



TASTE & FUORI DI TASTE

CALENDARIO DEGLI EVENTI 11-15 MARZO 2010

IN OCCASIONE DI
TASTE 13-15 marzo
STAZIONE LEOPOLDA – VIALE F.LLI ROSSELLI 5 - FIRENZE

GIOVEDÌ 11 MARZO

12.00	Olio & Convivium Via Santo Spirito, 4	MANI IN PASTA Le pastaie di Olio & Convivium daranno una dimostrazione di come si prepara la pasta fresca. Successive degustazioni di primi piatti Prezzo 15€ Per info e prenotazioni: 055 2658198
19.00	Olio & Convivium Via Santo Spirito, 4	BACCALÀ ACCIUGHE E ARINGHE: I NOSTRI MARI Prezzo 15€ Per info e prenotazioni: 055 2658198
19.30	Circo-lo Teatro del Sale via dei Macci 111/r	ERBE SELVATICHE E ORTI DOMESTICI Dal balcone di una finestra ai campi delle nostre periferie, vivere d'insalate. Cena con spettacolo. Ingresso riservato ai soci Per info: 055 2001492
19.30	La Sosta del Convivium Viale Europa, 4/6	PIZZICANDOLI OLIANDOLI... AFFINATORI 1980 – 2010: 30 anni di storia di Convivium firenze Degustazione e cena al Convivium con i suoi caseari. Menu "BUON APPETITO OSSO", con ricette realizzate in collaborazione con la Dott.ssa Maria Luisa Brandi Prezzo 25€ Per info e prenotazioni: 055 6811757
20.00	Ristorante Il Paiolo Via del Corso 42r	LIBERA INTERPRETAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI NONNO LANCIA E DELLE BIRRE BRUTON Lo Chef Alessandro De Luca interpreta le specialità

alimentari **Nonno Lancia** con l'ausilio delle **Birre Bruton** e dei prodotti stagionali. Menu di tre portate.
prezzo 45€
Info e prenotazione: 055 215019

VENERDI' 12 MARZO

11.00	Macelleria Luca Menoni Mercato di Sant' Ambrogio Piazza Ghiberti	SCUOLA DI MACELLERIA "Conoscere e utilizzare i tagli di carne" – lezione di taglio della carne. Interverranno Davide Paolini, Vasco Tacconi Presidente dell'Associazione Macellai della Provincia di Firenze e Aristide Bucchi, Presidente del Centro Carni Alimentari. Seguirà degustazione di peposo presso l' Trippaio di Stefania e Fabrizio. Sarà possibile fare un'offerta per l'Associazione Trisomia 21 che aiuterà nel servizio catering. Evento gratuito - Per info: 055 213029
12.30 – 16.00	Showroom Riccardo Barthel Via dei Serragli 234 r	MOMENTO GUSTO IN BOTTEGA Degustazioni e visita ai laboratori artigiani con assaggi dei prodotti di Cantine Lunae Bosoni e Cipriani Food. Evento gratuito - Per info: Francesco Barthel 335 360140 / Ufficio Stampa Mediasail 327 0212200
12.30	Riva Loft Via Baccio Bandinelli, 98	IL CRUDO ALL'ITALIANA Luciano Zazzeri, titolare stellato de LA PINETA di Marina di Bibbona, terrà una lecture sulle tipologie di pesce e le modalità di preparazione per realizzare le ricette per cui LA PINETA è diventata famosa. Per info e prenotazioni: 055 7130272
17.00	Hotel Savoy Piazza della Repubblica, 7	PIERANGELINI CREA CON TASTE - APERITIVI A TEMA CON I PRODUTTORI DI TASTE Sono a firma del grande chef Fulvio Pierangelini gli aperitivi a base delle eccellenze enogastronomiche presenti a Taste. Ospita questi incontri l'Hotel Savoy. Cocktail a pagamento. Per info e prenotazioni 055 2735891
18.30 – 20.30	Boutique Faliero Sarti Via della Spada 24/R	LA SENSUALITÀ DI UN FIORE INCONTRA LA MORBIDEZZA DI UNO SCIALE Degustazione del Vino Orchidea della fattoria CasalBosco . Evento gratuito per info accessorio@falierosarti.com / 055 8866250
19.00 – 21.00	Showroom Riccardo Barthel Via dei Serragli 234 r	MOMENTO GUSTO IN BOTTEGA Aperitivo e visita ai laboratori artigiani con degustazione di vini a cura di Cantine Lunae Bosoni Evento gratuito - Per info: Francesco Barthel 335 360140 / Ufficio Stampa Mediasail 327 0212200

