

affaritaliani.it

il primo quotidiano online

Pitti Taste, il salone del gusto alla Stazione Leopolda: caffè protagonista

pubblicato 6 marzo 2017

A Firenze, dall'11 al 13 marzo, torna in scena il salone dedicato all'enogastronomia di qualità. Tema di questa edizione il caffè



L'appuntamento imperdibile per gli appassionati del gusto, una tre giorni full immersion nella Stazione Leopolda di Firenze, per entrare a contatto con le eccellenze enogastronomiche del Belpaese. Una manifestazione che cresce ogni anno nei numeri e nella qualità. Rispetto alla passata edizione sono infatti 380 le aziende presenti – con un incremento del 12 % - e ben 80 i nuovi ingressi di produttori che si affacciano per la prima volta al salone fiorentino. Recuperati anche nuovi spazi come ad esempio la piazzetta Gae Aulenti che ospiterà il Taste shop, negozio di prelibatezze nel quale è possibile acquistare ciò che si trova in esposizione in fiera. Confermati gli ormai seguitissimi Taste Ring, nei quali i protagonisti del mondo del cibo si sfideranno - moderati dal gastronomo Davide Paolini – sui temi della

tavola contemporanea. Come quello del caffè, “simbolo di aggregazione, identità culturale e al tempo stesso diversità”, come sostiene Agostino Poletto, Vice direttore Generale di Pitti Immagine. Da qui nasce la collaborazione con la storica azienda produttrice di caffè “La Marzocco” azienda toscana leader nella produzione di macchine da caffè di alta tecnologia destinate a bar e ristoranti che presenterà a Taste uno spazio interattivo e una serie di contest; l’installazione fiabesca di Fabrizio Sclavi e una mostra fotografica sulla coffee culture in Nord Europa realizzato dalla rivista norvegese Brygg. All’edizione 2016, Pitti Taste ha fatto registrare un’affluenza complessiva di oltre 16.500 presenze, dei quali oltre 5.500 sono stati i compratori e gli operatori del settore con oltre 150 eventi organizzati in città nel cartellone di FuoriDiTaste, il calendario off di iniziative e appuntamenti firmati Taste a Firenze. Tra gli eventi di quest’anno un ricco calendario di eventi che coinvolgerà Firenze con altrettanti appuntamenti tra degustazioni, installazioni e spettacoli. Da non perdere, all’interno dello spazio Taste Ring, gli incontri con i protagonisti del mondo del cibo che si sfidano sui temi più caldi legati alla tavola contemporanea. Ecco i temi: Sabato 11 marzo alle ore 16.30: “La tazzina di caffè in Italia, dall’improvvisazione alla formazione?” Intervengono: Attilio Bottala – titolare di “Giordano Caffè” Andrea Guerra – export manager de “La Tosteria” Prunella Meschini – specialista del caffè nel team “Le piantagioni del Caffè” Ettore Scagliola – after sales specialist de “La Marzocco” Francesco Sanapo – finalista Campionato Mondiale di Caffè e titolare “Ditta Artigianale”. Domenica 12 marzo alle ore 11: “Intolleranze, allergie e celiachia: che influenza avranno sul mercato dei consumi alimentari? Le tendenze andranno sempre più verso una produzione del “senza”? Intervengono: Piero Gabrieli – direttore marketing di “Molino Quaglia” Andrea Cavalieri – titolare di “Pastificio Benedetto Cavalieri dal 1918” Claudio Pistocchi – creatore di “Torta Pistocchi” Massimo Giovannini – titolare della “Pizzeria Apogeo” (Pietrasanta – Lucca) Maria Giovanna Sammarro – titolare di “Brio Gluten Free Bakery” (San Martino Buon Albergo - Verona). Domenica 12 marzo alle ore 17.00: Dal “crepuscolo degli Chef” all’alba dei produttori di cibo? Dibattito dal libro di Davide Paolini “Il crepuscolo degli chef. Gli italiani e il cibo tra bolla mediatica e crisi dei consumi” – dallo chef star system al mito del km zero: tutti i luoghi comuni della bolla mediatica del cibo e la crisi dei consumi che si cela dietro la sua spettacolarizzazione. Intervengono: Vito Mollica – executive chef del “Four Season” (Milano e Firenze); Marco Stabile – chef e patron del ristorante Ora d’Aria (Firenze); Antonello Sardi – chef de La bottega del buon caffè” (Firenze); Andrea Mattei – head chef del ristorante “Meo Modo” (Resort Borgo Santo Pietro – Chiusdino); Luca Landi - chef di “Lunasia” (Hotel Plaza e de Russie – Viareggio).

