

PLAYERS



and
IL FORCHETTIERE
GIORNALISMO D'ASSAGGIO

for TASTE



TUTTI I COLORI DEL FOOD

IL SALONE DEL GUSTO E IL GUSTO DEL SALONE



“Oggi Taste è una manifestazione che riunisce in un unico contesto sia le piccole realtà di nicchia sia le aziende più strutturate, che mantengono intatte qualità e artigianalità”. Partiamo proprio dalle parole di **Agostino Poletto**, direttore generale di Pitti Immagine, per sottolineare il grande lavoro svolto in questi anni dagli organizzatori nella ricerca di marchi *cult*, accuratamente selezionati, che ha consentito al Salone fiorentino di crescere in maniera esponenziale e di accreditarsi sempre di più anche nei confronti di *buyer* internazionali.

IL PATRIMONIO AGROALIMENTARE ITALIANO È UNICO AL MONDO E IL SETTORE È PIÙ CHE MAI DINAMICO ED IN CRESCITA, COME TESTIMONIANO I 100 NUOVI ESPOSITORI DI QUESTA CHE SI PREANNUNCIA UNA EDIZIONE RECORD, AFFIANCATA DA UN RICCHISSIMO PROGRAMMA “FUORI DI TASTE” DI EVENTI IN CITTÀ. •

EDITORIALE

Che nessuno si azzardi a dire che il 17 porta sfortuna: l'edizione di **PITTI TASTE CHE DAL 3 AL 5 FEBBRAIO ANIMA LA FORTEZZA DA BASSO È PIÙ VIVACE CHE MAI, SEGNO DI UN'EVOLUZIONE DELLA FIERA CHE CONTINUA AD ATTIRARE ADDETTI AI LAVORI, PROFESSIONISTI DEL FOOD & BEVERAGE E 'SEMPLICI' APPASSIONATI.** Ben lo sanno le circa **640** aziende – di cui oltre **100** al debutto nel salone fiorentino – rappresentative dei valori e delle specificità

della cultura produttiva e della tradizione gastronomica italiana. Il percorso espositivo, arricchito da importanti novità, permette a un pubblico di *buyer* sempre più internazionale di approfondire prodotti iconici e di tendenza, eccellenze artigianali e produzioni innovative. E il resto della città, come affronta il triduo di Taste? Come al solito, è chiamato a vivere il 'fuori salone' partecipando a cene, degustazioni ed eventi a tema. Dal momento che descrivere il mondo del buon cibo è uno degli obiettivi della nostra testata,

anche in questa terza edizione della rivista cerchiamo di illustrare ai fiorentini ciò che accade in Fortezza, e di raccontare ai protagonisti del Taste qualcosa di più sulla città che per qualche giorno li ospita. In queste pagine troverete informazioni e curiosità sul salone, nonché storie e protagonisti della Firenze culinaria, raccontati col taglio del Forchettiere •

Marco Gemelli
Marco Gemelli
Direttore "Il Forchettiere"

Simone Gismondi
Simone Gismondi
Direttore editoriale



IL LOCALE
più STORICO
di FIRENZE

PAOLI
ANTICO RISTORANTE 1827



via dei Tavolini 12/R
Firenze

055.216215



@paoli1827





Ariel Hagen e la sua brigata (ph. Luca Managlia)



Museo della Bistecca

Hallasan



Francys Salazar di Sevi

MamaEat

Non si può dire che il 2023 sia stato un anno monotono, per la ristorazione a Firenze. Tra nuove aperture e qualche arrivederci, la città si è confermata un palcoscenico piuttosto vivace per gli amanti della buona cucina. Come l'anno precedente, la guida Michelin ha regalato una nuova stella – **SAPORIUM FIRENZE** sul lungarno Cellini, guidato dal giovane talento Ariel Hagen – mentre sul fronte del *fine dining* l'apertura dell'hotel La Gemma in via de' Cavalieri ha visto l'esordio del ristorante **LUCA'S** col menù firmato dallo chef argentino bistellato Paulo Airaud. I fiorentini non hanno avuto il tempo di affezionarsi alla

pur felice mano di Matteo Longhi, col **Bistrot84r** in Borgo Ognissanti che ha chiuso i battenti dopo meno di un anno, mentre hanno potuto scoprire altri giovani cuochi da tenere d'occhio, come Fabio Nistri (Degusteria Italiana), Andrea Candito (Golden View), Omar Dhib (Enoteca Bruni), Lorenzo Vendali (San Paolino) o i pizzaioli Riccardo Quaglia e Antonio Cappadocia. Nel cuore della città hanno debuttato **OLIO RESTAURANT** (via Il Prato), **OTTONE** (via Colletta) e il **MUSEO DELLA BISTECCA**, *steakhouse* a cavallo tra cucina e suggestioni artistiche, mentre gli amanti della cucina *gluten free* hanno trovato nella catena partenopea **MAMA EAT**

una soluzione alternativa. Non cambia la sostanza ma solo il nome invece il ristorante stellato in Palazzo Portinari Salviati: l'ormai ex Chic Nonna cambia pelle e diventa **ATTO DI VITO MOLLICA**, ma si conferma mèta gourmet imperdibile. Se sul fronte delle pizzerie vanno registrati l'addio di Pasquale Polcaro a **LARGO9** e le aperture di **FERMENTINO** di Gianluca Vella e della **FORNERIA** con Antonio Avino, gli appassionati di cocktail hanno salutato la riapertura dello storico brand **GIACOSA** in via della Spada, e in Oltrarno sia l'arrivo di **NEXT DOOR** (il cocktail bar adiacente a Gunè) che le chiusure del **Floreal**, dello storico **Harry's Bar** nonché

dell'esperienza di Julian Biondi con **Seeds** all'ostello Tasso. Ma è sulla cucina internazionale, che Firenze ha regalato le maggiori soddisfazioni, con le aperture del *fine dining* peruviano **SEVI** di Francys Salazar (via Maragliano) e di **Xinge GoGo** della chef cinese Xin Ge Liu (viale Belfiore), oltre al debutto di **HALLASAN**, il primo *korean bbq* con bracc (via Guelfa) ●



Luca's Restaurant

Giacosa



NextDoor

AL PADIGLIONE DELLE GHIAIA

A TASTE LA RISTORAZIONE SARTORIALE

ITINERANTE DI FILIPPO



IL BRAND VERSILIESE DEBUTA IN FORTEZZA CON LA CUCINA DI ANDREA PAPA, UN'AREA GASTRONOMIA E UN BAR

Ma come riesce il patròn a portare all'esterno la proposta di Filippo? "Come gli artigiani - spiega - anche noi lavoriamo su commissione, per inaugurazioni, vernissage, manifestazioni. Organizzare tutto è sempre uno sforzo enorme in termini di costi e di tempo, una vera sfida. Io non faccio catering o banqueting, bensì ristorazione sartoriale itinerante. Quando mi approccio a questo mondo divento Filippo Pop Up: la formula rimane la stessa, prendere l'essenza del ristorante e portarla fuori, adattandola alla location. Avendo più opzioni di cucina, posso adeguarmi. Quello che non può mancare mai è la creazione di un contesto di relazioni fatte di sapori, di odori, di legami. La sfida è che le persone individuino e riconoscano quegli elementi che li fanno sentire a casa. Quali sono? La cordialità, la familiarità, l'ospitalità attraverso la cucina. Questa è la sfida più difficile. Creare un brand che non è tangibile, ma vive nelle relazioni. Un brand che quando lo incontri respiri aria di casa, di ospitalità familiare" ■

eventi privati. Ovunque si sposti, Filippo porta con sé la propria idea di ospitalità declinata sia in sala che in cucina, partendo dal rispetto della clientela e della materia prima. UNA CUCINA ARTIGIANALE E ALLO STESSO TEMPO SOLIDA, CON UNA FORTE IMPRONTA TOSCANA E VERSILIESE. Il ristorante accoglie su prenotazione gli ospiti anche al bancone, in una sorta di chef's table in cui Andrea Papa, cuoco del ristorante Filippo Pietrasanta, propone un percorso di 4 portate per far assaggiare la sua cucina gourmet.



Dalle sabbie nobili della Versilia al tempio degli eventi fiorentini, la Fortezza da Basso: il 17° Pitti Taste segna il debutto di Filippo di Bartola - creatore dell'omonimo brand toscano legato all'ospitalità e alla cucina tailor made - nel salone gastronomico del fortilizio mediceo. A fianco dei ristoranti di Pietrasanta e Forte dei Marmi, infatti, nel corso degli anni è nato **FILIPPO POP UP,**

il servizio di ristorazione sartoriale itinerante legato agli eventi. E nel solco della collaborazione con Pitti Immagine Uomo, quest'anno

a Filippo è stata affidata la gestione del Ristorante di Taste nel Padiglione Ghiaia. Un banco centrale che riprende la cucina a vista del locale di Pietrasanta, dove si dividono la scena il bar - per colazioni e cocktail - e l'area gastronomia, studiata appositamente per valorizzare le eccellenze di Taste. Ma c'è anche la cucina del ristorante bistrot, con preparazioni a vista, che per l'occasione mette al centro gli evergreen di Filippo in un percorso attraverso i colori. Circa 100 i coperti disponibili, con una piccola area riservata anche a

FILIPPO

Via P. E. Barsanti, 45, PIETRASANTA LU 0584 70010

Via Sant'Elme, 6, FORTE DEI MARMI LU 0584 81376

filippopietrasanta.it



VANNI MARCHIONI

PROJECT MANAGER DI TASTE



le fiere italiane e internazionali alla ricerca di brand compatibili, cogliendo il senso qualitativo delle Pmi del territorio che esprimono appartenenza alle identità locali. Ma accanto ad esso c'è un comitato tecnico-organizzativo, esterno alla manifestazione per questioni di trasparenza, che valuta sia le aziende trovate da noi sia le candidature che ogni anno arrivano sul nostro tavolo.

QUEST'ANNO SONO GIUNTE OLTRE 800 MANIFESTAZIONI D'INTERESSE, DI CUI 500 SI SONO CONCRETIZZATE FINO AD ARRIVARE ALLE 120 NUOVE AZIENDE CHE NEL 2024 SONO STATE INSERITE NEL NOVERO DEI PARTECIPANTI (CON UN TURNOVER COMPLESSIVO DI APPENA IL 10%).

NOI, TALENT SCOUT DEL TASTE

Entrare in Taste è il sogno di centinaia di aziende. Per poterlo realizzare bisogna passare il vaglio di Vanni Marchioni e del team di Pitti Immagine. Come funziona? "Funziona su due strade differenti: lo *scouting* vero e proprio che realizziamo direttamente noi, girando per

C'è un'attività serrata di selezione, e più Taste cresce fisiologicamente come dimensioni più diventa importante effettuare una corretta valutazione. Vogliamo che Taste resti un viaggio nelle diversità del gusto, e dopo 3 anni alla Fortezza questa edizione sarà la cassa di risonanza dell'evento, dopo lo stop del Covid e la scelta coraggiosa della nuova location che ha inaugurato un nuovo ciclo".

DAVIDE PAOLINI

IDEATORE DI TASTE

LA MIA SFIDA DEL CLUB SANDWICH

LUNEDÌ 5 FEBBRAIO ATTO DI VITO MOLLIKA OSPITA L'EVENTO CLUB SANDWICH MANIA, DOVE UNA QUINDICINA DI CHEF (STELLATI E NON) DEGLI HOTEL TOSCANI SI SFIDERANNO SUL TEMA DI QUESTO EVERGREEN DELLA RISTORAZIONE D'ALBERGO, GIUDICATI DA UNA GIURIA FORMATA DA VIAGGIATORI INTERNAZIONALI E ABITUALI FREQUENTATORI DELL'HOTELLERIE, PER POI ESTENDERE L'ASSAGGIO AGLI APPASSIONATI.

Come nasce l'idea? "L'idea è frutto di una chiacchierata con alcuni amici, e da lì l'intuizione di dar vita a una gara tra chef del campo dell'*hotellerie*, poi vista la concomitanza con Taste abbiamo fatto sì che le cose coincidessero". Ci saranno nomi come **Paolo Lavezzini** (Four Seasons Hotel) e gli chef **Stefano Ballarino** (Villa La Massa), **Giovanni Cosmai** (Hotel Savoy) e **Angelo Mancuso** (Salviatino). "Non sappiamo ancora se diventerà un evento annuale



– aggiunge Davide – ma l'obiettivo è di non fermarci qui e continuare a dare spazio al Club Sandwich, piatto iconico perché è adottato in tutti gli hotel del mondo, un modo di fare colazione diverso dal resto. Negli hotel di molti Paesi lo si serve 24 ore al giorno, in fondo ●





125
years

DOMENIS 1898

crystal clear tradition

Una tradizione

da 125 anni.