19.00 –22.00	Casa della Creatività Vicolo di Santa Maria Maggiore, 1	BIRRA D'ARTISTA Aperitivo degustazione di Birra del Borgo e sfiziosità gastronomiche. Leonardo di Vincenzo, di Birra del Borgo, presenterà la sua "Birra d'Artista", con un'etichetta speciale dell'artista Giovanni Trimani Prezzo aperitivo 7€ Per info 055 2381240
19.30	Sala delle Vetrate (ex Murate) Piazza Madonna della Neve	CANTINA PIEVE VECCHIA E I PRODOTTI DELLA MAREMMA Un assaggio della Maremma proposto dalla Cantina Pieve Vecchia attraverso la degustazione dei loro vini abbinati ai prodotti tipici del territorio sulle note del Rossana Casale Jazz Trio e Massimo Di Michele. Evento aperto al pubblico ad ingresso gratuito fino ad esaurimento posti Per info 0564 996452
19.30	Il Santino – Enoteca gastronomia Via S. Spirito 60r	IL SANTINO PRESENTA LA "PROSCIUTTERIA DOK DALL'AVA" Alla presenza del produttore, degustazione della migliore selezione " PROSCIUTTERIA DOK DALL'AVA " abbinata ai vini della carta de Il Santino. prezzo 5€ per info e prenotazioni 055 2302820
19.30	La Sosta del Convivium Viale Europa, 4/6	LE SIGNORE DELL'ACETO BALSAMICO DI MODENA Emilia Romagna e Toscana: due tradizioni si incontrano. Degustazione e cena al Convivium. Conferenza sul raggiungimento del marchio IGP. Intervengono Donatella De Pietri (La Bonissima) e Cristina Crotti (Il Borgo del Balsamico) Prezzo 25€ Per info e prenotazioni 055 6811757
20.00	Ristorante Alle Murate, Via del Proconsole 16/r	ACCADEMIA DELLE FRATTAGLIE Prima cena di presentazione dell'Accademia delle Frattaglie. Presenterà la serata Umberto Montano, patron del ristorante. Presenti: Oliviero Toscani, Beppe Bigazzi, Paolo Pellegrini Leonardo Romanelli, Marco Rossetti. Preparano i loro prodotti: F. Cazzamali (Macelleria Cazzamali), S. Fracassi (Macelleria Fracassi), G. Andreucci (Il Biroldo) L. Torrini (il trippaio di Gavinana) e P. Nigro (circolo Marina di Candeli). In cucina: Giovanna Iorio, chef del Ristorante Alle Murate, e Saverio Sbaragli, chef de Il Grappolo del Salviatino. Ospite l'Académie des Abats. In abbinamento: Lambrusco Otello delle Cantine Ceci, l'olio extravergine ed il Syrah O.T. di Oliviero Toscani. Costo della cena 50€, solo su prenotazione. Info e prenotazioni 055 240618/ silvia@allemurate.it
20.00	Ristorante Pizzeria Munaciello Via Maffia 31/ r	IL POMODORINO DEL VESUVIO DI CASABARONE DA MUNACIELLO Il delizioso pomodorino del Vesuvio dell'azienda agricola Casa Barone sarà proposto in un menù tutto dedicato ad esaltarne il sapore dolce e inconfondibile.

per info e prenotazioni: 055 287198 – 392 6373963

20.00	Ristorante Il Paiolo Via del Corso 42r	LIBERA INTERPRETAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI NONNO LANCIA E DELLE BIRRE BRUTON Lo Chef Alessandro De Luca interpreta le specialità alimentari Nonno Lancia con l'ausilio delle Birre Bruton e dei prodotti stagionali. Menu di tre portate. prezzo 45€ Info e prenotazione: 055 215019
20.30	Ristorante Teatro Opera et Gusto Via Della Scala 17/r	OPERA ET GUSTO PRESENTA "CENA CON LA MOLINA" cena in "tre atti" al cioccolato La Molina : menù al cacao, con spettacolo teatrale di Alessandro Riccio e Alberto Becucci menu fisso a 45€ Informazioni e prenotazioni 055 288190
20,30 – 23,00	Ristorante Cestello P.zza Del Cestello, 8	DONNA FUGATA AL CESTELLO I prestigiosi vini siciliani di Donnafugata incontrano la rinomata cucina del Ristorante Cestello che proporrà piatti a base di ingredienti dell'isola. Menu degustazione con assaggio di 3 vini. Menu degustazione a 65€ Informazioni e prenotazioni 055 2645364
21.00	Ristorante Ganzo Via dei Macci 85/R	UNA CENA DA FUORI DI TASTE.. GANZO! Al Ganzo, ristorante/laboratorio di gastronomia, una cena con i prodotti presenti a Taste. Quattro portate che esalteranno la qualità delle materie prime. Prezzo cena 35€ bevande incluse Prenotazione obbligatoria allo 055 241076
21.00	Angels, Restaurant and American Bar Via del Proconsolo 29/31	QUANDO IL PESCE POVERO...BEVE BIRRA Cena di sette portate a base di pesci poveri, di mare, lago e fiume, accompagnate da quattro diversi tipi di birra artigianale. In collaborazione con Birrificio l'Olmaia - evento a pagamento Per info e prenotazioni 055 2398762

SABATO 13 MARZO

10.00 – 12.00	Caffetteria di Melbookstore Via de' Cerretani, 16r	COLAZIONE DA MELBOOKSTORE 2 cru di caffè preparati in infusione da Le Piantagioni del Caffè , la cioccolata in tazza di De Bondt , le fette biscottate del biscottificio Mattei e due tipi di biscotti Deseo Evento gratuito – per informazioni 055 287339
10.30	Sala stampa Stazione Leopolda	DOLCELIEVE Fabiana Giacomotti presenta alla stampa il progetto Dolcelieve, marchio di pasticceria per intolleranti.
11.00 – 17.00	INO – Bottega Alimentari e vino Via de' Georgofili 3	GUSTA LA SARDEGNA DA 'INO Degustazioni a pagamento di panini con prodotti tipici della Sardegna e corner di vendita dei tesori

