VirtùQuotidiane

TASTE, A FIRENZE 400 AZIENDE PER LA FIERA DELL'ENOGASTRONOMIA

5 Marzo 2018

di Redazione

FIRENZE – Torna a Firenze Taste, la fiera dedicata alle eccellenze del cibo e dell'enogastronomia organizzata da Pitti Immagine dal 10 al 12 marzo. A questa edizione, la numero 13, partecipano 400 aziende. Il tema quest'anno è il "foraging", parola anglosassone che si riferisce al nuovo trend di cercare, riconoscere, raccogliere e cucinare con le piante selvatiche.

Così alghe, erbe, arbusti, licheni, semi, resine, radici, sono i protagonisti di una serie di eventi in collaborazione con Wood*ing, Wild Food Lab (laboratorio di ricerca). L'idea è quella di illustrare il cibo selvatico, disponibile nei nostri ecosistemi, come un importante risorsa alimentare a impatto quasi nullo sul pianeta. Ecco allora la forager & chef Valeria Mosca che condurrà il talk "La Geografia del Foraging" assieme a **Roberto Flore**, chef del laboratorio di ricerca Nordic Food Lab di Copenhagen.

Alle Serre Torrigiani ci sarà Miniforaging, uno speciale workshop con merenda dedicato ai bambini dai 5 ai 10 anni, a cura di Wood*ing per riconoscere gli elementi naturali della campagna toscana che si possono mangiare. Infine il magazine Dispensa presenta una mostra-installazione tra natura selvaggia e tradizione.

Ma gli eventi non finiscono qui: è in programma un incontro sull’arte del cibo di **Gualtiero Marchesi**, uno sulle denominazioni di origine territoriale (Dop, Igp, Stg, ecc) e la presentazione del nuovo libro della food writer Csaba dalla Zorza “Honestly Good” (**Guido Tommasi** editore), dedicato a un nuovo modo di cucinare e mangiare e stare bene.