BEVI RESPONSABILMENTE



shop.domenis1898.com

@domenis1898 f @

DOMENIS1898 SRL Via Darnazzacco 30
33043 Cividale del Friuli (UD) | Italy

P I L L O L E T R A G L I S T A N D

STEFANIA CALUGI TARTUFI



Al Taste Stefania Calugi Tartufi porta la linea 'Petali di Tartufo', in cui sottili fette di tartufo disidratato racchiudono e amplificano il sapore e il profumo del tartufo fresco. 'Desiderio' è uno dei prodotti più rappresentativi: nasce dall'intreccio tra tartufo estivo e sale nero di Cipro ed è in grado di donare una nota tartufata a qualsiasi piatto. Ottimo da abbinare a tartare di carne o pesce, primi piatti e molto altro. Ecco poi la sua anima gemella, 'Incontri', 10 grammi di petali che racchiudono un inebriante intreccio tra tartufo bianchetto e lampone disidratato. Un incontro passionale tra due frutti afrodisiaci. Ideale con carni rosse, primi piatti semplici oppure creme dolci e gelato. Quando i due si uniscono nasce 'Unione': il tartufo estivo si congiunge con la bottarga di muggine, celebrando l'attrazione degli opposti, terra e acqua. Da provare grattato su crostini con ricotta, macinato su spaghetti saltati con aglio e olio, oppure su carne rossa o pesce ■

CODA NERA SOCKEYE



Coda Nera Sockeye, che viene al pubblico di Taste è il risultato che la famiglia Palazzo, insieme al suo team, ha raggiunto con anni di ricerca. L'Alaska è una delle roccaforti del salmone selvaggio e le sue acque ospitano le popolazioni di salmone più grandi e sane del pianeta. Coda Nera, nel suo continuo impegno verso l'eccellenza, non poteva che scegliere questo territorio per individuare i migliori pesci per il suo nuovo progetto dedicato al salmone selvaggio. Il Salmone Rosso prende il nome dal colore della carne che è più scuro rispetto alle altre specie sia per natura sia perché è un pesce carnivoro. Questa caratteristica, insieme alla consistenza, lo rende perfetto per l'affumicatura a freddo ■

MANCINI PASTIFICIO AGRICOLO



Mancini Pastificio Agricolo produce pasta solo con il grano che coltiva direttamente nei campi nel cuore delle Marche, ottenendo ogni anno un prodotto vivo, figlio dell'annata agraria. Nella pasta, la rigatura è un concetto che richiama per definizione la linearità. Il passaggio nelle trafale dedicate imprime longitudinalmente solchi più o meno pronunciati, comunque paralleli e dritti: concetto ben evidente quando si pensa a rigatoni, mezze maniche, sedani, tubetti e penne (quando non lisce), per citarne di celebri. Il nuovo formato che Mancini Pastificio Agricolo presenta a Taste 2024 ne offre invece un'interpretazione speciale: la Lumaca Rigata Mancini valorizza infatti la curvatura alla quale viene sottoposto l'impasto sotto forma di cilindro rigato al momento dell'estrusione ■

MONTIGIANI



In occasione del 17° Pitti Taste, l'azienda agricola Montigiani di Reggello (Firenze) presenta un programma di special guest che saranno ospitati durante i tre giorni di fiera: allo stand A/1 del Padiglione Centrale (Piano Attico) si alterneranno chef e barman pronti a deliziare i presenti con alcune preparazioni a base di olio e/o gin. Non a caso, oltre al suo olio extravergine d'oliva, l'azienda ha recentemente lanciato il gin Extravirgin, il primo London Dry all'olio extravergine di oliva completamente made in Tuscany. Nato dall'applicazione del metodo di distillazione London Dry su otto botaniche rigorosamente toscane, dopo la sua unica distillazione viene diluito con acqua per guidare il prodotto finale verso la gradazione desiderata ■

CIOCCOLATERIA GIRAUDI



Tante sono le proposte per Pasqua della cioccolateria Giraudi di Castellazzo Bormida (Alessandria), con l'artigiano Giacomo Boidi e il figlio Davide che portano al Taste (stand Y/23 del Padiglione Cavaniglia) una serie di edizioni limitate, packaging innovativo e soprattutto nuove ricette, che combinano gli ingredienti tipici della tradizione dolciaria a materie prime ricercate, insolite e di tendenza. Tra le novità delle Uova decorate, la versione con Frutta secca in cui limone candito, mandorle e pistacchi di Sicilia vengono incastonati a mano nelle uova di cioccolato fondente 61%, insieme alla proposta con Pistacchio in granella e il Doppio Strato, in cui un guscio fondente nasconde uno strato di morbido cremoso con granella di nocciole tostate ■

PRALINE CON ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP



L'Aceto Balsamico del Duca si presenta al Taste con una novità: il cioccolato più pregiato incontra il l'Aceto Balsamico di Modena IGP 'dal 1891', in una sinergia perfetta. Un abbinamento a primo impatto insolito, dall'involucro fondente e dal cuore agrodolce, che sorprenderà i palati gourmet. Perfetti da regalare, per concedersi una pausa relax e da accompagnare a un buon caffè. In aggiunta, la titolare Mariangela Grosoli presenta l'intera linea dei prodotti realizzati con l'oro nero di Modena ■

FRANTOIO SANT'AGATA



Il Frantoio di Sant'Agata d'Oneglia introduce una nuova proposta gourmet con il Pandolce Ligure, reinterpretato in chiave contemporanea dallo chef stellato Enrico Marmo del ristorante Balzi Rossi di Ventimiglia. La versione del dolce tradizionale è arricchita con olive taggiasche candite, olio extra vergine di oliva monocultivar Taggiasca e scorza di limone, risultando bilanciata nei zuccheri e realizzata con ingredienti di alta qualità provenienti dalla zona. Il prodotto, confezionato manualmente con un'illustrazione di Gianluca Biscalchin raffigurante elementi naturali, simboli di gioia e positività, è avvolto da una fascia ecologica Crush Agrumi, ottenuta da scarti di produzione degli agrumi, sottolineando il legame con la famiglia Mela e promuovendo la sostenibilità ■

VENDITTI



Al Taste un nuovo capitolo per famiglia abruzzese Venditti, già artefice della "Porchetta Campione d'Italia". La porchetta più amata dagli italiani, perché rispecchia le esigenze e i gusti dello stivale, si rinnova la scelta con nuovi prodotti. Ultimi nati nel gruppo Venditti sono proprio i grissini di crosta: sfiziosi, gustosi e incredibilmente croccanti. Un prodotto unico ed esclusivo: in ottica di continua innovazione, ma anche di approccio ecosostenibile e di riduzione degli sprechi alimentari, i grissini sono ricavati dalla cotenna del maiale e sono cotti al forno, senza essere fritti. Sono perfetti da portare sempre con sé, per uno spuntino veloce, un aperitivo o in qualunque momento la fame chiama ■

AMARO DI QUARTIERE

Dal 'sabbione' di piazza Santa Croce, alle tavole dei ristoranti toscani e italiani, fino ai locali e cocktail bar di tutta la penisola. Al Taste debutta l'Amaro di quartiere, una linea di quattro amari artigianali, dedicati ai colori che si sfidano ogni anno in Santa Croce e realizzati con botaniche diverse per ciascun quartiere di Firenze (melograno, liquirizia, noce moscata, ma anche artemisia, timo e genziana). Il progetto intende valorizzare e promuovere la tradizione del Calcio storico fiorentino, il senso di appartenenza e orgoglio che ne pervade i protagonisti e il piacere di condividere momenti di felicità ■



LIQUORIFICIO MORELLI: L'AZIENDA TOSCANA CON UNA STORIA ULTRACENTENARIA



Fondato da Lionello Morelli all'inizio del '900 a Palaia, il liquorificio ha costruito la sua reputazione sulla qualità dei suoi prodotti, basati su **ANTICHE RICETTE TOSCANE** e un sapiente uso di **ERBE AROMATICHE E OFFICINALI**. Oggi l'azienda è gestita dalla quarta generazione della famiglia Morelli, che ha saputo integrare tradizione e innovazione, espandendo il mercato oltre i confini nazionali. Il 2023 si è rivelato un anno da record: il liquorificio si è infatti distinto in importanti eventi, vedendo crescere il brand nel panorama internazionale, ma sempre con grande attenzione all'etica del lavoro e delle persone.

L'azienda è stata riconosciuta da Forbes tra le 100 Eccellenze italiane ed ha nuovamente trionfato al Concorso Mondiale per Liquori e Distillati, conquistando due medaglie d'oro tra 2300 etichette presenti, con l'**ARANCINO 32°** e l'**AMARO QUINTA ERA** (che segna l'ingresso della quinta generazione della famiglia in azienda).

QUEST'ULTIMO È REALIZZATO PARTENDO DA UN DISTILLATO DI GIN CON L'AGGIUNTA DI RABARBARO, CHINA, GENZIANA E CARCIOFO. CON UN GUSTO DECISO DI GINEPRO SEGUITO DALLE ERBE, SI PRESENTA CON UN COLORE AMBRATO E RIFLESSI BRILLANTI.

In linea con i principi dell'economia circolare, per questo prodotto l'azienda utilizza bottiglie in vetro riciclato. Non a caso, il Liquorificio Morelli si distingue anche per l'impegno verso il benessere dei dipendenti: recentemente l'azienda ha introdotto *benefit* come aumenti di stipendio, orari di lavoro flessibili adattati alle esigenze personali, in particolare per le donne in azienda, e *fringe benefit*. Fa tutto parte di un approccio incentrato sul welfare e sull'importanza del benessere e della felicità dei lavoratori: Luca, Marco e Paolo Morelli

ne enfatizzano l'importanza, specialmente in un periodo economicamente difficile. Analoga attenzione va alla **SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE**: l'azienda è diventata a bassissimo impatto, grazie ai pannelli solari. Infine, il liquorificio può vantare anche un incredibile **MUSEO AZIENDALE**, che verrà arricchito e rinnovato nel 2024, con la consulenza di Marianella Marianelli, importante storica della zona di Pontedera, e dal responsabile marketing Francesco Sani di Sidebloom e Powerside, coordinatore regionale di Una ■



SHARK, QUANDO IL SALUME È ... DI PESCE

SHARK - LA BOTTEGA DEL PESCE è un autentico *fish-bar* che in piazza Santa Maria della Carceri a PRATO incanta con il sapore del mare e l'alta qualità. L'anima di Shark è nei salumi di pesce, realizzati con le stesse tecniche utilizzate per la preparazione di quelli classici. La produzione nasce da una **meticolosa ricerca della materia prima**, pesci e molluschi selezionati attentamente e **lavorati da fresco** con processi studiati e messi in opera grazie alla maestria e all'esperienza degli artigiani del mare. Tutti i processi produttivi come la salagione e la macerazione sono **eseguiti a mano**, con nessuna siringatura. **L'attenzione ai condimenti**, come i sali di provenienza diversa, le erbe aromatiche non comuni e **l'affumicatura realizzata grazie al fumo di legno di olivo e melo** danno vita a nuovi sapori, innovativi ma rispettosi del concetto di

tradizione. Non carpacci ma salumi: tonno, salmone, polpo e pesce spada si trasformano in lonzini, bacon, salsicce e bresaola. Tra le specialità - acquistabili anche *online* - c'è la Bresaola di tonno con aromi della macchia mediterranea e pepe di Sichuan, il Lonzino di pesce spada affumicato al fumo di olive e aromatizzato al finocchietto selvatico, il Roastfish (cottura al naturale di un filetto di tonno speziato). Ma anche il Bacon di polpo affumicato al legno di olivo, la Salsiccia di pesce con aromi del Chianti, paprika, sali pregiati e pepe di Sichuan ed il Filetto di salmone scozzese marinato con sali pregiati e zucchero, affumicato al legno di melo. **I salumi sono versatili e ideali ad essere consumati sia in purezza, sia per pizze, focacce e crostini, piatti gourmet ed in abbinamento a sottoli, verdure, formaggi e marmellate ■**

BACON DI POLPO, BRESAOLA DI TONNO, LONZINO DI SPADA. È L'IDEA DI SHARK, LA SALUMERIA DI PESCE ALLA TOSCANA.

ph. Niccolò Leone



ANTICA MACELLERIA FALORNI
Greve in Chianti 1806

ARTIGIANI DELLA CARNE E DEL SALUME dal 1806

Da oltre 200 anni noi Falorni produciamo nel cuore del Chianti salumi di alta qualità, tramandandoci di padre in figlio i segreti di antiche ricette e il sapere artigiano delle lavorazioni. Il legame indissolubile con il territorio e le nostre radici, fatto di cose genuine e di uno stile di vita sano, ci ha permesso di ottenere numerosi riconoscimenti e di esportare oltre confine i nostri valori insieme ai nostri prodotti.