11.30	TASTE RING Stazione Leopolda	gastronomici dell'isola Per informazioni 055 219208 L'ORIGINE È CIÒ CHE SEGNA L'IMPRINTING DEI PRODOTTI GASTRONOMICI? Quando parliamo di prodotti gastronomici, facciamo riferimento a cibi d'eccellenza che meritano un posto d'onore sulla nostra tavola. Ma quali fattori determinano il loro valore? Soprattutto l'origine? Non tutti concordano su questo come valore fondamentale: in molti ritengono che il plus dipenda soprattutto dalla materia prima e dalla manualità o tecniche di lavorazione.
11.30 – 19.30	Stand Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali Stazione Leopolda	Il Ministero Delle Politiche Agricole, Alimentari E Forestali promuove una serie di degustazioni di mele DOP e degli oli Chianti Classico e Terre di Siena
12.00 – 14.00	INO – Bottega Alimentari e vino Via de' Georgofili 3	MONOGRANO FELICETTI, QUATTRO MANI IN PASTA.. Nicola Batavia, chef del 'L Birichin, presenterà 3 interpretazioni dei grani Khorasan-Kamut, Matt e Farro usando la pasta come ingrediente fondamentale della preparazione. Marco Stabile chef de L'Ora d'Aria in contemporanea presenterà alcune preparazioni che legano la tradizione ed il territorio ad ogni singolo Monograno. Prezzo 15€ Per informazioni e prenotazioni 055 219208
12.00 – 15.00	Caffè San Carlo Via Borgognissanti 32/34 r	BRUNCH D'ACETO SOPRAFFINO DEGLI ESTENSI L'Aceto Sopraffino abbinato a piatti quali carpacci, insalate, panini, macedonie e dolci. Interverrà il titolare dell'azienda produttrice. Pranzo a buffet 10€. Per informazioni 055 216879
12.00 – 23.00	Obikà Firenze Palazzo Tornabuoni, Via de' Tornabuoni 16	TASTE SARDINIA DA OBIKA' Specialità della Sardegna in abbinamento al classico menu a pagamento. I piatti saranno creati grazie alla consulenza di uno chef sardo che verrà a Firenze per l'occasione. Per informazioni 055 2773526
12.30 – 16.00	showroom Riccardo Barthel via dei Serragli 234 r	MOMENTO GUSTO IN BOTTEGA – CIPRIANI DAY Arrigo Cipriani presenta il suo libro "Prigioniero di una stanza a Venezia". Degustazione e aperitivo a cura dello staff del leggendario Harry's Bar di Venezia. Paolo Rossi, capocuoco, e Claudio Ponzio, capo barman, guidano gli assaggi di pasta kamut Cipriani – e del celebre Bellini, seguito da uno stuzzicante Bloody Mary. Degustazione di vini Cantine Lunae Bosoni, visita ai laboratori artigiani. Evento gratuito - Per informazioni Francesco Barthel 335 360140/ Ufficio Stampa Mediasail 327 0212200
13.00	Sala Stampa Stazione Leopolda	CONOSCERE I BACCALA' Un raffinato aperitivo a base di specialità SCHOONER e un evento dedicato a conoscere i mille modi di preparare e degustare il Baccalà Su invito

14.00 – 16.00	Scuola di arte culinaria Cordon Bleu Via di Mezzo 55	PANINI PER BAMBINI – un evento organizzato da Vogue Bambini I piccoli dai 6 ai 10 anni potranno trasformarsi in abili panettieri e preparare diversi tipi di pane italiani. Ad impastare con loro ci saranno Csaba dalla Zorza, food writer, e Cristina Blasi chef e titolare della scuola. Evento gratuito fino ad esaurimento posti Per info e prenotazioni 02 85612829/31
14.00 – 18.30	Locman Via Tornabuoni, 76/R	7GR. PRESENTA: L'ORA DELL'ESPRESSO Degustazione delle raffinate miscele del pregiato espresso 7Gr. degustazione gratuita per informazioni ufficio stampa 333 4463441
15.00 – 18.00	Amarù Piazza Nazario Sauro 14r	DEGUSTAZIONE " BIRRA E CIOCCOLATO" Le Birre di Alex&co incontrano il cioccolato di T'a sentimento italiano degustazione gratuita Per informazioni 055 288197
15.00 – 17.00	Obikà Firenze Palazzo Tornabuoni, Via de' Tornabuoni 16	SVEGLIA, E' IL TUO ESPRESSO Incontro-degustazione di caffè organizzato da Caffè Mocarico . Un viaggio dalla pianta alla tazzina per riconoscere fin dal primo sguardo un Espresso di qualità. Evento gratuito/ prenotazione obbligatoria 055 8495085
16.00	WP Store Via dei Federighi 3-5r	INCONTRO DOLCI PIEMONTESI DI GIOVANNI COGNO E MODA A FIRENZE Degustazione dolci piemontesi di Giovanni Cugno torta di nocciola – biscotti di nocciola e tartufi dolci Evento gratuito – per informazioni 055 2776399
16.00 – 18.00	A.N.G.E.L.O. Via dei Cimatori, 25/r	MERENDA VINTAGE 2 cru di caffè preparati in infusione da Le Piantagioni del Caffè , le tavolette di cioccolato con aromi di spezie di De Bondt , due tipi di biscotti Deseo presso il nuovo negozio vintage di A.N.G.E.L.O. Evento gratuito – per informazioni 055 214916
16.30 – 18.30	Lungarno Details Store Lungarno Acciaiuoli 4	ANTEPRIMA DOLCELIEVE Linea di alta pasticceria per intolleranti golosi presentata da Fabiana Giacomotti. Un percorso fra tè, pasticcini e biscotti light firmati da un grande nome del gusto italiano che anche i non-celiaci e gli amanti del latte troveranno finalmente irresistibili. Su invito - rsvp Morgagni33, Spazia Fiori 02-760921
17.00	Hotel Savoy Piazza della Repubblica, 7	PIERANGELINI CREA CON TASTE - APERITIVI A TEMA CON I PRODUTTORI DI TASTE Sono a firma del grande chef Fulvio Pierangelini gli aperitivi a base delle eccellenze enogastronomiche presenti a Taste. Ospita questi incontri l'Hotel Savoy. Cocktail a pagamento. Per info e prenotazioni 055 27 35 891

