

Quattro giornate piccanti a Firenze: torna «Tavola Latina»

scritto da Redazione | 13/05/2024



Diventano quattro le giornate dell'evento fiorentino dedicato alla gastronomia dei Paesi latini. Da lunedì 27 a giovedì 30 la terza edizione porterà in diversi locali della città cene, talk show e degustazioni, con un focus su spezie e piccante

Tavola Latina 2024 rappresenta la conferma di un successo che, nelle prime due edizioni, ha portato a Firenze i gusti e i colori delle cucine sudamericane. La rassegna cultural-gastronomica, ideata da un gruppo di giornalisti guidato da Giacomo Iacobellis, tornerà **da lunedì 27 a giovedì 30 maggio** in una serie di locali fiorentini che ospiteranno i diversi momenti, all'insegna di quel mosaico di culture indigene, europee e africane.

Tavola Latina 2024: le novità della terza edizione

La prima novità riguarda la durata in quanto si passa **da tre a quattro giornate**. Se i primi due anni si erano concentrati sul ceviche e [sulla carne](#), la terza edizione sarà dedicata al **mondo del piccante e delle spezie**, da sempre presenti nell'immaginario collettivo gastronomico legato ai

Paesi latini.

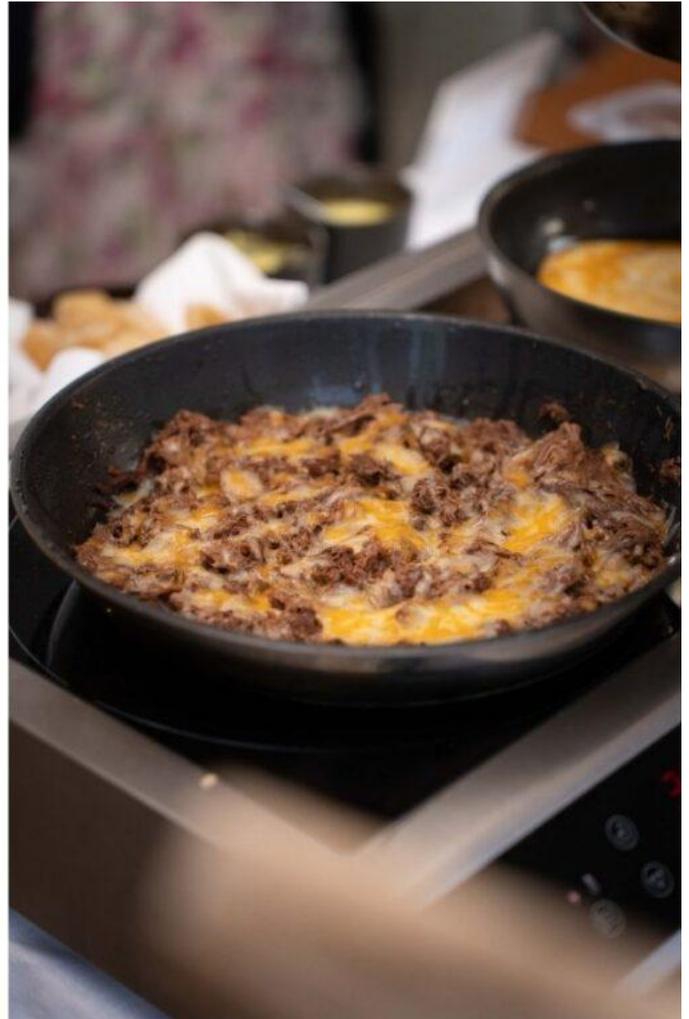


Tavola Latina si tiene in vari locali della città (Foto © Ufficio stampa).

Un Opening Party all'insegna del divertimento

Il taglio del nastro di Tavola Latina 2024 sarà l'**Opening Party di lunedì 27** al **The Lodge Club** (viale Poggi, 1) che vedrà cinque nomi - gli chef **Simone Cipriani** (Essenziale), **Francys Salazar** (Sevi) e i maestri *taqueros* **Tommaso Fontanella** (ToscoTacos), **Riccardo Ricci** (MotoTacos) e **Gabriel Hernandez** (Raíces) - cimentarsi con ricette classiche e innovative, usando la carne fornita dalla macelleria **Alessandro Soderi** e le tortillas di **La Morenita**.

