

HappyFood

EVENTI
Da oggi
a Firenze
il salone
del cibo
italiano

di Marilena Malinverni



MAI PROVATI I POMODORINI PRUNILLI?

Qualità, artigianalità, tradizione. Ma anche cultura, creatività, imprevedibilità. Sono le parole (e gli impegni, le realtà, i progetti) che più circolano tra gli spazi luminosi della Stazione Leopolda di Firenze dove ha appena aperto *Taste*, il salone delle eccellenze del cibo italiano (fino al 15/3). Una tre giorni da foodies che si allarga poi alla città (vedi box accanto), piena di stimoli, eventi e soprattutto prodotti di nicchia da scoprire, assaggiare e, volendo, comprare. Ecco

una minimappa delle produzioni in mostra più curiose per fare un viaggio in Italia attraverso le diversità del gusto.

Mai come oggi si potrebbe definire *agricoltura eroica* quella delle microaziende biologiche del Consorzio Parco Produce che raggruppa le realtà che lavorano nella parte elevata dell'Appennino abruzzese: a *Taste* presentano cereali, zafferano creme e formaggi di pecora. Dal mantovano invece arrivano confetture creative con materie dimenticate come la *mela campanina* o l'anguria bianca. Le propone l'azienda

LeTamerici insieme con le gelatine al Grana Padano con albicocche e tè nero o fragole, vino rosso e pepe o pere e vaniglia.

In.gredienti è la nuova linea di biscotti da chef senza conservanti e coloranti firmati da Massimiliano Ajajmo.

A fine percorso un'identità italiana a basso impatto ambientale: le passate e le conserve di *pomodorini prunilli*, magnifici piccoli pomodori tondi di Lucera, coltivati in aridocultura (con la sola acqua delle precipitazioni naturali): un prodotto dell'azienda pugliese Petrilli dalle quantità minime e il massimo del sapore.



PROGRAMMA OFF

FuoriDiTaste è una serie di eventi enogastronomici sparsi per la città.

Sabato 13/3 al ristorante *Alle Murate*, cena con il *Sulino grigio del Casentino* del macellaio celebrity Simone Fracassi. Al mozzarella-bar *Obikà* corso di degustazione del caffè a cura di Caffè Mokarico, prima torrefazione etica al mondo.

Domenica 14/3 inaugura il concept store *Société Anonyme* con birre artigianali di Baladin e salumi vecchia maniera di Scherzerino.

Lunedì 15/3 al ristorante *Villa Bardini* cena benefica di *talenti femminili*: 3 chef, l'associazione *Donne del Vino* e le donne produttrici di olio.

Tutte le sere (h 18-21) al ristorante *InCanto*, aperitivo con alcune delicatessen presentate al Salone.

Verde energy

Dal 22 al 26 marzo, a Riolo Terme (Ravenna), si terrà la rassegna enogastronomica *Il Piatto Verde* con un focus sulle erbe della forza: aglio orsino, rabarbaro, levistico, ginseng, crescione, angelica, timo, equisetolo, coriandolo, menta, rucola e molte altre cui la tradizione, e ora anche la scienza, attribuiscono proprietà energizzanti. In programma cene con star chef come i due stelle Michelin Antonino Cannavacciuolo del ristorante *Villa Crespi* di Orta San Giulio e Alfonso Caputo del ristorante

Taverna del Capitano di Massa Lubrense, corsi di degustazione di prodotti tipici (lo scalogno Igp di Romagna e l'olio Brisighello Dop) e concorsi culinari. E fino al 14/6 i ristoranti delle "Terre di Faenza" prepareranno piatti inediti con le erbe energy. Info: tel. 0546.71044, progetti.sda@racine.ra.it.