18.00 – 20.00	Bar de l'O - Hotel L'Orologio P.zza Santa Maria Novella	DEGUSTAZIONE DA 3 SOLDI Insoliti abbinamenti tra i Vini del Castello di Ama ed i prodotti da forno del Biscottificio Mattei , interpretati in collaborazione con Alessandro Frassica di 'INO . Evento a invito - Contributo minimo 10€ - ricavato devoluto al MEYER. Invito disponibile presso lo stand MATTEI, presso l'Antico Forno Mattei a Prato e 'INO in Via de' Georgofili. Per informazioni e conferme 348 1867345
18.30	Spazio Soci�t� Anonyme_clothing concept store +22a22 shared/platform/design/gallery/ Via Niccolini 3/f, Via della Mattonaia 22a	EXTRA ORDINARY FAMILY NIGHT Party per l'apertura di "Soci�t� Anonyme_clothing concept store + 22a22 shared/platform/design/gallery/", realizzato da Arabeschi di Latte con Scherzerino e Birra Baladin . Verranno presentate le "Mono Baladin", casse acustiche realizzate con la direzione artistica di Marina Obradovic, e una compilation creata da Rolling Stone Evento gratuito - Per informazioni 055 575397 / 055 3860084 arabeschi@arabeschidilatte.org
		ECCE HOME presentazione di HOME SAPIENS MAGAZINE #01 il magazine dedicato ai territori personali dell'abitare contemporaneo. www.homesapiens.it - info@homesapiens.it
18.30 – 21.00	Caf� Ristorante InCanto Piazza Ognissanti, 1	APER INCANTO Aperitivo con prodotti Friultrota, Savini Tartufi e Vestri Cioccolato Prezzo 9€ Per informazioni e prenotazione: 055 271633767/69
18.30	Il Santino – Enoteca gastronomia Via S. Spirito 60r	IL SANTINO PRESENTA LO SPUMANTE DEI CASTELLI DI GIULIETTA E ROMEO Degustazione di spumante Capuleti ros� di Bellaguardia abbinato a tre idee gastronomiche interpretate dai giovani chef del Santo Bevitore. Per la durata di Taste tre vini dell'azienda Bellaguardia saranno i protagonisti di una carta dedicata al Santo Bevitore Prezzo 5€ - per info e prenotazione: 055 2302820
18.30 – 22.00	caff� San Carlo via Borgognissanti 32/34 r	APERITIVO D'ACETO SOPRAFFINO DEGLI ESTENSI Aperitivo a buffet con assaggi aromatizzati all'Aceto Sopraffino accompagnato da vini italiani e speciali cocktail a base di aceto. Aperitivo 8€ - per informazioni 055 216879
18.45 – 21.00	Amar� Piazza Nazario Sauro 14r	BIRRA E FORMAGGIO Degustazione di birra con i formaggi del selezionatore Philippe Olivier aperitivo 5€/ light dinner con formaggi e birra 20 € Per informazioni e prenotazioni 055 288197
19.00 – 21.00	Showroom Riccardo Barthel	MOMENTO GUSTO IN BOTTEGA - CIPRIANI DAY

	Via dei Serragli 234 r	Degustazione di pasta kamut Cipriani e aperitivo a base di cocktail Bellini e Bloody Mary a cura di Paolo Rossi e Claudio Ponzio dell'Harry's Bar di Venezia. Degustazione di vini Cantine Lunae Bosoni, visita ai laboratori artigiani - evento gratuito Per informazioni Francesco Barthel 335 360140 Ufficio Stampa Mediasail 327 0212200
19.00 – 21.00	Moyo Via de' Benci, 23	APERITIVO ORO Aperitivo & cocktails con decorazione di scaglie d'oro alimentare di Giusto Manetti Battiloro , dj set lounge Cocktail 7/8€ Per informazioni 055 2479738
19.00 – 23.00	Ristorante il Palagio Four Seasons Hotel Borgo Pinti, 99	FUORI DI TASTE AL PALAGIO Vito Mollica, executive chef del Ristorante il Palagio, presenta un menu abbinando prodotti di aziende presenti a Taste: Dispensa di Amerigo, La Motticella, Pastificio Benedetto Cavalieri, Savini Tartufi, La Casera, Villa Marta. Menu 85€, flute di benvenuto Per informazioni e prenotazioni 055 26261
19.00 – 23.00	Dolce Vita P.zza del Carmine, 5	IL PANETTONE PER TUTTO L'ANNO, QUELLO ALLA HY CUVÉE. Per chi ama il panettone, Zago propone 4 diversi modi di assaporarlo a seconda delle stagioni. Una degustazione in cui verrà proposto il panettone alla HY CUVÉE in modo innovativo. 15€ Piatto + calice hy cuvee Per info e prenotazioni 055 284595
19.30	Ristorante Onice Villa La Vedetta Viale Michelangelo, 78	FUORI DI TASTE A VILLA LA VEDETTA L'Onice Lounge propone ai palati più raffinati un inedito Menù Gourmet appositamente ideato per Fuori di Taste. Con la complicità di una vista mozzafiato su Firenze, lo chef Stefano Santo, candidato alla stella Michelin 2011, declinerà in maniera creativa gli ingredienti doc offerti dai produttori locali. Per informazioni e prenotazioni 055 681631
19.30	La Sosta del Convivium Viale Europa, 4/6	PASTA SECCA Dalle colline pisane alle colline senesi. Cena al Convivium con buffet di primi piatti. Prezzo 25€ Per informazioni e prenotazioni 055 6811757
20.00	Osteria del Caffè Italiano SUD Via delle Vigna Vecchia 4r	L'UOVO E DINTORNI Serata speciale sul tema dell'uovo e le sue interpretazioni. Presenti alcuni produttori di Taste: Pastificio Caponi di Pontedera, Eleonora Cunaccia e le sue erbe di montagna, la Masseria Mirogallo ed il Panificio Pane e Pace . Partecipa l'azienda Oliviero Toscani con il suo olio. L'azienda Ceralti di Donoratico presenta i suoi Bolgheri. Prezzo 45€ Solo su prenotazione allo 055 240618 -

silvia@allemurate.it. Prevendita anche presso gli stand di Eleonora Cunaccia e Pastificio Caponi

