

**MOSTRA DELL'ARTIGIANATO
CIBO ED INTORNI SECONDO LEONARDO ROMANELLI**

Ci sarà anche uno spazio dedicato al cibo all'interno della Mostra dell'Artigianato, che si terrà a Firenze dal 23 aprile al 1 maggio. "Le Delizie di Leonardo Romanelli" è uno spazio aperto, un evento nell'evento, che si animerà ogni giorno (dalle 11 alle 21). Attorno ai fornelli si alterneranno



cooking show, degustazioni, presentazioni di prodotti. Interverranno i migliori chef della Toscana, dai nomi più famosi ai giovani emergenti. Inoltre gli studenti degli Istituti alberghieri si cimenteranno nell'interpretazione e nella preparazione dei legumi sotto l'occhio vigile di Simone Cipriani. Infine, non mancheranno i pasticceri, tra i più prestigiosi della regione, che durante il pomeriggio offriranno le loro specialità.

XV



**Il
risto
rante**

Caffè Florian

Arriva la "Tasting Experience" la cucina incontra i prodotti che fanno grande il made in Italy



LA SCHEDA
Indirizzo: via del Parione 28r, Firenze.
Tel: 055-284291.
Chiuso il lunedì.
Carte: tutte

CIRO DE CECCO

Il made in Italy si trasforma in un viaggio del gusto. Succede al Caffè Florian Firenze, dove tra aprile e maggio si svolgeranno tre cene in cui le creazioni dello chef Massimiliano Catizzone incontreranno alcune delle eccellenze italiane. Un percorso che si articola in tre incontri, in cui appunto i prodotti saranno abbinati a menu dedicati alla regione di provenienza. Il prossimo appuntamento è previsto il 29 aprile, quando saranno ospiti del Florian di Firenze i vini friulani di Pighin, azienda agricola di Risano, in provincia di Udine. Il 13 maggio, invece, il viaggio enogastronomico farà tappa in Toscana, con le etichette delle Tenute Guicciardini Strozzi, per poi concludersi il 27 maggio con le grappe e i distillati di



Nannoni Grappe, la pluripremiata distilleria di Paganico, in provincia di Grosseto. Gli appuntamenti della "Tasting Experience" arricchiscono ulteriormente l'offerta di Caffè Florian Firenze, animata da uno stile tradizionale che costantemente si rinnova e aggiunge tocchi particolari di originalità, con un'attenzione costante alla qualità delle materie prime, al sapore e al gusto naturale dei migliori ingredienti stagionali. La sfida è riuscire a coniugare le ricette tradizionali in chiave contemporanea. Ma il Caffè Florian è anche il posto giusto per l'aperitivo e, magari, per sorvegliare uno dei grandi classici (Bellini, Negroni o Spritz) accompagnato da baccalà, salumi o formaggi.

www.caffeflorian.com

©IPRODUZIONE RISERVATA

**La
bottiglia**

Com'era

Più vigneto che cantina il segreto del biologico racchiuso dentro una bottiglia di Igt

L'AZIENDA
La Fattoria Poggiopiano si trova nel Comune di Fiesole, a Compiobbi in località Girone. Produce vino e olio. Ma fa anche agriturismo

MASSIMO VANNI

OCCIO all'equazione: acino piccolo più grappolo spargolo, cioè a chicchi radi, uguale colore più struttura più pienezza del vino. Ovvero, più vigneto che cantina. È la stella polare scelta e dichiarata dalla Fattoria di Poggiopiano di Compiobbi, a Fiesole, di proprietà da una generazione della famiglia Galardi. Che ha creduto molto nei criteri della coltivazione biologica, nelle fonti rinnovabili e nelle produzioni sostenibili. L'Igt Com'era Rosso di Toscana 2013 è una delle etichette prodotte dalla fattoria di Poggiopiano. Si tratta di un vino biologico di 13,5 gradi frutto di un blend di Sangiovese, Merlot e Cabernet. E vinificato interamente in acciaio, senza passaggi in legno. Rosso rubino cupo, con leggerissime note violacee, offre un bouquet ricco di frutta rossa. In bocca si presenta con un corpo rotondo e 'denso'. Con uno spiccato carattere acido e tanninico sotto il cui peso rimane schiacciato il gusto morbido della frutta rossa matura. Il gusto è persistente, ma lo sono anche i tannini. Il costo di una bottiglia di Igt Com'era 2013 si aggira sui 10 euro. **Voto 7**



©IPRODUZIONE RISERVATA