



A Firenze c'è più gusto

Fuori o dentro? È davvero difficile scegliere perché le tentazioni gastronomiche che Firenze offre dal 12 al 14 marzo sono concentrate nell'ottocentesca **Stazione Leopolda (viale Fratelli Rosselli 5)** ma da lì l'onda gourmet invade tutta la città. È il bello (e il buono) di **Taste, in viaggio con le diversità del gusto** (www.pittimmagine.com/it/fiere/taste), il salone dedicato alle eccellenze enogastronomiche targato Pitti Immagine. Un appuntamento fisso per chi ama esplorare nuovi sapori, scoprire le tendenze nel food e fare shopping di delizie rigorosamente "made in Italy". Per tre giorni i suggestivi e ampi ambienti della storica stazione e dei magazzini Alcatraz si trasformano in un teatro dove va in scena lo spettacolo dell'alta gastronomia declinato in tutte le sue invitanti sfaccettature. E gli spettatori sono coinvolti in prima persona nei percorsi di degustazione dedicati alle golosità locali come, per esempio, i cioccolatini all'aceto balsamico e la pasta lavorata a mano su trafilè d'oro. Tutti prodotti che si possono acquistare insieme agli oggetti di food e kitchen design più trendy, esposti a Taste. Per chi, oltre a gustare i prodotti, vuole conoscerne storia, curiosità e retroscena, ci sono gli interessanti Ring



Firenze (1) ospita il salone enogastronomico Taste (3), tre giorni dedicati a dibattiti culinari, gare tra chef, come quella del pesto (2) e degustazioni golose.

incontri condotti da Davide Paolini, giornalista gastronomico. Chi vuole vedere all'opera gli artigiani eccellenti non deve perdersi, sabato 12 marzo, la sfida a colpi di mortaio e pestello per vincere il prestigioso "Pesto World Championship". Attorno al contenitore di sapori e aromi che è la Stazione Leopolda c'è una Firenze che non resta insensibile al richiamo del buon cibo. Per rendersene conto basta scorrere il calendario di **Fuori di Taste** (www.fuoriditaste.com), il programma off del salone, fitto di eventi che coinvolgono ristoranti, enoteche, gastronomie e gallerie d'arte. Gli appuntamenti sono irresistibili: quelli da non perdere sono l'assaggio dei deliziosi sorbetti artigianali Della Negra all'interno del raffinato concept store **Lungarno Details (Lungarno Acciaiuoli 2p/4d)**, la degustazione di pregiate birre artigianali nello scenario inconsueto del centro wellness **Hidron (via di Gramignano, Campi Bisenzio)** o le conversazioni sul rapporto tra arte, cibo ed estetica (con immancabile degustazione) nella splendida cornice del **Riva Lofts (via Baccio Bandinelli 98)**. E per portarsi a casa il piacere del cibo sano, nel cortile dell'azienda d'arredamento **Riccardo Barthel (via de Serragli 234r)** domenica mattina c'è il mercato a km zero, dove comprare frutta, ortaggi, olio e vino prodotti dagli agricoltori fiorentini.



Anche Milano, dopo Genova, Nuoro, Roma e Palermo, rende omaggio a Fabrizio De André con la tappa conclusiva della mostra che racconta la vita, la musica e le passioni di uno dei maggiori cantautori italiani. Rotonda di via Besana dall'11 marzo al 15 maggio (9 euro, www.faberdeandrea.com/speciali/mostra).

Marta Brambilla