20.00	Ristorante alle Murate via del Proconsolo 16/r	FRACASSI GOURMET ALLE MURATE. IL GRIGIO DEL CASENTINO Simone Fracassi con i suoi prodotti e Giovanna Iorio in cucina propongono una serata a tema sul suino "Grigio del Casentino" allevato allo stato brado. In abbinamento i vini dell'Azienda Collefrisio Costo 70€ Solo su prenotazione 055 240618/ silvia@allemurate.it Prevendita anche presso lo stand di Simone Fracassi
20.00 – 2.00	Zoe Bar Via dei Renai, 13	APERITIVO AMERICAN ZOE Dj set house music e cocktail con l'oro alimentare di Giusto Manetti Battiloro Cocktail 7/8€ - per informazioni 055 243111
20.00 – 22.00	Colle Bereto Piazza Strozzi, 5r	APERITIVO CON FINGER FOOD Aperitivo con l'oro alimentare di Giusto Manetti Battiloro - dj set Cocktail 10€ - per informazioni 055 283156
20.00	Ristorante Pizzeria Munaciello Via Maffia 31/ r	IL POMODORINO DEL VESUVIO DI CASABARONE DA MUNACIELLO Il delizioso pomodorino del Vesuvio dell'azienda agricola Casa Barone sarà proposto in un menu tutto dedicato per esaltarne il sapore dolce e inconfondibile per info e prenotazione: 055 287198 – 392 6373963
20.00	Ristorante Il Paiolo Via del Corso 42r	LIBERA INTERPRETAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI NONNO LANCIA E DELLE BIRRE BRUTON Lo Chef Alessandro De Luca interpreta le specialità alimentari Nonno Lancia con l'ausilio delle Birre Bruton e dei prodotti stagionali. Menu di tre portate. prezzo: € 45,00 Info e prenotazione: 055 215019
20.30	Ristorante Teatro Opera et Gusto Via Della Scala 17/r	HOTEL REGINA a cura della Compagnia del Giallo Cena con delitto in cui commensali sono invitati a farsi investigatori, degustazione di prodotti de La Campofilone . Menu a prezzo fisso a 45€ Prenotazione obbligatoria 055 288190
21.00	Le Volpi e l'Uva Piazza de' Rossi, 1	IL PAES DI LUGANEGHITI SI RITROVA A FIRENZE A LE VOLPI E L'UVA Degustazione dei prodotti tipici del Paes di Luganeghiti , tra i quali: Lonza al faggio, Luganeghit e Sigari TastAMI. All'evento saranno presenti il responsabile vendite Emanuele Forasacco e la famiglia Venegoni proprietaria dell'azienda. Evento gratuito Per informazioni Emanuele Forasacco 348 216302 o Le Volpi e L'Uva 055 398132
21.00	Angels, Restaurant and American	QUANDO IL LAMPRE SI FA DOTTO...& CHAMPAGNE

	Bar Via del Proconsolo, 29/31	Cena degustazione a base di quinto quarto, con sette portate, curata dal trippaio Alessio Farolfi in collaborazione con lo chef Filippo Petri. Informazioni e prenotazioni 055 2398762
21.00	Ristorante Ora D'Aria Via Ghibellina 3/c/r	CUVEE DI MALTO NEL PIATTO Cena Gourmet in cui è protagonista la birra artigianale. Marco Stabile realizzerà un percorso culinario dall'antipasto al dessert tutto a base di birra Zago . La degustazione delle birre sarà guidata dal produttore Mario Chiaradia. Menu 55€ tutto incluso Per info e prenotazioni: 055 2001699
21.00	Circolo Canottieri Firenze Lungarno Anna Maria Luisa de Medici, 8	BIRRE ARTIGIANALI IN RIVA ALL'ARNO Una cena allo storico Circolo Canottieri di Firenze con le birre artigianali protagoniste. Quattro portate che si sposano con i prodotti dei microbirrifici italiani 32 Via dei Birrai, Barley, Birra del Borgo e Olmaia . Prezzo cena: 35€ bevande incluse Prenotazione obbligatoria allo 055 2381010
21.00	Teatro Puccini Via delle Cascine, 41	COME DIVENTARE SOMMELIER IN 50 MINUTI Leonardo Romanelli, scrittore e giornalista nel campo del vino, spiega come seguire un corso di sommelier, raccontando vizi e curiosità legati agli appassionati del nettare di Bacco. Degustazione vini Agricoltori Del Chianti Geografico . Prezzo 10€- 8€ per soci Coop Informazioni: 055 362067 – 055 210804

DOMENICA 14 MARZO

9.00 – 16.00	showroom Riccardo Barthel via dei Serragli 234 r	ORTOBELLO Riccardo Barthel chiama a raccolta i contadini della campagna fiorentina con un evento che sostiene l'agricoltura locale, un mercatino alimentare dove acquistare i frutti stagionali del territorio nel cuore storico di Firenze.
9.30 – 11.30	Bar de l'O - Hotel L'Orologio P.zza Santa Maria Novella	7GR. PRESENTA: L'ORA DELL'ESPRESSO Degustazione delle raffinate miscele del pregiato espresso 7Gr . evento gratuito per informazioni ufficio stampa 333 4463441
11.00 – 17.00	INO – Bottega Alimentari e vino Via de' Georgofili 3	GUSTA LA SARDEGNA DA 'INO Degustazioni a pagamento di panini con prodotti tipici della Sardegna e corner di vendita dei tesori gastronomici dell'isola. Per informazioni 055 219208
11.30 – 19.30	Stand Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali	Il Ministero Delle Politiche Agricole, Alimentari E Forestali promuove una serie di degustazioni di mele