Ma Pitti Taste è anche e soprattutto un ricco programma che si sviluppa in tutta la città con il progetto FUORIDITASTE: Infatti oltre agli appuntamenti alla Leopolda, Taste è anche il ricco calendario di eventi del gusto che coinvolge la città nei giorni del salone. FuoriDiTaste a ogni stagione riesce ad animare Firenze e i suoi luoghi più famosi e curiosi con cene, degustazioni a tema, installazioni, spettacoli e performance, talk e nuovi modi conviviali di interpretare il food e il gusto. Tra quelli più suggestivi non si possono non citare i Tuscany Food Awards, gli “Oscar dell’enogastronomia” che premieranno durante una serata di gala al Teatro Puccini in via delle Cascine i produttori di eccellenze agroalimentari provenienti da tutta la regione Toscana. Una gara suddivisa in 12 categorie: birre artigianali, cioccolato, dolci tipici, formaggi, legumi, funghi&tartufi, liquori, olio extravergine d’oliva, pane, salumi, vini. I giudici saranno selezionati tra i massimi esperti nel mondo agroalimentare: giornalisti, ristoratori, rappresentanti di associazioni di categoria. Gli assaggi, invece, si svolgeranno alla cieca per garantire il massimo dell’imparzialità nel giudizio. Domenica 12 marzo torna Ortobello, una mostra mercato nei meravigliosi spazi di Riccardo Barthel in via dei Serragli 234/r nella quale, durante tutta la giornata potranno essere acquistati i prodotti appena colti della campagna fiorentina e le bontà locali da portare in tavola. Riccardo Barthel ospita coltivatori e produttori nell’intento di promuovere il menù a km zero che potrà essere consumato grazie agli chef di Desinare nella terrazza con vista sulla corte. Sabato 11

Gruppo Editoriale con Firenze Magazine presenta il nuovo numero al Truffle bar e Restaurant dell'NH Hotel di via Porta Rossa 19 in collaborazione con Savini Tartufi, che per l'occasione farà degustare l'originale Gin al tartufo. Sempre sabato al caffè Concerto Paszkowsky di piazza della Repubblica l'Antica Acetaia Leonardi 1871 propone una degustazione di aceto balsamico ed altri prodotti tipici. Domenica 12 Birra Amarcord, nota azienda di Rimini, farà degustare le proprie birre artigianali insieme a Koppert Cress, azienda specializzata in micro ortaggi (piantine allo stadio giovanile, foglie, fiori, etc.) aventi ciascuno il proprio specifico effetto sui sensi nel rinnovato locale di Oltrarno Gurdulù, in via delle Caldaie. Domenica alle ore 19,30 la signora Maria del pastificio Gentile di Gragnano, stringendo tra le mani il libro "Storia di fabbricanti di maccheroni", racconterà le origini dei piatti della tradizione napoletana al Borro Tuscan Bistrot in Lungarno Acciaiuoli 80r. Al suo fianco ci sarà lo chef Andrea Campani, che preparerà dei piatti con i prodotti dell'azienda campana accompagnati dai vini de "Il Borro". Per rendere sempre più agevole il lavoro degli operatori del settore in fiera, Pitti Taste riserva loro una fascia oraria interamente dedicata: la mattina di sabato 11 e di domenica 12 marzo, dalle ore 9.30 alle ore 14.30 dalle 14.30 alle 19.30 e lunedì dalle 9.30 alle 16.30, ingresso aperto anche al pubblico. Biglietto di Ingresso: 20 € per il pubblico – 15 € per operatori del settore

DI ANDREA CIANFERONI