



TRE GIORNI DI CIBI INTRIGANTI, ASSAGGI SFIZIOSI, DIBATTITI ED EVENTI. 6.500 VISITATORI A “TASTE”, IL NUOVO LABORATORIO DEL GUSTO E DELLE IDEE ALLA STAZIONE LEOPOLDA DI FIRENZE

Vini, cibi e specialità gastronomiche, degustazioni, dibattiti e provocazioni, musica e arte. Si è chiuso ieri alla Stazione Leopolda di Firenze il salone *“Taste. In viaggio con le diversità del gusto”* (18-20 marzo 2006), manifestazione dedicata alle più qualificate realtà della cultura enogastronomia italiana. **I dati di affluenza hanno fatto registrare un grande successo di pubblico e un forte soddisfacimento fra tutti gli operatori: circa 6.500 le persone che hanno visitato l'originale percorso gastronautico**, nato da un'idea di Davide Paolini – giornalista, scrittore, ma soprattutto “gastronauta” – e promosso e organizzato da Stazione Leopolda srl.

I tre giorni della manifestazione hanno suscitato l'entusiasmo degli operatori del settore (l'universo della distribuzione, dell'hospitality e della convivialità), provenienti sia dall'Italia che dall'estero (da segnalare le presenze di importanti buyer da Europa, Stati Uniti, Giappone e Cina), che soprattutto del vasto pubblico di appassionati del *mangiarberebene*.

Taste è stata eletta come evento unico ed originale nel panorama dell'enogastronomia, in grado di essere al tempo stesso luogo di scoperta dei sapori e punto di incontro per le idee e le scuole di pensiero. *“Evento del gusto e di gusto”* – dice Agostino Poletto, amministratore unico di Stazione Leopolda srl – *“che ha individuato la giusta chiave di lettura per proporre la qualità e l'eccellenza dell'enogastronomia italiana, in una regione come la Toscana che ne rappresenta una delle punte massime”*. E la Stazione Leopolda, spazio espositivo di grande versatilità, si conferma marchio di garanzia per realizzare eventi di prestigio e ad alta capacità comunicativa.

Taste ha proposto un viaggio attraverso i prodotti di **111 aziende**, produzioni di eccellenza provenienti da tutta la penisola e relative a più di **800 tipologie merceologiche**, che i visitatori hanno avuto la possibilità di acquistare nell'area **“Taste shop”**, dotata di più di **20.000 pezzi in vendita**. In più ha presentato i più moderni oggetti e attrezzature legati al mondo della cucina nell'area **“Taste Tools”**, e anche l'intrigante **“Viaggio nelle diversità”**, un'area dedicata ad audaci abbinamenti di cibi, e tra cibi e bevande, ideati da Davide Paolini e Piero Camussone di Visconti Eventi per gourmet curiosi e sofisticati.

Ricco anche il programma di eventi che si sono svolti nei tre giorni della manifestazione. I **Taste Ring**, una serie di incontri/scontri organizzati da Davide Paolini, hanno visto confrontarsi i massimi protagonisti del settore enogastronomico alle prese con temi come “La dieta è di destra e la cucina è di sinistra? Così sostiene il comandante Marcos” o “La carne spagnola è davvero migliore della chinina?”. Grande successo anche per la presentazione del libro **“Food Sound System” di Don Pasta Selecter**, che ha mescolato cucina e musica in una coinvolgente performance live, e per l'installazione “House of spirits” di Kendell Geers, proposta da **Castello di Ama per l'arte contemporanea**.

Firenze, 21 marzo 2006