A tale of goodness for over 200 years
For more than 200 years the Falorni family has been producing high quality cold cuts in the heart of the Chianti region, passing down from father to son the secrets of ancient recipes and artisanal processing skills. An indissoluble bond with our region and roots, made of genuine things and a healthy lifestyle, has allowed us to obtain numerous awards a export our values and our products beyond our national boundaries.

www.falorni.it

Facebook Instagram Twitter #anticamacelleriafalorni



NELLA SALA DELLA VOLTA
UNA COLLEZIONE
DI POLLAI DOMESTICI.
DEBUTTANO GLI EVENTI
AL PADIGLIONE DELLE
GHIAIA E NELL'AREA
MONUMENTALE.

I colori sono cibo per gli occhi: è all'insegna di questo slogan che Pitti ha scelto il tema di quest'edizione di Taste, **COLORS ARE SERVED**. Ma se la comunicazione punta sulla capacità dei colori di stimolare gioia, convivialità e ricordi, il progetto speciale di Taste 2024 è **NEW EGG**, la collezione di pollai domestici del duo artistico **Vedovamazzei**. Si tratta di un progetto a cura di **Nicolas Ballario**, col contributo di **Paolo Parisi**, il più apprezzato produttore al mondo di uova di alta qualità, simbolo di una visione in cui etica, attenzione alla biodiversità e creatività si fondono, con l'obiettivo di costruire una nuova consapevolezza intorno al legame tra uomo, animali e natura. Nella Sala della Volta va così in scena un'inaspettata collezione di pollai domestici, oggetti che travalicano i confini tra arte, design e architettura, pensati dall'ironico duo Vedovamazzei, con la direzione artistica di Nicolas Ballario.

IL PERCORSO DI TASTE

Per la prima volta, nel percorso di Taste è coinvolto il Padiglione delle Ghiaia – che ospiterà i **RING DI DAVIDE PAOLINI**, i talks e gli eventi in programma, oltre al ristorante a cura di Filippo Ristorante Pietrasanta e lo shop – così come gli spazi dell'Area Monumentale della Fortezza che

vedranno una serie di progetti e partecipazioni speciali. Il **TASTE TOUR** parte dal Piano Attico del Padiglione Centrale con il mondo dei salati, per proseguire al Piano Terra in un'area che accoglie, a fine percorso, una selezione di prodotti per speciali momenti di consumo in cui dolce e salato convivono. Si procederà così verso il Padiglione Cavaniglia che è invece consacrato ai sapori dolci. Il Padiglione Cavaniglia accoglie anche **TASTE SPIRITS**, focus dedicato all'eccellenza del Made in Italy in fatto di gin, vermouth e amari, con una selezione di 24 etichette artigianali tra cui Argintario, Distilleria Deta, Gin Fulmine, Nannoni, Peter in Florence, VisionAir Gin. La sezione **TASTE TOOLS**, infine, mette in mostra accessori per la tavola e per la cucina, tra tecnologia e lifestyle.

IL PROGRAMMA DEI RING

Il programma dei Ring di Davide Paolini parte con **Le fermentazioni del cibo** (pane, cioccolato, vino, birra, aceti): il professor Duccio Cavalieri, presidente della Società mondiale di studi sulle fermentazioni e lievitazioni, ne discute con Alessio Tessieri (cioccolato Noalya) e Marco Caprai (Azienda vinicola Caprai). Si prosegue con **L'importanza del brand nelle PMI** con Ilaria Legato e Nicoletta Polliotto (autrici di *Creative restaurant branding*), Elisabetta Pandolfini (biscotti Mattei) e Piero Rondolino (riso Acquerello). Del vino in anfora – già adottato dai Romani e presente in Georgia, da dove negli anni si è sviluppato un fenomeno che ha interessato i produttori italiani – discutono invece produttori di anfore in terracotta (Giovanni Manetti: Fontodi vino e Fornace

Manetti) e di vino, cercando di spiegare i perché del successo di questa tecnica così antica.

IL PROGRAMMA DEI TALKS

Momenti di approfondimenti verranno dedicati anche all'uso del colore in cucina, che guida le nostre scelte e la percezione dei sapori: si parlerà di **Cromocucina** e di come i colori influenzano il sapore dei cibi con una neuropsicologa, un nutrizionista, una *food stylist/blogger* e uno chef. Spazio poi al fenomeno di frodi alimentari (soffisticazione, adulterazione, alterazione, contraffazione) e tutela della salute con chi direttamente

ECCO IL CALENDARIO DEGLI
APPUNTAMENTI,
CON GLI APPROFONDIMENTI
CULTURALI E LA
PREMIAZIONE DEI
FORCHETTIERE AWARDS.

se ne occupa. E se i cambiamenti climatici ridisegnano la geografia e l'economia delle colture, gli esperti – moderati da Martina Liverani – parleranno di come aumento delle temperature, siccità, alluvioni, eventi estremi impattano sulla produzione agricola e come gli agricoltori reagiscono e si difendono. Infine, il direttore di *CiboToday* Massimiliano Tonelli illustrerà tre storie di produttori che completano la filiera 'dal seme al piatto' e gestiscono tutto il processo produttivo. Spazio inoltre alla premiazione dei **FORCHETTIERE AWARDS**, 4° edizione del riconoscimento ideato dalla nostra testata d'informazione gastronomica e dedicato alle eccellenze della ristorazione fiorentina e toscana. Alla Fortezza verranno consegnati i premi al Piatto dell'anno, al Ristorante Green, alla Pizza dell'anno, al Personaggio dell'anno, e al Cocktail dell'anno. Infine, la giornalista Camilla Sernagiotto racconta in un libro le confezioni di 60 prodotti italiani che hanno resistito alla prova del tempo: dal barattolo della colla Cocchina al vaso bianco e blu di Amarena Fabbri fino alla tazzina marrone della Coppa del Nonno e al tubetto di Crystal Ball ■



RED GARTER, DA 60 ANNI IL BURGER FIORENTINO

POCHI LOCALI COME IL RED GARTER IN VIA DEI BENCI HANNO SAPUTO INTERPRETARE ALLA PERFEZIONE LE EVOLUZIONI DEL GUSTO, DIVENTANDO TERMOMETRO DELLE TENDENZE DELLE NUOVE GENERAZIONI SIA ITALIANE CHE INTERNAZIONALI.

Merito non solo dei piatti della cucina made in USA – dall'hamburger *homemade* con pane artigianale e la **carne del mercato di San Lorenzo** fino alla **birra che arriva da un antico birrifico a 150 km da Londra**, realizzata con una ricetta *da hoc* ed è servita nei Red Garter di Firenze e Barcelona – ma anche della **lungimiranza del titolare, RICCARDO TARANTOLI**, patròn del locale che da oltre sessant'anni anima la strada principale della movida fiorentina. "Rispetto al passato, negli ultimi anni si mangia meno ma si presta più attenzione alla qualità. Il cibo – spiega – è sempre più visto come condivisione e convivialità, e non un mero riempirsi lo stomaco". Ed ecco che nel menù del Red Garter spiccano *evergreen* come i *ribs*, con le costole di maiale tenute in infusione per 48 ore in una salsa agrodolce, o il *tailgate* (piatto pensato per le tavolate ampie) e il ricco *breakfast* internazionale con bacon, uova strapazzate, pancakes e hashbrown. Che dire poi di autentiche istituzioni come le ali di pollo – difficili da reperire

a Firenze fino a vent'anni fa – o i *tacos con pulled pork*, dove le suggestioni latine si mescolano a un taglio di foggia statunitense? Sessant'anni fa come oggi, però, il re della tavola del Red Garter resta il **BURGER**. Non uno qualsiasi, ma quello **TRADIZIONALE** americano: polpetta di carne Angus condita con lattuga, pomodoro, formaggio cheddar, cetriolini, cipolle e bacon. Accanto ad esso non sfigura il **MAGNIFICO** con le cipolle marinate nel Jack Daniels e ingredienti nostrani come la crema di mascarpone e gorgonzola. Non a caso è la specialità più venduta dopo il **RODEO BURGER** (con la cipolla frita) e il classico **NY BACON CHEESEBURGER**. Ma a sancire oltre mezzo secolo di successo per il Red Garter non è solo il cibo, bensì l'atmosfera e quegli 'spazi di socialità' che hanno reso il locale un *unicum* nel panorama fiorentino. In primis il karaoke, che in via de' Benci va in scena tutte le sere. "Non è affatto andato fuori moda – conferma Tarantoli – ma il suo successo continua a dipendere da come viene

TRA PIATTI MADE IN USA E KARAOKE, IL LOCALE DI VIA DE' BENCI È UN'ISTITUZIONE DELLA BUONA MOVIDA

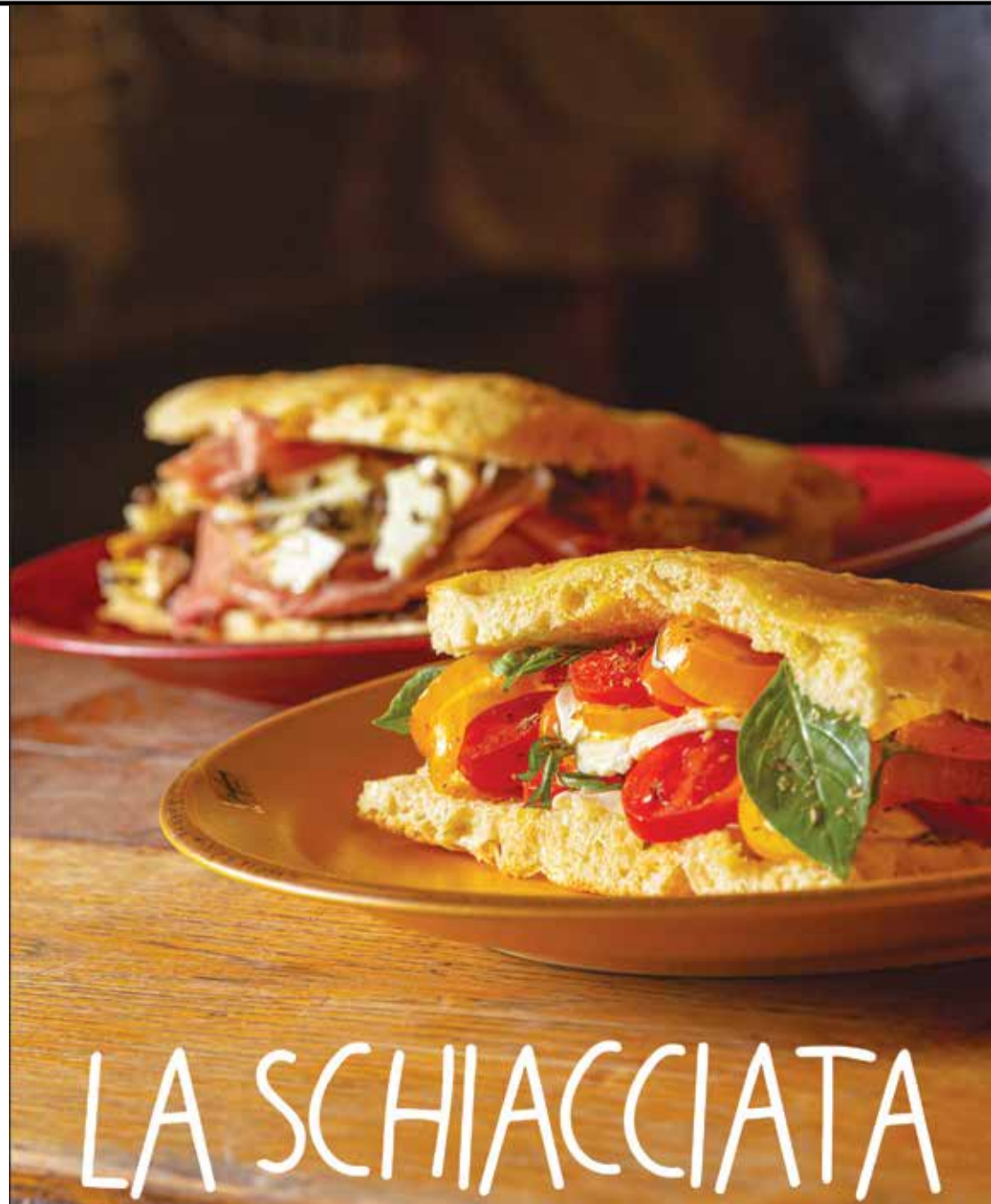


gestito, dal modo in cui si riesce a far abbattere le barriere a chi sceglie di cimentarsi e mettersi in gioco". Infine, per chi non riesce ad arrivare al Red Garter per mangiare le sue specialità Made in Usa, ci pensa il locale a portarle a casa con il servizio *delivery* di Glovo ■