	Stazione Leopolda	DOP e degli oli Chianti Classico e Terre di Siena
12.00	Taste Ring Stazione Leopolda	PESTOCHAMPIONSHIP IL GENOVESE propone una gara di pesto che coinvolgerà 10 partecipanti. Introduzione di Davide Paolini e Roberto Panizza de Il Genovese sul tema: Esiste un pesto ideale?
12.00 - 15.00	Ristorante il Palagio Four Seasons Hotel Borgo Pinti, 99	BRUNCH FUORI DI TASTE AL PALAGIO Vito Mollica, executive chef del Ristorante il Palagio, presenta un menu abbinando prodotti di aziende presenti a Taste. Menu 70€ bevande incluse Per informazioni e prenotazioni 055 26261
12.30 – 16.00	showroom Riccardo Barthel via dei Serragli 234 r	MOMENTO GUSTO IN BOTTEGA Degustazioni e visita ai laboratori artigiani con assaggi dei prodotti di Cantine Lunae Bosoni e pasta Cipriani Eventi gratuiti Per informazioni Francesco Barthel 335 360140 Ufficio Stampa Mediasail 327 0212200
15.00 – 18.00	Amarù Piazza Nazario Sauro 14r	ORO E CAFFÈ Degustazione di Caffè Giordano impreziosito e decorato con l'oro e l'argento alimentare di Giusto Manetti Battiloro
16.00 – 19.00		Il vero chinotto NERI e il vero Ginger ALE di Fever three degustati nei bicchieri di Mario Luca Giusti degustazioni gratuite Per informazioni e prenotazioni 055 288197
16.00	Taste Ring Stazione Leopolda	LA SCOMPARSA DEI NEGOZI TRADIZIONALI AVRÀ RIPERCUSSIONI SUI PRODOTTI TIPICI? Negli ultimi anni si è assistito ad una diminuzione di negozi di alimentari e boutique del gusto, ovvero di luoghi da sempre deputati alla promozione delle eccellenze enogastronomiche. Quanto inciderà questa tendenza sulle possibilità di commercializzazione di questi giacimenti gastronomici? Ci sono nuovi canali da usare per far arrivare al consumatore questi prodotti di nicchia?
16.30 – 21.00	Cuculia Libreria con cucina Via dei Serragli 3/r	POESIE DAL DOLCE AL SALATO Degustazione di biscotti dolci e salati della Biscotteria Bettina . Tè e biscotti e a seguire un aperitivo speciale. cocktail e buffet 7€ per informazioni 055 2776205
17.00	Hotel Savoy Piazza della Repubblica, 7	PIERANGELINI CREA CON TASTE - APERITIVI A TEMA CON I PRODUTTORI DI TASTE Sono a firma del grande chef Fulvio Pierangelini gli aperitivi a base delle eccellenze enogastronomiche presenti a Taste. Ospita questi incontri l'Hotel Savoy. Per info e prenotazioni 055 2735891
18.30 – 21.00	Cafè Ristorante InCanto	APER INCANTO

	Piazza Ognissanti, 1	Aperitivo con prodotti Friultrota, Savini Tartufi e Vestri Cioccolato Per informazioni e prenotazione: 055 271633767/69
18.30 – 22.00	Caffè San Carlo Via Borgognissanti 32/34 r	APERITIVO D'ACETO SOPRAFFINO DEGLI ESTENSI Aperitivo a buffet con assaggi aromatizzati all' Aceto Sopraffino accompagnato da vini italiani e speciali cocktail a base di aceto. Aperitivo 8€ - per informazioni 055 216879
19.00	Hotel Home Florence Piazza Piave, 3	APERITIVO CON LA MOLINA Aperitivo degustazione di Cioccolato la Molina sono il risultato di una lunga sperimentazione di aromi ed abbinamenti. Evento gratuito per info e prenotazione 055 243 668
19.00 – 21.00	Showroom Riccardo Barthel Via dei Serragli 234 r	MOMENTO GUSTO IN BOTTEGA Aperitivo e visita ai laboratori artigiani con degustazione di vini a cura di Cantine Lunae Bosoni evento gratuito Per informazioni Francesco Barthel 335 360140 Ufficio Stampa Mediasail 327 0212200
19.00 – 21.00	ORVM – Westin Excelsior Piazza Ognissanti, 3	SWEET HAPPY HOUR con LA COLOMBA ALLA HY Aperitivo Dolce con la 1ª COLOMBA ALLA BIRRA Hy di Zago . Cuvée di Malto prodotta con lo stesso metodo dello Champagne. Per info e prenotazioni 055 27151
19.00 – 21.00	Moyo Via de' Benci, 23	APERITIVO MEDITERRANEO Pasta e pizza con decorazioni in oro e cocktail abbinati di Giusto Manetti Battiloro , a seguire serata con dj set Cocktail 7/8€ Per informazioni 055 2479738
19.00 – 23.00	Atrium Bar Four Seasons hotel Borgo Pinti, 99	FUORI DI TASTE AL PALAGIO Vito Mollica, executive chef del Ristorante il Palagio, presenta un menu abbinando prodotti di aziende presenti a Taste: Dispensa di Amerigo, La Motticella, Pastificio Benedetto Cavalieri, Savini Tartufi, La Casera, Villa Marta . Menu 85€, flute di benvenuto Per informazioni e prenotazioni 055 26261
19.00 - 1.00	Dolce Vita P.zza del Carmine, 5	APERITIVO CON SCAGLIE D'ORO Aperitivo con l'oro alimentare di Giusto Manetti Battiloro – Dj set Landa Cocktail 7/8€ - per informazioni 055 284595
19.30	Ristorante Onice di Villa La Vedetta Viale Michelangelo, 78	FUORI DI TASTE A VILLA LA VEDETTA L'Onice Lounge propone ai palati più raffinati un inedito Menù Gourmet appositamente ideato per Fuori di Taste. Con la complicità di una vista mozzafiato su Firenze, lo chef Stefano Santo, candidato alla stella Michelin 2011, declinerà in maniera creativa gli ingredienti doc offerti dai produttori locali

