

FIRENZE «TASTE» DAL 9 AL 13 MARZO: NELLA STORICA STAZIONE LIBERTY VA SCENA IL MEGLIO DELLA GASTRONOMIA E DEI VINI DI TUTTA ITALIA

E le eccellenze del gusto ora si danno appuntamento alla «Leopolda»

Paolo Pellegrini

C'È, IMMANCABILE, lo spazio per il *cake design*, ormai sembra che non se ne possa più fare a meno. C'è il campione mondiale dei prosciutti, ma è spagnolo (Joselito, e chi altri se no), e comunque non manca nemmeno il San Daniele. C'è il re dei "krumiri", e c'è il leggendario caviale iraniano. Ci sono i panettoni e le colombe sfornati dalla pasticceria del carcere di Padova, e diventati un "cult" non solo per la... denominazione d'origine. Ci sono le mille e mille botteghe di un po' tutta Italia, chi fa biscotti chi invece salumi, chi pesca e lavora le trote chi sforna il pane: l'aspetto più bello, più sano e vivaddio più saporito di un paese che è ricchissimo di gioie, di chicche e di gemme, ma che non ha mai imparato a fare "squadra" per spandere nel mondo una sci di profumi e gusti ineguagliabili. Questa "corona" a cui si legano come atomi golosi anche tanti prodotti che arrivano da oltre confine è la passerella di **Taste**, rito che si ripete per l'ottava volta dal 9 all'11 marzo alla **Leopolda**, (V.le Fratelli Rosselli, 5, tel. 055 212622) nata stazione ferroviaria ma ben presto destinata ad altro: fu sede di mostre già nel 1861, divenne officina, poi è tornata spazio "polivalente" negli anni Novanta, quando l'ha acquisita Pitti Immagine. Qui comincia in febbraio la Settimana delle Anteprime per i grandi rossi toscani, qui sono stati presentati guide e libri legati al gusto, qui si raduna il mondo di Taste.

PASSERELLA, s'è detto. Ma Taste — frutto di un'intuizione assolutamente geniale del "gastronauta" Davide Paolini — non è solo la scia ghiottissima di stand dai quali 280 selezionati espositori (in crescita rispetto ai 263 dell'anno passato) offrono e propongono produzioni di nicchia e di eccellenza. E' incon-

tri, cultura, racconti, spazi arredati, oggetti per la cucina, Cresce, per esempio, proprio l'area speciale *Tools*, dedicata agli oggetti di food & kitchen design, ai capi di abbigliamento, alle attrezzature professionali legate al mondo della tavola.

Il programma propone poi i Ring, gli incontri: sabato 9 si parlerà proprio del *cake design* e poi — con Gianfranco Vissani — del ritorno degli anni '50 anche in cucina, mentre domenica toccherà alla pizza, un'altra regina delle nostre tavole.

E FIRENZE diventa davvero *smart*, frizzante e pirotecnica, con *FuoridiTaste*, il programma off con un calendario di circa cento eventi organizzati in altrettante location, che possono essere pub e opifici, negozi e ristoranti, palazzi e piazze, purché tutto all'insegna del gusto, fra tradizione e originalità creativa. L'elenco di tutto è impossibile, dal 7 all'11 marzo si accendono bracieri e si affettano salami, si arroventano forni o si versano bollicine a fiumi, si accoppiano osterie e macellerie, si cucinano risotti, si degustano birre e cioccolate artigianali accanto a dolci tipici anche di provenienza inconsueta, si apprezzano bottiglie di vetreria artistica. Si ritrovano gusti antichi e poveri: il gelato sul pane, sciccheria dimenticata.





Il capolavoro del Duca

FU LA PRIMA nata a Firenze, ma fece il suo mestiere solo per dodici anni. Strano destino, quello della **Stazione Leopolda**, che il Granduca di Lorena (Leopoldo, appunto) volle nel 1848 appena fuori le mura, a Porta al Prato, per la linea con Livorno. Ma intanto si edificava la Maria Antonia, capolinea verso Pistoia e Lucca. E già dal 1860 la futura Santa Maria Novella divenne lo scalo ufficiale della città. E la Leopolda ospitò l'Esposizione Nazionale.



GOLOSITA'
A Taste per scoprire nuovi gusti, cibi della tradizione e tanti vini speciali