GUSTO, QUALITÀ E TRADIZIONE
con e senza glutine



Mama Eat, partner ufficiale dell'Associazione Italiana Celiachia, è sito in via dell'Acqua 2, nel cuore di Firenze e ha – da sempre – come obiettivo l'inclusione sociale e l'uguaglianza alimentare. **ASCOLTARE LE ESIGENZE DEI CLIENTI, INTOLLERANZE ALIMENTARI COMPRESSE, È INDISPENSABILE: PER QUESTO, MAMA EAT OSPITA IN OGNI PUNTO VENDITA UNA DOPPIA CUCINA, IN GRADO DI PREPARARE LE STESSA PIETANZE CON E SENZA GLUTINE**, perché crediamo che l'uguaglianza sia un valore da condividere, soprattutto a tavola. Due cucine, due forni per le pizze, due chef e due brigate. Senza glutine né lattosio, oppure con entrambi. **DA MAMA EAT SI PRESTA ATTENZIONE ALLA RICERCA E ALLA SELEZIONE DELLE MATERIE PRIME, PER OFFRIRE OGNI GIORNO PIATTI BUONI COME QUELLI DI UNA VOLTA.** Dagli antipasti ai primi piatti, dalla pizza della tradizione napoletana ai dolci supergolosi. È questo il segreto: far in modo che ogni persona possa sentirsi speciale ma allo stesso tempo uguale agli altri, attraverso la scelta di un menù vario e diversificato, in grado di accogliere le esigenze di tutti i clienti e superare ogni loro aspettativa ■



LA SCHIACCIATA

**Al Mercato Centrale a Firenze.
Non una, ma La Schiacciata!**

CORDON BLEU, FUCINA DI TALENTI

LA SCUOLA DIRETTA DA GABRIELLA MARI E CRISTINA BLASI OFFRE CORSI DI CUCINA E PASTICCERIA PER PROFESSIONISTI E APPASSIONATI

La **SCUOLA DI ARTE CULINARIA CORDON BLEU** di Firenze può vantarsi di essere la più antica accademia culinaria in Toscana ancora attiva, e ancora oggi – a quasi 40 anni dal suo arrivo a Firenze – la scuola è una fucina di talenti. Nel centro storico della città, nel prestigioso cinquecentesco **Palazzo Panciatichi Ximenes**,



una professione. A riprova di come la scuola non abbandoni la tradizione, sono sempre confermati classici come il **Corso Base, Alta Cucina, e A scuola di Pasticceria** e tutta la gamma dei corsi professionali di cucina e tematici, attivi da oltre 15 anni. A tutta questa offerta si aggiungono l'*European Bachelor* in Arti della cucina Italiana in italiano e inglese. Anche nel campo accademico la scuola è stata pioniera, la prima ad offrirli da 10 anni. Nel programma accademico oltre ai corsi classici l'insegnamento prevede l'evoluzione della tecnica di cucina e del contesto sociale, dando ai partecipanti anche elementi di marketing e comunicazione. A tenere i corsi sono cuochi professionisti e di grande rilievo per i laboratori e docenti esperti delle singole materie teoriche. Proprio nell'ottica di un'attenzione alla contemporaneità, in occasione di eventi come Taste la scuola d'arte culinaria propone appuntamenti dedicati ai suoi studenti (e non solo). Ad esempio, **VENERDÌ 9 FEBBRAIO** a partire **DALLE ORE 18** la struttura di via Giusti ospiterà l'evento (gratuito, prenotazioni al 055.2345468) dal titolo **GEN Z CHEF**, presentazione del libro dal titolo *Crisp* scritto da Demi Singh aka **@DEMTHPEESC**. La presentazione includerà una dimostrazione di cucina dell'autrice ●

Cordon Bleu propone una vasta gamma di corsi amatoriali e professionali, laboratori monografici, oltre a *team building* per aziende.

Lo spazio è strutturato in tre aule didattiche ed altrettante cucine rinnovate e arricchite da attrezzature professionali di ultima generazione sempre aggiornate, oltre ad una biblioteca tematica a disposizione degli studenti.

Il *target* dei corsi è trasversale, appassionati e professionisti, italiani e stranieri, di tutte le età. I corsi sono pensati per chi si avvicina alla cucina tanto per passione quanto per farla diventare



IL PONCE ALLA LIVORNESE TORNA A CASA

Ci voleva un vulcano d'idee come **Fabio Elettrico**, per riportare a Livorno l'autentico **PONCE ALLA LIVORNESE**. Il noto distillatore, calabrese d'origine ma toscano d'adozione, dopo 12 anni di attività nella città labronica – che gli sono fruttati decine di premi ai maggiori concorsi internazionali, con prodotti come il Bitter Amaro – ha deciso di riportare la produzione del Ponce nel suo territorio natìo. **“RISPETTOSI DELLA TRADIZIONE LIQUORISTICA LABRONICA – SPIEGA – DOPO ALCUNI ANNI E VARI ESPERIMENTI, SOLTANTO ALLA FINE DELL'ANNO SCORSO SIAMO RIUSCITI A PORTARE A TERMINE LA PRIMA PRODUZIONE DEL NOSTRO PONCE. LA RICERCA DELLE MATERIE PRIME È STATA MANIACALE, ED OGNI INGREDIENTE È STATO TESTATO: IO E MIO FIGLIO PIERCRISTIAN CREDIAMO MOLTO IN QUESTO NUOVO PROGETTO, PERCHÉ NON È SOLO UNA QUESTIONE ECONOMICA. POTER VEDERE IN ETICHETTA LA SCRITTA ‘PRODOTTO A LIVORNO’ PER NOI SARÀ MOTIVO D'ORGOGGIO”.**



Fabio e Piercristian Elettrico

Il cuore pulsante del Ponce è vestito da un rum molto particolare, con una gradazione di 40°. **IL NUOVO PONCE VERRÀ PRESENTATO LUNEDÌ 5 FEBBRAIO (ORE 18) AL CIBRÈO CAFFÈ AT HELVETIA & BRISTOL IN VIA DE' PESCONI, IN SENO A UNA MASTERCLASS DEDICATA AL REBRANDING DELLA DISTILLERIA ●**



the
black gold
TRUFFLE
DRY GIN

Follow us



Stay tuned

UNA STORIA DI PASTA E DI FAMIGLIA: I 100 ANNI DI RUSTICHELLA D'ABRUZZO



**SABATO 3 FEBBRAIO
ALLE 18
UN FUORI DI TASTE
PER L'AZIENDA CHE CON
ORGOGGIO ITALIANO
DIFFONDE DA UN SECOLO
IL GUSTO
DELLA PASTA ABRUZZESE
IN TUTTO IL MONDO.**

Per Rustichella d'Abruzzo il 2024 È L'ANNO DEL CENTENARIO, ci saranno diversi appuntamenti e iniziative che l'azienda promuoverà. Si inizia il 3 FEBBRAIO con il Fuori di Taste, a fare da scenografia gli esclusivi spazi di **RICCARDO BARTHEL**, che per l'occasione diventerà un tempio di gusto. La produzione di pasta – un'arte antica, per Rustichella d'Abruzzo, testimonianza vivente della storia e della cultura della regione – ebbe inizio nel 1924 quando Gaetano, il nonno fondatore, inaugurò il

suo piccolo pastificio a Penne, in provincia di Pescara. Quel che iniziò come un modesto laboratorio artigianale è ora cresciuto fino a essere guidato dalla quarta generazione della famiglia, che continua ad onorare l'antica tradizione artigianale nella produzione di pasta.

Il rispetto per l'eredità culinaria si traduce nella scelta attenta di ingredienti di alta qualità: la semola di grani duri accuratamente selezionati, la trafilatura in bronzo e un processo di essiccazione a bassa temperatura che richiede tra le 24 e le 52 ore, garantiscono la massima autenticità in ogni formato di pasta.

La costante ricerca di eccellenza ha portato a molteplici innovazioni nel corso degli anni. Nel 1981 Piero, figlio di Gaetano, introdusse la **prima pasta integrale in Italia**, seguita nel 1991 dalla pasta di farro (*triticum dicoccum*). Nel 2004, in occasione dell'ottantesimo anniversario,

nacque il progetto **Primograno, pionieristico per la filiera corta del grano abruzzese in Italia**. L'internazionalizzazione dell'azienda negli anni '80 fu guidata da Piero Peduzzi, portando Rustichella d'Abruzzo a conquistare oltre 70 Paesi. La pasta, con la sua confezione distintiva di carta marrone, divenne un simbolo riconosciuto di qualità e tradizione artigianale. L'innovazione è il motore di Rustichella d'Abruzzo e permea ogni aspetto della produzione: dagli **spaghetti con cottura in soli 90 secondi ai paccherini alla frutta**, fino alla **riscoperta di grani antichi come Saragolla, Timilia, il Senatore Cappelli e il Marzuolo** (ancora in fase sperimentale), l'azienda si mantiene fedele alla tradizione artigianale pur rimanendo all'avanguardia nella ricerca e nell'innovazione. Nel 1998, Rustichella trasferì il suo pastificio a Moscufo, a pochi chilometri da Pianella, mantenendo salde le caratteristiche di produzione: artigianalità,

trafilatura in bronzo, essiccazione lenta e controllo meticoloso di ogni fase. Nel 2020, un secondo stabilimento produttivo vide la luce, focalizzato principalmente sulla pasta all'uovo e adottando i nuovi processi di digitalizzazione 4.0,

incarnando così la perfetta simbiosi tra tradizione artigianale e tecnologia all'avanguardia.

E dire che il logo di Rustichella d'Abruzzo – un capolavoro che ha resistito al trascorrere dei decenni – fu originariamente creato a mano dallo Studio Luce. Nel 1978 subì un rinnovamento che mantenne l'impronta artigianale e aggiunse la figura iconica della donna di Scanno, circondata da spighe di grano, un simbolo incrollabile dell'amato Abruzzo. La dicitura 'Lavorazione Artigianale' fu inclusa in uno stendardo che ora rappresenta il marchio distintivo di Rustichella d'Abruzzo, il cui impegno per la pasta di alta qualità è intessuto con la storia stessa della regione ●



“IL MERCATO CENTRALE, SINTESI DELLA MIA VITA”

NELL'ANNO DEL DECENNALE DELLA STRUTTURA AL PRIMO PIANO DEL MERCATO DI SAN LORENZO, IL FONDATORE TRACCIA UN BILANCIO E INDIVIDUA GLI OBIETTIVI PER IL FUTURO

Lo ricorda ancora, Umberto Montano, quello sguardo che condivise col socio **Claudio Cardini**. Mancavano pochi minuti alle 18 di un venerdì pomeriggio di dieci anni fa. Era il 23 aprile 2014. Avevano accettato una scommessa difficile, in una città complessa, ed era arrivato il momento di capire se la risposta della città sarebbe stata all'altezza dei loro sogni. Lo fu. E da quel momento, la visione dell'imprenditore lucano divenne realtà.

A DISTANZA DI UN DECENNIO, IL MERCATO CENTRALE FIRENZE È INFATTI UN ECOSISTEMA GASTRONOMICO CHE PORTA NEL QUARTIERE DI SAN LORENZO UN NUMERO DI PERSONE NON LONTANO DA QUELLO CHE VISITA GLI UFFIZI.

Le cifre non mentono: **4 milioni di visitatori** nel 2023 per il mercato, contro i 5 della Galleria più celebre del mondo. Quest'anno il Mercato Centrale taglia il traguardo delle 10 candeline, e abbiamo chiesto al suo patròn Umberto Montano di frugare nel cassetto dei ricordi e tornare a un venerdì della primavera 2014. “Di quel giorno ricordo l'infinita attenzione puntata su di noi, che avevamo scommesso su una struttura comunale la cui gara per la concessione era andata deserta per ben tre volte. Tutti avevano paura di quegli spazi così complessi da gestire, ma non io né il mio socio Claudio Cardini (presidente del gruppo Human Company della famiglia Cardini-Vannucchi, ndr). Nonostante la piena convinzione della bontà del nostro progetto, ci siamo ritrovati a guardarci negli occhi sperando che qualcuno arrivasse. Mezz'ora dopo l'apertura intorno al Mercato c'erano oltre 10mila persone. Un exploit pazzesco, al punto che a fine giornata gli operatori delle 25 botteghe erano davvero distrutti. Il giorno dopo, complice anche il ponte, di persone ne entrarono addirittura 22mila. Da quel giorno non abbiamo

mai avuto flessioni sotto i 10mila ingressi al giorno, ovviamente escludendo il periodo della pandemia”. Il Covid, già. Forse l'unico fattore in grado di mettere i bastoni tra le ruote di un meccanismo oliato perfettamente: “Registrammo una crescita costante, arrivando a una media di 14mila ingressi al giorno – racconta Montano – e il Covid ha fermato quest'impennata. Ma finita l'emergenza siamo tornati a pieno regime: mai un giorno di chiusura, aperti dalla mattina alla sera, con un servizio costante ad un pubblico che si divide equamente tra residenti e turisti”.

