

# LA TAVOLA? UN PIACERE ANCHE IMBANDIRLA

AL TASTE DI FIRENZE (DA DOMANI ALL'11 MARZO) UNA SELEZIONE DEI MIGLIORI PRODOTTI ALIMENTARI DEL NOSTRO PAESE. UNA SEZIONE, POI, È DEDICATA AL BELLO DEL MANGIARE CON OGGETTI DI DESIGN LEGATI ALLA GASTRONOMIA

di EMANUELE COEN

Sarà l'effetto *MasterChef* o la crisi che fa riscoprire il gusto di mangiare a casa. Fatto sta che negli ultimi tempi gli italiani sembrano diventati un po' tutti cuochi, emuli di Carlo Cracco e Benedetta Parodi. E cercano di stupire amici e parenti con l'estro e anche con il design.

Così, quest'anno, i *taste tools*, gli oggetti per la cucina (grembiuli, posate, pentole, fino alle attrezzature professionali, tra cui le *cupcakes*, le macchine per sfornare i deliziosi dolcetti americani) sono i protagonisti di *Taste. In viaggio con le diversità del gusto* (dal 9 all'11 marzo), il salone del food lifestyle nato dalla collaborazione con Davide Paolini e organizzato da Pitti Immagine alla Stazione Leopolda di Firenze.

Tre giorni di degustazioni, acquisti, presentazioni e progetti speciali dedicati al gusto, con una serie di eventi collaterali (Fuori di Taste, *fuoriditaste.com*) sparsi per il capoluogo toscano. «Il buon cibo e la ricerca dei prodotti di nicchia sono sinonimo di convivialità» spiega Agostino Poletto, direttore marketing di Pitti Immagine. «Al tempo stesso, però, occorrono strumenti per presentare al meglio il cibo, lavorarlo, valorizzarlo e aumentare la qualità della buona tavola. L'area dei *taste tools* è andata crescendo di edizione in edizione. È come se mettessimo in scena un percorso parallelo: da una parte c'è il viaggio alla scoperta dei giacimenti enogastronomici di tutta Italia, dall'altra una selezione delle specialità manifatturiere che sanno unire artigianalità antica e design contemporaneo».

E così, tra oggetti utili e provocazioni «gastro-chic», alla Stazione Leopolda c'è l'imbarazzo della scelta: Altriluoghi presenta una collezione di t-shirt in cotone biologico stampate con inchiostri a base di spezie e ver-

ture, fatti in casa come le conserve: *Spinaci* è la maglietta-ricetta stampata con il verde estratto dalle foglie della verdura; *Caffè regala al naso* una piacevole percezione di tostato; *Orti-sta* è un progetto realizzato con il blog *L'orto di Michelle*, stampata in inchiostro di carota viola e barbabietola.

Il designer fiorentino Mario Luca Giusti, invece, espone la brocca *Federica* in acrilico ispirata alla Firenze rinascimentale, mentre l'azienda *Tablecloths.it* propone una nuova collezione di tovaglie con tre motivi decorativi inediti: ravanelli, ventagli giapponesi e pois, e per gli appassionati del brunch tre «americane» disegnate dalla penna di Gianluca Biscalchin.

Molino Rossetto, infine, oltre alle farine tradizionali di alta qualità propone la macchina per cuocere i *cupcakes*. Proprio al cake design, l'arte di costruire e decorare torte sempre più di moda, è dedicato uno degli incontri organizzati da Davide Paolini, ribattezzati *taste ring*, che fanno il punto sulle nuove tendenze a tavola.

Chi invece preferisce andare al sodo, tralasciando i dibattiti e le tentazioni estetiche, può concentrarsi sul menù a tappe in scena a Firenze: il Taste Tour è il percorso di degustazione dei prodotti presentati dalle 280 aziende selezionate, per conoscere e approfondire le ricchezze gastronomiche del nostro Paese. Si va dalle ciliegie al Barolo alla birra con miele millefiori e acacia, dalla crema di Parmigiano Reggiano, scalogno e aceto balsamico al paté di fegato e uova di baccalà. Golosità che si possono assaggiare e acquistare al Taste shop, il grande negozio con oltre 1.500 prodotti. ■■



- 1 T-SHIRT SPINACI DI ALTRILUOGHI
- 2 SHOPPING BAG TABLECLOTHS.IT
- 3 VASSOIO DI MARINO PASQUINI
- 4 BROCCA FEDERICA DI MARIO LUCA GIUSTI