRINApromozioni

TUTTE



AUTOCARROZZERIA NUOVA RECORD
Lucidatura più ripristino paraurti anteriore e posteriore anziché 800,00 Euro a soli 450,00 Euro. Info 0557311077



M.M.A. ACADEMY opera nel settore delle ARTI MARZIALI MISTE da oltre 20 anni. Visita il nostro sito per scoprire i nostri numerosi corsi. www..mmacademy.it



Il Ristorante La Furba Vi augura buon San Valentino e Vi ricorda che proponiamo menu' alla carta pesce e carne. Spendi e mangi quanto vuoi. Tel. 0558705316

Vuoi il tuo spazio in questa vetrina? [Scopri come](#)

ANNUNCI

trovocasa.it

trovolavoro.it

automobili.com

Auto usate in Toscana

Clicca le più cercate:

FIAT Punto

Audi A4

ALFA 147

Classe A

BMW Serie 3

VW Golf