Si potrebbe parlare di una felice intuizione, ma non è proprio così. “Sono ristoratore da una vita, dalla mia prima esperienza a 13 anni in Basilicata. Ho fatto la tradizionale gavetta, e **IL MERCATO CENTRALE NON È ARRIVATO PER CASO: È LA SINTESI DELLA MIA VITA PROFESSIONALE, È NATO CON UN'IDEA CHE SI È ANDATA COMPONENDO NEGLI ANNI, DI PARI PASSO COL LAVORO NELLA RISTORAZIONE.**

È il frutto di un bagaglio professionale solido e trasversale, su cui ho potuto basare ricerca e sperimentazione. La questione di fondo era trovare uno spazio

in cui far mangiare bene un gran numero di persone: se non avessi capito come superare il problema di far coesistere volumi e qualità, il Mercato non sarebbe nato. Per affrontare un progetto così impegnativo bisogna partire da convinzioni radicate: ecco, io avvertivo forte la sensazione che potesse funzionare. Ma un conto è sognarlo, altro è realizzarlo: era così che lo volevo, e così è stato”. Da qui il sistema delle botteghe: “In giro c'erano tanti produttori che stimavo, e che volevo fossero coinvolti, da Simone Fracassi a Paolo Parisi. Ho condiviso il progetto ma non hanno potuto partecipare. I primi a entrare sono stati invece il **panificatore David Bedu, Cristiano Savini e i suoi tartufi**, la famiglia di macellai **Savigni**, poi **Arà** col suo carrettino, le mozzarelle dell'**Antico Demanio**, **Cristian Beduschi, Fabrizio e Carla Guarducci della scuola Lorenzo de' Medici**, nonché la dispensa di **Eataly**. Nel tempo alcuni sono andati via, altri sono entrati, in questo settore è normale. Sono cambiamenti fisiologici, che in fondo servono a tenersi in sintonia col momento”. Firenze non è stato che il punto di partenza: con solo due anni di attività Milano ha chiuso il 2023 con 3,5 milioni di presente, seguito da Roma con 3 milioni e Torino – città

con una connotazione turistica inferiore – che viaggia intorno ai 2 milioni. Ed è in ognuna di queste città che quest'anno il Mercato Centrale festeggerà i 10 anni con numerosi eventi dedicati alla cultura del cibo. Ma tutto è frutto di quel seme piantato il 23 aprile 2014 a Firenze. Qual è quindi la chiave del successo di questo format?

“L'ELEMENTO CHE CI DISTINGUE – CONFERMA UMBERTO MONTANO – È VALORIZZARE L'IMPORTANZA DEL CIBO: ANCHE QUANDO SI TRATTA DI NUMERI IMPORTANTI, DAR DA MANGIARE NON DEV'ESSERE UNA BANALITÀ, MA UN'ESPERIENZA CHE VA DALL'AMBIENTE AL PERSONALE, FINO ALLA DIVERSIFICAZIONE DELL'OFFERTA NEL CORSO DEL TEMPO. ABBIAMO TANTE ATTIVITÀ CONNESSE ALLA CONVIVIALITÀ, PERCHÉ NON VOGLIAMO ESSERE UN LUOGO DEL MANGIARE, BENSÌ UN LUOGO DELLO STARE.

Qui le connessioni wi-fi sono sempre gratuite, così come la ricarica del cellulare. Nessuno è obbligato a consumare, è così sin dal primo giorno e credo sia uno dei fattori che ne ha decretato il successo. Per il futuro dobbiamo continuare a lavorare consolidando ciò che abbiamo. Cinque strutture sono un impegno colossale, muoviamo 12 milioni di persone l'anno. Siamo però sempre in movimento: a **OTTOBRE APRE MELBOURNE** e nella **PRIMAVERA 2025 TOCCHERÀ A BOLZANO**. Vogliamo però una crescita ponderata, senza perdere di vista l'esperienza dell'ospite, che dev'essere completa e articolata”. Tra dipendenti e operatori delle botteghe, oggi al Mercato Centrale lavorano 1400 persone: “Il decennale è l'occasione per far sapere loro che siamo una squadra, finora non ci siamo raccontati ma è arrivato il momento di dire chi siamo e quali valori mettiamo in campo”. C'è un nome che Umberto Montano vorrebbe portare al Mercato? “Non è un professionista già noto, magari la casalinga che ti mette davanti a un dolce che non ti aspetti. O un giovane che ancora non ho conosciuto, qualcuno di sveglio e capace di attingere alla tradizione. Come **Emilio Di Sisto e la moglie Irene**, che hanno preparato per un anno intero piatti della cucina materana” ■



2014-2024 dieci anni di Mercato Centrale!

una festa lunga 10 mesi tra incontri, eventi e bontà

Curiosi di sapere come festeggiamo? Seguiteci per scoprirlo!

FIRENZE | ROMA | TORINO | MILANO

mercatocentrale.it

2024

PARTY PARTY PARTY



MERCATO CENTRALE

DIECI ANNI IN PILLOLE

2014 | IL MERCATO CENTRALE FIRENZE



1

È il 23 aprile 2014 quando, davanti a una folla radunata in piazza, Umberto Montano e Claudio Cardini tagliano il nastro del Mercato Centrale Firenze. Il primo piano dello storico edificio disegnato da Giuseppe Mengoni torna finalmente a nuova vita e viene restituito alla città e ai cittadini. È subito un successo! Tra artigiani, botteghe, bontà, cultura, il Mercato centrale diventa destinazione amatissima dai fiorentini e dai turisti.

2015 | IL TERZO PARADISO DI PISTOLETTO



2

Dopo aver portato il Tappeto Volante di Daniel Buren dentro al Mercato Centrale Firenze nel 2014, l'anno successivo è il Terzo Paradiso ad accendere il Mercato di luce e colore. L'opera site specific, realizzata da Michelangelo Pistoletto insieme a Juan E. Sandoval, in un progetto a cura di Domenico Montano e Nicolas Ballario, accompagna chi vive lo spazio in un viaggio onirico e suggestivo.

2015 | IL MERCATO CENTRALE ROMA



3

A soli 2 anni dall'apertura di Firenze, il 5 ottobre 2015 il Mercato Centrale bissa il suo successo e apre nella stazione Termini di Roma. Gli storici locali che una volta accoglievano il dopolavoro ferroviario tornano ad animarsi, la Cappa Mazzoniana in marmo torna a splendere. Tre piani dove il saper fare degli artigiani trova la sua espressione, dove gli eventi si fanno sempre più gremiti, dove la bontà è elementare.

2017 | AI BANCHI DEL MERCATO CENTRALE



4

Il 2017 porta una grande novità! Il 21 giugno al primo piano del centro commerciale i Gigli, uno dei più grandi mall europei, fa il suo debutto ai Banchi del Mercato Centrale, un format unico studiato e creato per portare il sapore, la semplicità e l'artigianalità al centro di una shopping destination visitatissima.

2018 | PLOTTING THE CENTRAL BODY



6

Il Mercato Centrale arriva a Torino realizzando la produzione di un interessante progetto artistico: Plotting The Central Body, la ricerca artistica interdisciplinare di Maria Pecchioli. Il progetto considera lo spazio urbano come corpo e indaga le energie della città per individuare progetti, proposte, soggetti attivi sul territorio che corrispondono alle funzioni degli organi e contribuiscono a creare le strade, "meridiani" energetici del corpo città.

2017 | IN TOUR, A VENEZIA



5

Se entrare al Mercato Centrale è fare un viaggio nel gusto, perché non portare il gusto in viaggio? Nel 2017 dodici artigiani salgono idealmente sul treno: il Mercato Centrale Firenze va in tour a Venezia! La piazzetta interna della Stazione Santa Lucia accoglie foodtruck e tavoli, sedie e un palco per gli spettacoli. 400 posti a sedere per scoprire, assaggiare e sentire a due passi dal ponte di Calatrava.

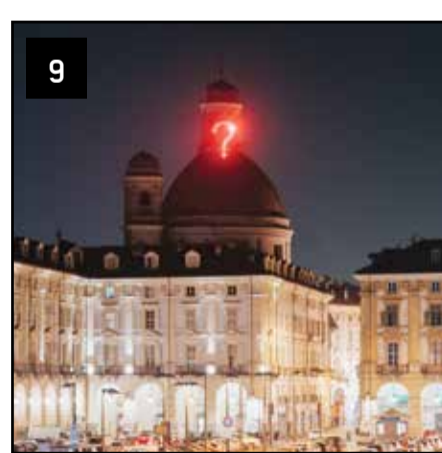
2018 | IL MERCATO CENTRALE TORINO



7

Aprire il terzo Mercato Centrale, Torino torna a poter vivere il grande Centro Palatino progettato da Massimiliano Fuksas, edificio che si affaccia su piazza della repubblica, sede del più grande mercato all'aperto d'Europa. Il 13 aprile la piazza è gremita e fatica a contenere tutti i cittadini che attendono l'apertura. L'evento di inaugurazione riempie i tre piani del Mercato e segna un'altra importante tappa nel percorso di crescita di Mercato Centrale.

2022 | UN DUBBIO LUMINOSO



9

A venticinque anni dal debutto del progetto Luci d'Artista, la cupola della Basilica Mauriziana si illumina con un segno forte, universale, contemporaneo. Il Mercato Centrale Torino – in collaborazione con la Città di Torino e Fondazione Torino Musei – accende "...?...", un dubbio luminoso, la nuova Luce d'Artista firmata da Grazia Toderi, una delle artiste italiane più rappresentative nel campo della video arte.

2024 | 10 ANNI DI MERCATO



10

Per i primi dieci anni di Mercato Centrale, cosa bolle in pentola? Molto, tanto, di più! Una grande festa che durerà 10 mesi, tra incontri, festeggiamenti e brindisi. Una celebrazione ricca di appuntamenti imperdibili a Firenze, Roma, Torino e Milano, con un palinsesto ricco di ospiti ed eventi aperto a tutti, perché il Mercato è la piazza di tutti e per tutti. 2014-2024: buon compleanno, Mercato Centrale!

2021 | IL MERCATO CENTRALE MILANO



8

A tre anni da Torino e dopo la pandemia, il 2021 è l'anno dell'apertura del mercato Centrale Milano. 4.400 mq, 750 posti a sedere, due piani pieni di bontà e artigiani in uno spazio della stazione Centrale di Milano precedentemente in disuso. La città si riappropria di un nuovo luogo da vivere e il Mercato diventa immediatamente uno dei più frequentati da viaggiatori, milanesi, foodies e buongustai.

ITALO WAGYU ALLA TRATTORIA DALL'OSTE

DOMENICA SERA
LE PREGIATE CARNI CA'
NEGRA NEL 'TEMPIO'
DELLA BISTECCA
ALLA FIORENTINA

NELL'AMBITO DELLA RASSEGNA FUORI DI TASTE LA PLURIPREMIATA TRATTORIA DALL'OSTE - UNA DELLE POCHISSIME STEAKHOUSE ITALIANE INSERITE NELLA CLASSIFICA GLOBALE DI "101 WORLD STEAK" E CONSIDERATA UN AUTENTICO TEMPIO DELLA BISTECCA ALLA FIORENTINA - OSPITA LE PREGIATE CARNI WAGYU DI CA' NEGRA, UNICA AZIENDA ITALIANA A PRODURRE QUESTO TIPO DI CARNI. L'appuntamento è domenica sera a partire dalle 20 nel locale di via degli Orti Oricellari, nei pressi della stazione di Santa Maria

Novella. È qui che si rinnoverà la *liaison* di gusto tra la *steakhouse* e l'azienda, già partner in passato: dopo un ricco antipasto con salumi stagionati, tartare e carpaccio, il menù speciale realizzato dallo chef **Vincenzo Cugliari** della Trattoria dall'Oste insieme a Ca' Negra prevede un risotto mantecato con crescenza e wagyu. Piatto forte della serata è invece la tagliata di wagyu con patate nocciola, per finire in dolcezza con una mousse al limone. Con la serata Fuori di Taste di domenica la Trattoria dall'Oste continua l'operazione di valorizzazione della carne certificata, che l'ha già portata a superare il traguardo delle **120mila bistecche l'anno** servite nei **4 punti** vendita a Firenze e uno stagionale al lido di Jesolo. Un simile volume trova la sua spiegazione nell'apertura ininterrotta dalla mattina alla sera dei quattro ristoranti e in una clientela soprattutto internazionale,



desiderosa di scoprire la 'fiorentina' e abituata a sedersi a tavola in orari magari diversi dai nostri. Al punto che oggi, con i suoi **170 dipendenti** tra sala e cucina, la Trattoria dall'Oste può definirsi **il ristorante che serve il maggior volume di bistecche a livello italiano**, con un'attenzione estrema alla varietà bovine italiane ed estere. Insieme a Chianina, Marchigiana e il Wagyu di Ca' Negra, il menù conta almeno **12 razze** tra cui gli Angus, le più

pregiate **nordeuropee e spagnole** fino ai **Wagyu giapponesi**, incluso il famoso manzo **Kobe**. Un *carner* da raccontare prima ancora di far degustare.

