



TASTE

Alla Stazione Leopolda code di gourmet per gli assaggi

Cibi di nicchia, oggetti per la cucina, curiosità e rarità gastronomiche
Folla di appassionati e compratori da tutto il mondo per il salone del gusto

SILVIA GIGLI

FIRENZE
 sgigli@unita.it

Un'esplosione di colori. Bicchieri, brocche panciute, bottiglie dai toni vitaminici dell'arancio, del fucsia, del verde erba e del rosso melograno dondolano appesi a fili invisibili dall'altissimo soffitto della Stazione Leopolda di Firenze. È l'energetica installazione del fiorentino Mario Luca Giusti, creatore di seducenti oggetti per la casa realizzati in materiale infrangibile che è tale e quale al vetro, che accoglie i visitatori di Taste, aperto da ieri nell'affascinante spazio della ex stazione di Porta al Prato, nell'area dei ring, ovvero dei dibattiti che ieri hanno visto confrontarsi giovani e talentuosi chef come Vito Mollica (Four Season), Marco Stabile (Ora d'aria) e Italo Bassi (Enoteca Pinchiorri) e oggi ospita

il guru di Eataly Oscar Farinetti. **Là dove correvano** i vecchi binari dell'antica stazione oggi trionfano il salame di culatello di zibello, i paccheri di Gragnano, l'olio di monocultivar di leccino o moraiolo, le birre artigianali sempre più raffinate e seducenti, il prosciutto **SanDaniele** tagliato al coltello che si scioglie in bocca, la bottarga di muggine unita in crema con la polpa di riccio di mare. Sono solo alcune golosità proposte dagli oltre 250 espositori che mettono in mostra la sapienza artigianale del cibo made in Italy alla manifestazione creata sette anni fa dagli uomini di Pitti Immagine. Un successo che cresce di anno in anno, vista la quantità di visitatori registrata fin dal primo giorno di mostra (che rimarrà aperta fino a domani alle 16.30), la rissa agli assaggi e le code nel negozio dove si possono acquistare i prodotti esposti.

Ma Taste non è solo cibo. Spazio anche agli accessori per la cucina,

i grembiuli di griffati (notevoli quelli di Gandini), i libri di ricette) e gli oggetti tecnologici che migliorano e rendono professionale il lavoro di chi sta in cucina, come l'elettrodomestico che permette di surgelare i cibi in poche ore mantenendo così intatte le loro qualità organolettiche.

Che la manifestazione fiorentina abbia raggiunto un ottimo piazzamento a livello internazionale lo dimostra il fatto che ieri mattina, all'apertura, si sono presentati i rappresentanti di Harrod's, Dean&DeLuca, Eataly, Delishop, Zao Land e Delikatessen, ovvero alcuni dei nomi dei department store e delle gastronomie più chic del mondo. È la prima volta che arrivano a Firenze per selezionare le eccellenze della produzione enogastronomica italiana. «I prodotti italiani sono quelli che vendiamo di più - dice Cass Helms, buyer di Dean&DeLuca - soprattutto pasta, olio e passata di pomodoro». I classici, insomma. Ma realizzati con mani d'oro. ❖



Code per gli assaggi a Taste alla Stazione Leopolda di Firenze



La coloratissima installazione di Giusti