Per informazioni e prenotazioni 055 681631

20.00	Osteria del Caffè Italiano SUD Via della Vigna Vecchia 4r	L'UOVO E DINTORNI (SI REPLICA) Serata speciale sul tema dell'uovo di e le sue interpretazioni. Presenti alcuni produttori di Taste: Pastificio Caponi di Pontedera, Eleonora Cunaccia e le sue erbe di montagna, la Masseria Mirogallo ed il Panificio Pane e Pace . La Fattoria Corzano e Paterno presenterà i suoi vini in abbinamento Costo 45€ - solo su prenotazione: 055 240618 oppure silvia@allemurate.it . Prevendita anche presso gli stand di Eleonora Cunaccia e del Pastificio Caponi
20.00	Ristorante alle Murate via del Proconsolo 16/r	FRACASSI GOURMET ALLE MURATE. LA CHIANINA IGP Simone Fracassi con i suoi prodotti e Giovanna Iorio in cucina propongono una serata a tema sulla Chianina I.G.P. Elisabetta Geppetti della Fattoria Le Pupille presenterà i suoi vini in abbinamento. Costo 70€ Solo su prenotazione 055 240618 - silvia@allemurate.it Prevendita anche presso lo stand di Simone Fracassi
20.00	Ristorante Buca dell'Orafo Volta dei Girolami, 28/r	CONOSCERE I BACCALA' Lezione di baccalà con Schooner , per conoscere tutti i diversi tipi di baccalà e come utilizzarne in cucina tutte le parti. Una cena-degustazione organizzata in collaborazione con lo chef Angelo Torcigliani del ristorante Il Merlo di Camaiole. Solo su invito
20.00 – 22.00	Colle Bereto Piazza Strozzi, 5r	APERITIVO CON FINGER FOOD Aperitivo con l'oro alimentare di Giusto Manetti Battiloro - dj set Cocktail 10€ - per informazioni 055 283156
20.00 – 2.00	Zoe Bar Via dei Renai, 13	PIZZA & PASTA E APERITIVI CON SCAGLIE D'ORO Aperitivo con l'oro alimentare di Giusto Manetti Battiloro - Riccardino dj glam house Cocktail 7/8€ - per informazioni 055 243111
20.00	Ristorante Pizzeria Munaciello Via Maffia 31/ r	IL POMODORINO DEL VESUVIO DI CASABARONE DA MUNACIELLO Il delizioso pomodorino del Vesuvio dell'azienda agricola Casa Barone sarà proposto in un Menu dedicato ad esaltarne il sapore inconfondibile per info e prenotazioni: 055 287198 – 392 6373963
20.30	Hotel Savoy Piazza della Repubblica, 7	PIERANGELINI CREA CON TASTE - CENA A TEMA CON I PRODUTTORI DI TASTE Portano la firma del grande chef Fulvio Pierangelini i menù a base delle eccellenze enogastronomiche presenti a Taste. Ospita l'incontro l'Hotel Savoy. Cena 80€ vini inclusi – info e prenotazioni 055 2735891
20.30	Ristorante Piazza del Vino via della Torretta, 18/R	DONNA FUGATA IN PIAZZA Degustazione di quattro vini presentati per l'occasione dall'azienda siciliana Donnafugata . Menu da scegliere à la carte, tra varie ricette della cucina toscana e altri gustosi piatti regionali.

Costo: degustazione vini 4€, menu à la carte
Per info e prenotazioni: 055 679992

20,00 – 24,00	Tribeca factory Via Genova 17/3 Prato	DISPLACED PERSONA in concerto Il biscottificio di Prato Mattei insieme a TRIBECA FACTORY presenta i DISPLACED PERSONA in concerto, experimental indie/rock band. La serata sarà accompagnata da buona musica e tanti biscotti... Ingresso gratuito per info www.tribecafactory.it
21.00	Ristorante Birreria Braumeister via Madonna della Tosse 12/r	A CENA CON IL DUCATO Cena a buffet con proposte culinarie e le birre del birrifico artigianale il Ducato di Parma. I produttori illustreranno i processi produttivi della birra. Prezzo 20€ - info e prenotazioni 055 5000822

LUNEDI' 15 MARZO

9.00 – 11.00	Bar de l'O - Hotel L'Orologio P.zza Santa Maria Novella	7GR. PRESENTA: L'ORA DELL'ESPRESSO Degustazione delle raffinate miscele del pregiato espresso 7Gr. evento gratuito per informazioni ufficio stampa 333 4463441
10.00 – 20.00	Bar 16 Via del Corso 2R	PIACERE MOKARICO A tutti coloro che si presenteranno al BAR 16 muniti di biglietto di ingresso a Taste, Mokarico offrirà un espresso, con miscela da scegliere fra due proposte in degustazione. Evento gratuito Per informazioni: 055 8495085
10.00 – 11.00	Taste Ring Stazione Leopolda	NUOVI E DIFFERENTI CARATTERI DEL FRUTTO NEL PROGRAMMA DI MIGLIORAMENTO GENETICO DEL PESCO Intervento della Dott.ssa Alisea Sartori del CRA-FRU Centro di Ricerca per la Frutticoltura
10.30 – 15.30	Stand Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali Stazione Leopolda	Il Ministero Delle Politiche Agricole, Alimentari E Forestali promuove una serie di degustazioni di mele DOP e degli oli Chianti Classico e Terre di Siena
11.00 – 17.00	INO – Bottega Alimentari e vino Via de' Georgofili 3	GUSTA LA SARDEGNA DA 'INO Degustazioni a pagamento di panini con prodotti tipici della Sardegna e corner di vendita dei tesori gastronomici dell'isola Per informazioni 055 219208
11.30	Taste Ring Stazione Leopolda	ADDITIVI ALLA SBARRA? Additivi e azoto liquido hanno movimentato le cronache gastronomiche televisive e giornalistiche nell'ultimo anno. L'uscita dell'atteso provvedimento non ne vieta in modo assoluto l'uso ma impone delle informative non molto chiare, lasciando ancora molti