Non a caso, l'ingrediente più importante da portare nel piatto è qualcosa che non si taglia con coltello e forchetta: la passione, un elemento che chi si siede a tavola non può vedere con gli occhi né sentire col naso, ma percepire col palato ■

IL TARTUFO ALL'ANTICO RISTORANTE PAOLI

Il gusto di andare 'fuori di Taste' nel ristorante più antico di Firenze. Sabato sera all'Antico ristorante Paoli in via de' Tavolini **si rinnova per il secondo anno consecutivo l'appuntamento con i pregiati tartufi dell'azienda San Pietro a Pettine**. Ancora una volta, i tartufi saranno protagonisti assoluti in un menù di quattro portate a cura dello chef **Daniele Amato**. Ecco il menù allestito per l'occasione: dopo l'*amuse bouche* - una tartelletta al carbone con mousse di blu toscano al tartufo - si parte con un antipasto di Tartare di chianina con un *crumble* al tartufo e maionese di funghi porcini, per proseguire con una Mezzaluna con burrata, burro e tartufo nero. Il secondo piatto è un Filetto di Chianina con funghi porcini, parmigiano reggiano e tartufo nero pregiato, per concludere infine con un *Crumble* al cacao accompagnato da *biscuit* alla nocciola con *ganache* e tartufo nero pregiato. Un evento, quello di sabato, che accosta una delle produzioni d'eccellenza del tartufo umbro con il ristorante fiorentino inaugurato nel 1827 -

SABATO IN VIA DE' TAVOLINI VA IN SCENA UN MENÙ DI 4 PORTATE A BASE DEI TARTUFI DI SAN PIETRO A PETTINE

uno dei pochissimi ad aver iniziato a lavorare prima che venisse raggiunta l'unità d'Italia - e che dal momento della sua fondazione a oggi non ha mai cambiato sede o interrotto la propria attività, né durante l'alluvione del '66 né nel periodo delle guerre mondiali. Per il ristorante Paoli, tra il Duomo e Palazzo Vecchio, non è un eufemismo descriverne la posizione **nel cuore di Firenze**: una mappa della città del 1843, infatti, indica proprio quel tratto di via dei Tavolini come il centro geometrico della Firenze dell'epoca. **Inaugurato da Pietro Paoli nel 1827 nel quartiere dei Lanaioli** (i 'tavolini' che danno il nome alla via erano quelli su cui venivano esposte le merci in vendita) oggi **fa parte dell'élite dei locali storici d'Italia**, e non c'è da stupirsi: appena varcata la soglia si ha la netta impressione di fare un tuffo nel passato, ritrovandosi - tra panche in legno, stemmi araldici dei Comuni toscani e antichi motti scritti sulle pareti, impreziosite da dipinti murali - nelle atmosfere del Decamerone ■



LA PUGLIA NEL FEUDO DELLA PASTA FRESCA

Da qualche tempo si è imposto come uno dei ristoranti di maggiore *appeal* per un pubblico internazionale, grazie anche alla scelta di portare in vetrina la suggestiva arte della realizzazione della pasta sfoglia 'a vista'. È così che ogni giorno davanti al **GRANDE NUTI IN BORGO SAN LORENZO** - tappa obbligata per chi viene a visitare il centro storico fiorentino - si raduna una piccola folla di turisti incuriositi dal vedere come nasce la pasta fresca Made in Italy. Ed è proprio per celebrare il connubio tra il ristorante vocato alla pasta e l'azienda pugliese **Agricola Piano** che il Grande Nuti ospiterà domenica 4 febbraio un evento del circuito Fuori di Taste. **UNO DEI LOCALI FIORENTINI PIÙ ATTENTI AL MONDO DELLA PASTA RIPIENA 'SPOSA' LE FARINE DELL'AZIENDA PUGLIESE AGRICOLA PIANO: LO CHEF MICHEAL BELPERIO HA ALLESTITO UN MENÙ DI TRE PORTATE.**

Si parte con la Pappardella ripiena di ricotta e tartufo al burro e salvia con jus di manzo affumicato, a

DOMENICA IL GRANDE NUTI IN SAN LORENZO OSPITA UNA CENA A BASE DI PASTA, CON LE FARINE DI AGRICOLA PIANO

seguire Cappellaccio ripieno del pregiato Wagyu dell'azienda Ca' Negra e talleggio, abbinato a una salsa allo zafferano e parmigiano reggiano, e per concludere Tartalletta al limone con meringata. Per il Grande Nuti, il 17° Pitti Taste è l'occasione di cimentarsi con le farine dell'azienda pugliese di **Raffale Piano, realizzate non secondo i principi e le logiche dell'economia mass market bensì con modalità rispettose della natura e delle persone**. "Il nostro obiettivo - spiega il titolare - è diffondere un nuovo modo etico di fare impresa, utilizzando metodi di agricoltura biologica ed integrata, tutelando le varietà autoctone e le diversità biologiche. Ma anche rispettando il lavoro altrui, ossia pagando il giusto compenso a collaboratori e fornitori" ■



IL LATO FINE DINING DI PIZZA & CUCINA ETNICA

Marco Manzi



LUNEDÌ 5 FEBBRAIO
 DA GIOTTO IN SCENA UNA 'SFIDA' CHE VEDE TRE PIZZAIOLI DI FAMA (MANZI, MAIORANO E DANI) CIMENTARSI CON ALTRETTANTI PIATTI TRADIZIONALI DI INDIA, PERÙ E COREA



Manuel Maiorano

Nell'ambito degli eventi della rassegna 'Fuori di Taste', a ciascuno di essi è stato infatti chiesto di realizzare una pizza esclusiva che si rifacesse ai sapori e alle tradizioni di tre cucine internazionali tra le più apprezzate anche dai palati italiani. Ecco che Marco Manzi, abbinato allo chef **Francys Salazar** di SEVI sarà chiamato a servire una pizza che richiami lo stile e le suggestioni culinarie del Perù, mentre Manuel Maiorano se la vedrà con la cucina coreana, abbinato ad **Hilton Hu** di HALLASAN, il primo korean bbq fiorentino con braci vive. A Gabriele Dani toccherà invece un viaggio nei sapori speziati dell'India, guidato da **Giotti Singh** del ristorante HAVELI e la moglie **Rubel**. La formula è intrigante: ai commensali vengono servite le tre pizze, accompagnate di volta in volta dagli assaggi dei piatti internazionali che hanno ispirato i tre maestri dell'arte bianca. Ma cosa bere con un ventaglio di sapori così particolare? Il tutto verrà accompagnato dalle bollicine francesi selezionate dall'esperto Alessandro Cicali. **PREZZO 45 EURO**
PRENOTAZIONI AL 338.5624777 ●



Francys Salazar



Giotti Singh E Rubel



Hilton Hallasan

Ha il sapore di una sfida, di un confronto culinario che abbatte barriere e stereotipi: l'evento *Da pop a gourmet*, in programma lunedì 5 febbraio da **GIOTTO** in via Panzani, vede tre pizzaioli toscani pluripremiati – il padrone di casa **Marco Manzi**, insieme a **Gabriele Dani** di BOTTEGA DANI a Cecina e **Manuel Maiorano** de LA FENICE a Pistoia – abbinati per una sera ad altrettante cucine del mondo.



Gabriele Dani

ARCHITETTURA DEL CIBO
 IL "GIROTOLIO",
 VIAGGIO...
 A PREMI
 TRA GLI OLI EVO
 ITALIANI

Non è soltanto una cena in cui i piatti sono realizzati usando oli extravergine di oliva provenienti da diverse regioni: la prima edizione del **GIROTOLIO** – l'evento inserito nel circuito Fuori di Taste, che andrà in scena sabato 3 febbraio all'Architettura del Cibo (via Fra' Bartolomeo 58) – è infatti un viaggio ... a premi. Già, perché per l'occasione lo chef **GIUSEPPE PAPALLO** è stato chiamato a preparare un menù di quattro portate ispirato a quattro cucine regionali (Toscana, Umbria, Puglia, Calabria) e realizzato con altrettanti importanti oli (La Ranocchiaia, Olio Decimi, Pujje, Tenute Librandi). E qua viene il bello, perché nessun piatto sarà preparato con l'olio del territorio corrispondente: i commensali dovranno quindi indovinare quale olio Evo è stato usato in ogni piatto, e chi avrà abbinato correttamente i quattro piatti, segnandolo su un'apposita schedina, vincerà una campionatura. A cimentarsi in questa sorta di



disfida tra gli extravergini sono la Selezione Grandis dell'azienda **LA RANOCCHIAIA** di San Casciano (Firenze), il moraiolo dell'azienda **OLIO DECIMI** di Bettona (Perugia), l'Helios dell'azienda **PUJJE** di Palagiano (Taranto) e la Nocellara delle **TENUTE LIBRANDI** di Vaccarizzo Albanese (Cosenza). Saranno abbinati a piatti come l'uovo *poché* con pane di Altamura e caciocavallo, il tortello di piccione con liquirizia, il cavolo nero con tartufo umbro e il castagnaccio toscano. Anche grazie alla presenza dei

produttori in sala a raccontare le proprie bottiglie – **Judyta Tyszkiewicz**, **Graziano Decimi**, **Monica Pica** e **Angela Librandi** – il *Girotolio* sarà una serata imperdibile per gli appassionati dell'oro verde e delle sue sfaccettature territoriali, ma anche un modo di avvicinarsi alla cucina ... extravergine ●

SABATO 3 FEBBRAIO
 LO CHEF PAPALLO
 PREPARA UN MENÙ
 ABBINANDO PIATTI
 E OLI EXTRAVERGINE
 DA TOSCANA, UMBRIA,
 PUGLIA E CALABRIA



TASTEFUL COLORS

TASTE

NIGHT PARTY

EPIC LIVE MUSIC & PERFORMANCES

CON DONPASTA, DEFINITO DAL NEW YORK TIMES
UNO DEI PIÙ INVENTIVI ATTIVISTI DEL CIBO.

PARTY ALL NIGHT LONG

CON STRAORDINARI PRODUTTORI FOOD & BEVERAGE
E UN MENU DA IMPAZZIRE!

UNWIND & REVEL IN FUN

DOPO UNA GIORNATA A PITTI TASTE,
È IL PROGRAMMA PERFETTO:
UN PARTY ESCLUSIVO CHE UNISCE
RELAX E DIVERTIMENTO.

JOIN US!

A NIGHT TO REMEMBER:
THE "FUORI DI TASTE" EXCLUSIVE PARTY!

DOMENICA

4 FEBBRAIO

19.00 | 22.30

Donpasta
LIVE MUSIC

SERRE TORRIGIANI
VIA GUSCIANA 27 - FIRENZE

INFO & RESERVATIONS: INFO@TASTEFULCOLORS.IT

Bonverre



la Campofilone

ANISETTA ROSATI

LATTERIA
PERENZIN
1898



P
PERNIGO

GRATIFICO
Iusti della pasta di Bologna

Lo Zabaione
Zabà
di Alberto



LE ANIME MOLTEPLICI DELLO SPEYSIDE:

BENRIACH, GLENDRONACH E GLENGLASSAUGH



ph. Mike Tamasco

Per gli amanti dello Scotch dire Speyside significa molto di più che indicare una denominazione di produzione. È proprio in questa zona brulla di campagne posta lungo il corso del fiume Spey infatti che nascono alcuni dei distillati più iconici di tutta la Scozia, e quindi del mondo del Whisky in generale. Da sempre da queste parti si vantano della qualità purissima delle acque, vero e proprio ingrediente segreto che rende inimitabile il prodotto finale di questa regione, ma nonostante gli scozzesi siano avari anche nei complimenti da fare a sé stessi, è inutile negare che oltre alle fonti cristalline da queste parti siano detentori di un *know-how* antico e di una voglia di innovare che rende la produzione tra le più dinamiche e intriganti per tutti gli amanti del nobile distillato.