Insieme ai tacos, i gelati di **Cinzia Otri** ispirati al Sud America, il cioccolato venezuelano Noalya, il liquore Yerbito e cocktail a base di pisco distribuiti da Zafferano Spirits. La serata sarà animata dalla musica tradizionale messicana del gruppo **Mariachi El Magnifico de Florencia**.

Un programma ricco tra cultura e buon cibo

Nel **secondo giorno**, al ristorante **Segno** (Hotel Plaza Lucchesi), è programmato uno speciale pranzo dedicato all'uso del cioccolato nella cucina salata, con il resident chef Tommaso Calonaci insieme a Carlotta Delicato (Ristorante Delicato, Contigliano RI) e Vincenzo Artadi Carbajal (Miro Milano). Nel pomeriggio il **Social Hub** ospiterà una degustazione di cioccolato Noalya, liquore Yerbito e sigari Nocilla, mentre dopo il tramonto le **Serre Torrigiani** ospiteranno il pop-up della Florence e Tuscany Cocktail Week coinvolgendo 4 cocktail bar toscani e il nuovo ristorante di sushi brasiliano Batukada.



Le cucine latine saranno al centro delle preparazioni degli chef e degli bartender (Foto © Ufficio stampa).

Il **terzo giorno** di Tavola Latina 2024 si apre al nuovissimo ristorante **Osmo** (Floren Luxury Hotel, via Panzani) che ospiterà lo chef **Salvatore Morello** (Inkiostro, PR) che interpreta i sapori piccanti di diversi mondi, dalla Calabria al Sud America, insieme al resident **Marco Anselmi**.

Dalle 15.30, al **Teatro del Sale** (via de' Macci), va invece in scena il talk show **"Il Chimichurri vs spezie del mondo"** con gli chef **Karime Lopez** (Messico), **Salvatore Morello** (Italia), **Stelios Sakalis** (Grecia), **Paulo Airaudo** (Argentina) e **Paolo Lavezzini** (Italia). Dalle 18 alle 19 il **Next Door Gunè** (Via del Drago d'Oro) ospiterà un evento che vedrà tre note influencer sudamericane dietro il bancone, con la bartender **Eleonora Romolini**. La giornata finisce in grande con la cena stellata allestita dallo chef argentino **Paulo Airaudo** (**Luca's Restaurant**, all'interno dell'hotel La Gemma) accompagnati dal metodo classico di Zafferano Spirits.



La terza edizione di Tavola Latina è dedicata al mondo del piccante e delle spezie (Foto © Ufficio stampa).

Il **quarto giorno** di Tavola Latina 2024 inizia al **Golden View** (via de' Benci) che farà da cornice al pranzo "**L'Italia centrale interpreta l'America centrale**" con gli chef umbri **Andrea Impero** (Elementi Borgo Brufa) e **Ada Stifani** (Ada Gourmet) che insieme al resident chef **Andrea Candito** interpreteranno piatti tipici intervallati da *reading* in lingua originale tratti dal libro "**Il rigore più lungo del mondo**" di Osvaldo Soriano, accompagnati dai vini dell'azienda del calciatore argentino **Nicholas Burdisso**. A finire, ultimo brindisi con due tradizioni di speziature a confronto: da un lato la cucina peruviana di Sevi, dall'altra quella indiana dello chef Johty Singh (Haveli).

«Anche quest'anno abbiamo voluto tessere un filo ideale tra la cucina toscana e quelle sudamericane - spiega **Giacomo Iacobellis**, tra i più autorevoli conoscitori della gastronomia latina in Italia - coinvolgendo sia addetti ai lavori che appassionati alla scoperta di materie prime e preparazioni a prima vista così lontane dal nostro quotidiano, grazie al contributo di materie prime come l'aglio Tata, l'olio Evo delle Tenute Librandi, l'acqua Fonteviva e i distillati di Dovel».

Info: www.facebook.com