chiaroscuri in materia.

12.00 – 23.00	Obikà Firenze Palazzo Tornabuoni Via de' Tornabuoni 16	TASTE SARDINIA DA OBIKA' Specialità della Sardegna in abbinamento al classico menu a pagamento. I piatti saranno creati grazie alla consulenza di uno chef sardo che verrà a Firenze per l'occasione. Per informazioni 055 2773526
12.00	Olio & Convivium Via Santo Spirito, 4	IL PANE NELLE ZUPPE TOSCANE Ribollita, pappa al pomodoro e acqua cotta. Prezzo 12€ Per informazioni e prenotazioni 055 2658198
13.30 – 15.00	caffè San Carlo Via Borgognissanti 32/34 r	PRANZO CON AROMI D'ACETO ESTENSE Abbinandoli con vini veneti o limitrofi, vi proponiamo un pranzo con piatti preparati con Aceto Sopraffino Prezzo 12€ bevande escluse - informazioni 055 216879
16.00 – 18.00	Lungarno 23 Lungarno Torigiani, 23	BAMBINI CORRETE.. MERENDA AL 23! In occasione di Taste, Lungarno 23 offre ai bambini una merenda speciale con mini hamburger di carne chianina dei propri allevamenti (Tenuta la Fratta) Evento gratuito - Per informazioni 055 2345957
18.30 – 21.00	caffè Ristorante InCanto Piazza Ognissanti, 1	APER INCANTO Aperitivo con prodotti Friultrota, Savini Tartufi e Vestri Cioccolato Costo: 9€ Per informazioni e prenotazione: 055.271633767/69
19.00 – 21.00	Moyo Via de' Benci, 23	APERITIVO BUFFALO WINGS Aperitivo con decorazioni in oro alimentare di Giusto Manetti Battiloro . Cocktail 7/8€ Per informazioni 055 2479738
19.00 – 23.00	Ristorante il Palagio Four Seasons hotel Borgo Pinti, 99	FUORI DI TASTE AL PALAGIO Vito Mollica, executive chef del Ristorante il Palagio, presenta un menu abbinando prodotti di aziende presenti a Taste: Dispensa di Amerigo, La Motticella, Pastificio Benedetto Cavaliere, Savini Tartufi, La Casera, Villa Marta . Menu 85€, flute di benvenuto Per informazioni e prenotazioni 055 26261
19.00 - 1.00	Dolce Vita P.zza del Carmine, 5	APERITIVO CON SCAGLIE D'ORO Aperitivo con l'oro alimentare di Giusto Manetti Battiloro Cocktail 7/8€ - per informazioni 055 284595
19.30	Ristorante Onice Villa La Vedetta Viale Michelangelo, 78	FUORI DI TASTE A VILLA LA VEDETTA L'Onice Lounge propone ai palati più raffinati un inedito Menù Gourmet appositamente ideato per Fuori di Taste. Con la complicità di una vista mozzafiato su Firenze, lo chef Stefano Santo, candidato alla stella Michelin 2011, declinerà in maniera creativa gli ingredienti doc offerti dai

20.00	Ristorante Villa Bardini Costa San Giorgio 6/A	<p>produttori locali Per informazioni e prenotazioni 055 681631 TASTE E LE DONNE Beatrice Segoni (Borgo S. Jacopo), Benedetta Vitali, (Zibibbo) e Giovanna Iorio (Alle Murate) preparano un menù a sei mani con ingredienti di aziende di Taste. Con l'Associazione "Donne del Vino" e Pandolea. Presentano i loro vini: Azienda Livio Felluga, Fattoria Le Pupille, Tenuta di Capezzana, Badia a Coltibuono, Nonino Distillatori. L'incasso della serata, al netto delle spese, sarà devoluto alla Fondazione dell'Ospedale Meyer. Costo 80€ Prenotazioni allo 055 240618 o silvia@allemurate.it</p>
20.00	The Fusion Bar- Gallery Hotel Art Vicolo dell'Oro 3	<p>SICILIA FUSION - Donnafugata ospite d'eccezione al The Fusion Bar & Restaurant Lo chef Emanuele Cappellini interpreta una selezione di materie prime siciliane abbinate con prestigiosi vini La Fuga, Tancredi e Ben Ryé di Donnafugata. Costo 50€ vini inclusi Per informazioni e prenotazione: 055 27266987</p>
20.00 – 22.00	Colle Bereto Piazza Strozzi, 5r	<p>APERITIVO CON FINGER FOOD Aperitivo con dj set in collaborazione con Giusto Manetti Battiloro Cocktail 10€ - per informazioni 055 283156</p>
20.00 – 2.00	Zoe Bar Via dei Renai, 13	<p>APERITIVO ORO Food & beverage con scaglie d'oro di Giusto Manetti Battiloro Cocktail 7/8€ - per informazioni 055 243111</p>