TRA LE DISTILLERIE CHE EMERGONO IN MODO DISTINTIVO SI TROVANO BENRIACH, GLENDRONACH E GLENGLASSAUGH, ACCOMUNATE DAL FAR PARTE DI UN UNICO GRANDE GRUPPO INTERNAZIONALE, MA AL CONTEMPO CAPACI DI RACCONTARE IN MODO DIVERSO TRE IDENTITÀ DI QUESTA TERRA GRAZIE ANCHE AL SAPIENTE LAVORO DELLA CELEBRE MASTER BLENDER RACHEL BARRIE.

La prima, **BENRIACH**, è stata fondata nel 1898 da **John Duff**, e sorge nella parte settentrionale di Speyside dove attinge direttamente per l'acqua da una falda ricca di minerali che conferisce un carattere distintivo ai suoi whisky. La distilleria abbraccia la tradizione scozzese producendo il proprio whisky sia in una versione classica sia torbato, oltre a moltissimi imbottigliamenti, tra cui vari finishing e ottimi single cask molto apprezzati tra gli appassionati e i collezionisti. Ciò permette agli amanti del whisky di esplorare una **gamma eclettica di espressioni**. La selezione di botti provenienti da tutto il mondo contribuisce a creare alcune delle varianti più ricche e complesse dello Speyside.

Fondata nel 1826, **GLENDRONACH**, il cui nome significa 'valle dei rovi' in gaelico, è una delle più antiche distillerie della regione. È una delle tre che si trova a Est dello Speyside, situata nelle Highlands orientali, ed è **celebre per i suoi whisky invecchiati in botti di Sherry, Pedro Ximenez ed Oloroso**. Gli spirits di Glendronach sono noti per il loro carattere intenso e robusto, rendendola una tappa obbligata per gli appassionati di whisky. Dal 2008 ad oggi la distilleria ha rilasciato tantissimi *single cask* con piena maturazione in *ex-sherry casks*, il che la ha portata ai primi posti tra



ph. Mike Tamasco

gli appassionati di questa tipologia di whisky.

Situata nel cuore di Sandend Bay, con radici che risalgono al 1875, **GLENGLASSAUGH** occupa una posizione unica al confine tra Speyside e Highlands, a ridosso del mare. Dopo oltre 20 anni di silenzio, la produzione è ripresa nel 2008. Lo stemma della distilleria e la nuova bottiglia raffigurano proprio il legame con la costa e la salinità,

che influisce notevolmente sul carattere deciso dei suoi whisky. Glenglassaugh offre una **fusione unica di dolcezza tropicale da Speyside, profondità da Highlands e un tocco di carattere marino**, rendendolo a modo suo un prodotto senza paragoni. L'espressione Sanded è stata recentemente nominata **Whisky of the Year 2023** dall'autorevole rivista americana Whisky Advocate ●



ph. Mike Tamasco



L'ISOLA DI HARRIS ARRIVA IN ITALIA IN DUE BOTTIGLIE

Un'Isola con due anime: stiamo parlando della meravigliosa

ISLE OF HARRIS IN SCOZIA,

dove sorge la distilleria omonima. Il primogenito di quest'azienda è stato l'ormai celebre

HARRIS GIN,

realizzato in alambicco di rame con nove botaniche che richiamano gli elementi naturali dell'isola e sottolineano il suo legame con il mare. L'ingrediente identificativo si chiama **Sugar Kelp**, ed è un'alga che cresce in profondità e viene raccolta a mano da una squadra di sub. La bottiglia è un omaggio al mare e alle sue correnti. Ma è solo da pochi mesi che la distilleria ha rilasciato sul mercato il suo tanto atteso **Single Malt Scotch Whisky**, denominato

THE HEARACH,

termine gaelico che identifica gli abitanti dell'isola di Harris cui è indissolubilmente legato. Questo straordinario prodotto, distribuito in Italia attraverso Fine Spirits, segna il debutto del primo whisky (legale) proveniente da quest'isola, dove ogni singola goccia viene distillata, invecchiata, ed imbottigliata in piccoli lotti sotto la guida esperta degli uomini e delle donne della distilleria. Il suo carattere complesso è fortemente influenzato dalle atmosfere delle Ebridi Esterne. Gli alambicchi utilizzati sono configurati per ridurre il riflusso della condensazione, preservando le caratteristiche distintive del processo di maltazione e fermentazione.



L'ORZO E IL LIEVITO SI FONDONO CON L'ACQUA FAMOSA PER LA SUA STRAORDINARIA MORBIDEZZA, CONTRIBUENDO COSÌ ALLE PECULIARITÀ DEL DISTILLATO.

The Hearach completa il suo percorso di maturazione in due differenti tipi di botti, ex-Bourbon e ex-Sherry (Oloroso e Fino). Un whisky che non è sottoposto a filtrazione a freddo e che deve il suo colore naturale esclusivamente dalla maturazione. Entrambe le bottiglie sono state concepite dalla rinomata agenzia creativa Stranger & Stranger, e in questo secondo caso presenta un design unico che richiama gli elementi caratteristici dell'isola come le tradizioni locali di tessitura ■



WHISKY WEEK
— FIRENZE —

WHISKY IN HOTEL
Firenze, 21 aprile 2024



c/o Hotel Albani (via Fiume, 12) - info@whiskyweek.it

Anno XI, speciale
the PLAYERS
t a s t e
febbraio 2024
by EDIFIR

@ thePLAYERS / EDIFIR

Tutti i diritti riservati

Direttore editoriale
Simone Gismondi

Direttore responsabile
Marta Coccoluto

Editing, progetto grafico e impaginazione
Edifir-Edizioni Firenze
Elena Mariotti

Per IL FORCHETTIERE

Direttore editoriale
Marco Gemelli


Editore
Edifir-Edizioni Firenze
via de' Pucci, 4 - 50122 Firenze
Tel. 055.2676961

Stampa
Pacini Editore Industrie Grafiche

ISSN 2284-4597
Reg. Trib. Fi n. 2726

follow us

 theplayers_magazine

 thePLAYERS

 ilforchettiere

 Il Forchettiere

IL RUM BRUGAL ALLA PROVA DEL PAIRING

DOPO UNA MASTERCLASS
AL COCKTAIL BAR NEXT DOOR,
CENA A 4 MANI DA GUNÈ
COL RUM DOMINICANO
IN PAIRING COI PIATTI DEL
RESIDENT CHEF
MIRKO MARGHERI
E LA GUEST
MARCELLA SCHILLACI
(BISTROT LO ZERO)

Prima una *masterclass* per far conoscere ad appassionati e addetti ai lavori il distillato in purezza, poi una cena a 4 mani in cui sperimentarne la versatilità nel *pairing*.

DOMENICA 4 FEBBRAIO

L'autentico rum dominicano Brugal sarà protagonista di un duplice evento nel calendario del Fuori di Taste. Si parte alle 19 con una degustazione condotta dall'ambassador **Matteo Melara**, ospitata presso il cocktail bar **Next Door Gunè** (via del Drago d'Oro 5r), in cui un pubblico trasversale – giornalisti, instagrammer, f&b manager, bartender, ecc... ma anche semplici appassionati – si cimenterà con l'assaggio del rum distribuito da Velier, scoprendo la storia, le caratteristiche e gli aneddoti di quello che è riconosciuto come uno dei distillati più interessanti del panorama sudamericano.

Mirko Margheri



Marcella Schillaci



Matteo Melara



Al termine della *masterclass*, intorno alle 20, inizia la seconda parte della serata con una cena in *pairing* che vedrà il **RUM BRUGAL 1888** abbinato con i piatti realizzati da due chef, in una cena a 4 mani che promette spettacolo, nell'adiacente ristorante Gunè. Ai fornelli del ristorante – uno dei nomi più 'in' del circuito del *fine dining* fiorentino, già presente sulla guida Michelin – ci sono da un lato **Mirko Margheri**, il *resident chef* del locale del patròn Nicola Langone, e dall'altro la chef siciliana Marcella Schillaci, anima del **Bistrot Lo Zero** a Montespertoli, altro nome da tenere d'occhio nel quadro gastronomico del territorio. A gestire il *pairing* con le innovazioni superpremium del rum Brugal 1888 saranno Matteo Melara e la bartender **Eleonora Romolini**. Saranno loro ad abbinare il pregiato distillato dominicano al menù di quattro piatti studiato dai due chef: dopo la Faraona di Montespertoli

con miso di zucca ai carboni e side di cosciotto all'amarena, si parte con una Rosa ripiena di rombo, vellutata di patate al fumetto, essenza di alloro, crema e chips di carciofo; si prosegue con Piccione in declinazione, fondo al rum e il suo foie gras e si conclude con un Brownie di cioccolato fondente, gelato alla nocciola, Namelaka di cioccolato bianco e al latte ■



SANTA MARIA NOVELLA

AL SAN PAOLINO ARTE, CUCINA... E POETI MALEDETTI

IL RISTORANTE DEL
25TH HOURS HOTEL E IL COMPANION BAR
OSPITANO TRE EVENTI "FUORI DI TASTE"



Non ama definirsi *fine dining* ma ci somiglia davvero molto, tanto per la qualità delle materie prime e l'attenzione agli impiattamenti quanto per gli accostamenti di sapori: il ristorante San Paolino – nell'omonima piazza del centro storico fiorentino, a pochi passi da Santa Maria Novella, all'interno del **25hours Hotel Piazza San Paolino** – ha da poco inaugurato un nuovo capitolo della propria storia, con un significativo cambio di passo ai fornelli. L'arrivo in cucina del giovane e talentuoso chef fiorentino **LORENZO VENDALI** (classe '92, con esperienze

alla *Ménagère* e come *sous-chef* della stellata Karime Lopez) ha portato con sé un'offerta gastronomica rinnovata, all'insegna di una cucina contemporanea ed elegante. Lo chef attinge alle tradizioni territoriali, non solo quella toscana – dai Calamari con la bagna cauda alle Linguine con granella di pistacchi e gambero rosso di Mazara – e le interpreta con mano sapiente, cercando soluzioni creative, mai sopra le righe. Per la rassegna "Fuori di Taste", l'intera struttura del 25th Hours Hotel Piazza San Paolino si apre alla città:

GIOVEDÌ 1 FEBBRAIO (DALLE 19)

la parte Alimentari ospita il *vernissage* della mostra *Il mio corpo*

che cambia di Leonardo Romanelli e Gilberto Bertini, dedicata ai colori del vino con esempi di *body art* e accompagnata da un aperitivo (12 euro) con i salumi di pesce di Shark Bottega del Pesce e Salumificio Mannori, con i vini del Castello di Vicchiomaggio e La Fattoria La Leccia, i distillati di Spiriti del Bosco e il gin della fattoria Istine.

SABATO 3 FEBBRAIO

è il Companion Dolcissimo Bar a ospitare *La notte dei poeti maledetti* (dalle 22), una serata a metà strada tra le atmosfere rarefatte dei rappresentanti della *poets society* e la voglia di risoluzione della *beat generation*. Un omaggio ai cocktail a base di

gin, con *reading* di poesie e letture dedicate ai distillati. Un dopo cena con i cocktail a base dei gin di Peter in Florence e gli assaggi della Torta Pistocchi in vari gusti (12 euro).

