



► 19 Febbraio 2016

ENOGASTRONOMIA

## Luci su Taste, alla Leopolda torna il gusto (anche vegano)

a pagina 18 Antonini



### Buon gusto

Quasi 350 espositori, degustazioni con le eccellenze artigiane e dibattiti a tema. Dal 12 al 14 marzo torna alla Leopolda il salone dedicato all'enogastronomia. Si parlerà di olio e di birra. E, al Teatro dell'Opera, del «vegetariano» Leonardo

# LUCI SU TASTE L'ERA DEI PANINI VEGANI

Laura Antonini

Una festa patronale con le tipiche luminarie, gli stand trasformati in banchi colorati e rigogliose installazioni di piante. Una sorta di Albergo della Cuccagna contemporaneo invaderà dal 12 al 14 marzo la Stazione Leopolda di Firenze per l'edizione numero 11 di Taste il salone gusto di Pitti Immagine.

«Un'edizione che cresce di contenuti, spazi e numero di espositori» ha anticipato Agostino Poletto vice-direttore generale di Pitti Immagine che ieri ha presentato la kermesse a Milano. Gli espositori passano da 320 a 340, un incremento che ha portato gli organizzatori a finalizzare anche lo spazio Alcatraz, solitamente adibito ad area di dibattito, per ospitare stand gastronomici e dedicati a strumenti e idee per la tavola. «Allo stesso tempo — continua Poletto — abbiamo sfondato i confini della Leopolda per conquistare con un percorso ad hoc (l'allestimento come per la stazione è dell'architetto Alessandro Moradei) il piazzale e il foyer del Teatro dell'Opera, location prestigiosa dove si terranno incontri e conferenze». I Taste Ring, questo il nome del format firmato da sempre del gastronomo Davide Paolini, sa-

ranno incentrati sui temi più attuali legati alla tavola. «Si parlerà di olio e di come evitare la contraffazione — spiega Poletto — un aspetto caldo sentito e richiesto dai 40 espositori di questo prezioso alimento presenti; di birra e birrai artigianali che continuano a crescere e presentare novità. Infine si discuterà sul fenomeno sociale e di costume che vede sempre più persone consumare pasti in forma di panino di qualità: da quello gourmet a quello vegano». Come sempre il salone darà quindi spazio (ingresso di 15 euro per operatori di settore 12 e 13 marzo dalle ore 9.30 alle 14; ingresso al pubblico 20 euro dalle 14.30 alle 19.30 degli stessi giorni, mentre il 14 dalle 9.30 alle 16.30) a piccoli produttori e cibi di qualità da degustare. Né mancheranno spazi dove fare la spesa acquistando la maggior parte dei prodotti esposti nel salone. «Il nostro negozio — continua Poletto — quest'anno diventa anche buono. Devolveremo parte del ricavato ad Airc Toscana». Infine gli appuntamenti *Fuori di Taste* in città già a partire dal 9 marzo. Una programmazione di cene, feste degustazioni e presentazioni di libri che prenderanno avvio all'Hotel Bernini

con un party (su prenotazione 25 euro) organizzato da Leonardo Tozzi di Firenze Spettacolo che presenta una nuova guida-almanacco-golosario del territorio. Mentre lunedì 14 marzo (ore 12.00) al foyer del Teatro dell'Opera l'editore Marsilio presenta il libro *Leonardo non era vegetariano*.



Stasera alle 21.15 arriva alla Sala Vanni la seconda delle sei performance elettroniche della rassegna Hand Signes con **Oliver Coates**, uno dei più importanti violoncellisti britannici, vincitore del premio Royal Philharmonic Society Young Artist

**Leopolda**  
A destra  
degustazione  
di formaggi a  
Taste,  
quest'anno  
in programma  
dal 12 al 14  
marzo  
alla stazione  
Leopolda  
e all'Alcatraz



**Gallery**  
Dall'alto: torta  
Pistocchi,  
anche in  
versione  
vegana, uno  
stand di  
marmellate  
e Davide  
Paolini,  
l'organizzatore  
dei Taste Ring