Last but not least,

LUNEDÌ 5 FEBBRAIO

si conclude con l'evento *Fuori di testa, un assaggio dell'anno che verrà*, in cui lo chef Lorenzo Vendali si esibisce in un menù dedicato alle stagioni, in una sorta di visione prospettica di quanto proporrà nel 2024, tra la freschezza della battuta di fassona, i tortelli di carciofi e maiale al forno. In *pairing* i vini di Marzocco di Poppiano (Montespertoli) e sul finale, la Torta Pistocchi (45 euro) ■



SPIRITS, LA 'COLECCIÓN VISIONARIA' DEL RUM BRUGAL



BRUGAL

IL RINOMATO MARCHIO DI RUM ULTRA-PREMIUM BRUGAL, NATO DALLA PASSIONE DI 5 GENERAZIONI E DA OLTRE 135 ANNI DI MAESTRIA IN QUESTO CAMPO, SVELA CON ORGOGLIO LA SUA PRIMA EDIZIONE LIMITATA DELLA COLLEZIONE 'COLECCIÓN VISIONARIA'

Non servono molte parole per raccontare quello che senza dubbio è uno dei rum più apprezzati al mondo; **BRUGAL** infatti è riconosciuto dagli appassionati di rum *premium* come vero e proprio emblema della Repubblica Dominicana con la sua storia

ultrasecolare, ed è noto per il suo portafoglio di rum invecchiati di alta qualità, figli del lavoro di cinque generazioni di maestri della distillazione. L'azienda venne fondata nel 1888 dal leggendario **ANDRÉS BRUGAL**, che con la famiglia decise di stabilirsi a Puerto Plata dopo aver viaggiato dalla Spagna e da Cuba. Iniziarono a distillare uno spirito unico, leggero e puro, sfruttando il caldo sole tropicale per un invecchiamento in botti di altissima qualità che conferisce complessità e sapore al loro rum dominicano elegante, aromatico e morbido. Da allora, le tradizioni e l'esperienza produttiva di Brugal sono state tramandate da cinque generazioni di *maestros roneros*, ognuno dei quali ha contribuito all'innovazione continua. Tutti i rum Brugal, inclusi quelli di questa collezione, sono 100% dominicani e provengono da una selezione accurata dei migliori ingredienti naturali del paese. La nuova edizione limitata, **COLECCIÓN VISIONARIA**, si distingue per una tecnica innovativa di produzione brevettata da Brugal, che coinvolge la tostatura delle botti utilizzando esclusivamente ingredienti naturali, arricchendo il liquido con aromi organici senza mai far entrare in contatto gli ingredienti con il rum stesso. Ogni edizione della collezione utilizza questa tecnica, tostando le botti con diversi ingredienti indigeni dominicani prima dell'invecchiamento. La prima edizione della serie, chiamata **Colección Visionaria Edición 01**, è dedicata al cacao. Questo distillato è stato curato dalla *Maestra Ronera Jassil Villanueva Quintana*, membro della famiglia Brugal e *Maestra Ronera* di quinta generazione. I semi di cacao, accuratamente selezionati a mano nella Repubblica Dominicana, sono la principale fonte di alimentazione della fiamma nel processo di tostatura

della botte e conferiscono al rum un carattere ricco ed elegante dopo l'invecchiamento in botte, senza l'aggiunta di zuccheri o additivi.

La *Colección Visionaria Edición 01 Cacao*, composta da quattro lotti destinati a tutto il mondo, è presentata in bottiglie uniche avvolte in una rete blu navy, omaggio all'iconica rete protettiva di Brugal. Ogni bottiglia è sigillata e firmata personalmente da Jassil Villanueva Quintana, con il numero di lotto riportato sull'etichetta. Ma cosa aspettarsi all'assaggio di questo rum così naturalmente complesso?

Per quanto riguarda la degustazione, la *Colección Visionaria Edición 01 Cacao* si presenta ambrata, con un bouquet di cioccolato caldo, quercia tostata, spezie e agrumi perfettamente bilanciati da note morbide di vaniglia. Al palato, emerge una combinazione di vaniglia con sottili sfumature di caramello, seguite dalla ricchezza del cioccolato fondente e della frutta secca con un tocco di noci tostate. Il finale è morbido e duraturo, con note persistenti di quercia tostata, creando un'esperienza di degustazione da gustare lentamente ■





**CONSEGNATI IN FORTEZZA
I RICONOSCIMENTI
A GIULIANO, HAGEN,
LAVEZZINI, SANTARPIA,
CORSINI E MARINO**

Ancora una volta, il Taste è l'occasione per la consegna di alcuni dei premi speciali del Forchettiere Awards 2024, il riconoscimento che la redazione della testata d'informazione gastronomica assegna a personaggi e strutture d'eccellenza: quest'anno alla Fortezza da Basso sono stati premiati il general manager del The Social Hub **Michael Giuliano** (Personaggio dell'anno), lo chef **Ariel Hagen** di Saporium Firenze per le sue lumache (Piatto dell'Anno), la **pizza con l'ananas** dello chef Paolo Lavezzini (Il Palagio del Four Seasons Hotel) e del pizzaiolo Giovanni Santarpia, il "101" di Simone Corsini della Terrazza Maitò del Principe di Piemonte a Viareggio (cocktail dell'anno) e il "Maggesi" di San Gimignano (ristorante Green dell'anno) dello chef Fabrizio Marino. Gli altri premi del Forchettiere Awards 2024 – patrocinato dal Comune di Firenze, Confcommercio e Confesercenti – sono stati assegnati durante una cerimonia al Teatro del Sale a metà gennaio, e hanno visto la chef bistellata **Valeria Piccini** ("Da Caino" a Montemerano) aggiudicarsi il premio speciale alla carriera, consegnato da Giulio Picchi. A livello toscano, il riconoscimento è invece andato a "Il Frantoio" di Colle Val d'Elsa e al suo chef Jacopo Pereira (Miglior ristorante della Toscana, premio Il Palagiaccio), alla pizzeria "Lo Spela" di Greve in Chianti (premio SDH distribuzione) e al "Salotto

Negrone 1919" di Certaldo come migliore cocktail bar (premio Peter in Florence).

I PREMI FIORENTINI

A Firenze, invece, i premi conferiti – derivanti dalla somma dei 56mila voti espressi da una giuria popolare di quasi 11mila persone e da quelli di un panel tecnico di 80 esperti – sono stati ben 14, annunciati dalla conduttrice della serata, Adriana Tancredi.



Badiani (premio B&B Consult), così come a **Wild Buns** quello per la miglior pasticceria (premio Noaly Cioccolato Coltivato). Non senza sorpresa, il miglior street food fiorentino è risultato quello della **Tripperia vegana Tanotto** (premio La Mi' Birra) mentre l'**Enoteca Alessi** è stata riconosciuta come miglior bottega e gastronomia di Firenze (premio La Marzocco).

I PREMI IN UMBRIA

Per la prima volta, il Forchettiere Awards ha premiato sei categorie di ristoranti e "locali del gusto" dell'Umbria. La premiazione, andata in scena all'hotel Sina Brufani di Perugia con il supporto di Cancelloni Food Service come main sponsor, ha visto il successo della **Trattoria del Pescatore** a Passignano sul Trasimeno come miglior ristorante (premio Arnaldo Caprai), de **L'Acciuga** a Perugia come miglior fine dining (premio Olio Decimi), di **Andrea Pizzeria Contemporanea** a San Sisto come miglior pizzeria (premio Antichi Grani Umbri), de **La Prosciutteria** nel campo dello street food (premio Birrificio Perugini), de **Il quinto Vizio** di Corciano come miglior gelateria e dell'**Antica Latteria** di Perugia come miglior pasticceria. Anche in questo caso non sono mancati i premi speciali, assegnati a **Giorgione** (personaggio dell'anno), alla bartender **Martina Bonci** (ambasciatrice dell'Umbria) e ai cancelloni dell'**Officina del Gusto** di Gubbio (piatto dell'anno 2024) ●



Miglior ristorante è risultato il **Cibrèo Ristorante** in via dei Macci (premio FonteViva), così come **Architettura del Cibo** miglior fine dining (premio Diadema), **Il Palagio del Four Seasons** come miglior ristorante d'hotel (premio Frantoio Santa Tèa), **Podere Belvedere** miglior ristorante della provincia (premio Ambrogio Sanelli), l'**Antico Ristoro di Cambi** miglior trattoria tradizionale (premio Giotto Fanti Fresh), il peruviano **Sevi** miglior locale di cucina internazionale (premio Macelleria Soderi), **Il Vecchio e il Mare** come miglior pizzeria (premio Forni Valoriani), il **Caffè Concerto Paszkowski** come miglior cocktail bar (premio vodka VKA). E ancora: lo chef **Fabio Nistri** ha vinto il "One to watch" (premio Aringhieri Distribuzione), mentre la novità dell'anno 2023 è stata **Saporium Firenze** (premio Chapin & Landais). Il titolo di miglior gelateria artigianale è andato a

**A GENNAIO
AL TEATRO DEL SALE
LA PREMIAZIONE DEI
VINCITORI TOSCANI,
E A PERUGIA I TRIONFATORI
DELLA GARA AL DEBUTTO
IN UMBRIA**

THE TASTY GUIDE:

LA RIVOLUZIONE EDITORIALE
PER GLI AMANTI
DELLA CUCINA ITALIANA



Autori selezionati, testi brevi e diretti al punto, accessibili a tutti, in formato digitale e scritti in Inglese: **THE TASTY GUIDE** è il nuovo progetto editoriale che si concentra sulla cucina e la cultura italiana, e si rivolge ai milioni di stranieri che ogni anno vengono nel Belpaese. *The Tasty Guide* nasce dall'esigenza di accedere a informazioni precise e facilmente fruibili sul patrimonio enogastronomico d'Italia, e diversamente dalle guide turistiche tradizionali – spesso generiche e poco incisive – punta a soddisfare una clientela esigente e curiosa. Il *target* di riferimento include chi viaggia o pianifica di viaggiare in Italia, gli *expat* che hanno eletto l'Italia a loro nuova casa, e gli stranieri desiderosi di approfondirne la conoscenza. *The Tasty Guide* esordisce con la prima guida mai pubblicata in inglese dei ristoranti internazionali di Firenze, uno strumento che racconta una faccia poco nota ma assai viva del capoluogo toscano. E continua con la più completa trattazione dell'aperitivo italiano, tradizione che si sta lentamente imponendo nel mondo. Seguiranno tre volumi sulla carne italiana, l'olio EVO e lo *street food* fiorentino. Tutti i libri sono acquistabili su www.thetastyguide.com e oltre 250 librerie online in tutto il mondo ●

MAGGIO, A FIRENZE È TEMPO DI TAVOLA LATINA

LE SPEZIE E IL PICCANTE SARANNO IL *FIL ROUGE* DELLA 3° EDIZIONE DELLA MANIFESTAZIONE CULTURAL-GASTRONOMICA DEDICATA AL SUD AMERICA

Dopo due anni, l'edizione in programma a maggio di Tavola Latina – la *kermesse* cultural-gastronomica dedicata alle cucine sudamericane e alle loro diverse declinazioni – è pronta ad alzare ancora il tiro, consacrando come punto di riferimento anche al di fuori dei confini toscani. L'evento organizzato dal giornalista

GIACOMO IACOBELLIS

e da un valido *team* di colleghi del settore quest'anno ha deciso di allargare la propria proposta al resto d'Italia e anche d'Europa, portando a Firenze guest nazionali e internazionali di rilievo, addirittura da oltreoceano. "Una scelta ambiziosa – racconta Iacobellis – che vuole però mantenere vivo quel filo tra Italia e Sud America creato ormai due anni fa, rendendolo ancor più indissolubile". Così, dopo la prima edizione a tema Ceviche e l'*exploit* della seconda incentrata sulle carni, con un *focus* sull'Asado argentino, **TAVOLA LATINA 2024** abbraccerà un tema ben più ampio: il concetto del piccante, da intendersi pure come spezie e salse varie. Sullo sfondo ci sarà il

ph. Mike Tamasco



Messico, ma anche tutte le altre principali cucine latine come quella argentina, brasiliana, colombiana, venezuelana o peruviana e altre cucine speziate, seppur non latine, con la conferma delle sfide gastronomiche della precedente edizione (quest'anno India, Grecia, Corea ...).

L'APPUNTAMENTO È A FINE MAGGIO NELLA CORNICE DEL THE LODGE, DOVE 5 CHEF SUDAMERICANI E FIORENTINI PREPARERANNO

VARIAZIONI SUL TEMA DEL TACO, RIGOROSAMENTE PICCANTE E/O SPEZIATO.

In accompagnamento drink, musica e assaggi a tema, per aprire nei migliori dei modi una quattro giorni di eventi (e non più tre come nel 2023), tra *masterclass*, tavole rotonde, pranzi, aperitivi e cene che vedranno coinvolti alcuni fra i principali protagonisti della cucina latinoamericana. Incluso lo chef argentino pluristellato **PAULO AIRAUDO** (ristorante Luca's) ●

COCKTAIL IN LATTINA

www.cocktailinlattina.it

prodotto
artigianale

Margarita

Manhattan

Cosmopolitan

Cuba Libre

Negroni

Red Spritz

Lo Sbagliato

Gin Tonic

Americano

Stelle&Strisce

Nobel

Moscow Mule

@cocktailinlattina
COCKTAIL IN LATTINA

Via Cavour, 58 | Siena | Tel. 347 3409332



ALPEX

**APERITIVI
ANALCOLICI**

