



MERCOLEDÌ 08/03

orari punti
vendita

Matrimonio all'italiana: il tè sposa il cioccolato

Negozi La via del Tè - Venchi , Via S. Spirito, 11 - Via della Condotta, 26/28r - Piazza Ghiberti, 22/23r - Stazione Santa Maria Novella - Via Calimaruzza, 18 - Via Calzaiuoli 65r - Firenze

Degustazione abbinata di tè Earl Grey Imperiale **La Via del Tè** e cioccolatini Venchi con ripieno realizzato con la stessa miscela di tè nero al bergamotto.

per info:
www.laviadelte.it

evento gratuito

GIOVEDÌ 09/03

18:00-23:00

Birre artigianali in Simbiosi

Simbiosi Organic , Via de' Ginori, 56-58-60r - Firenze

Il ristorante e la pizzeria Simbiosi Organic propongono una serata dedicata alle birre artigianali del birrifico **La Petrognola**, accompagnate al ristorante da un menù speciale di 4 portate e alla pizzeria dalle pizze gourmet con impasti speciali.

per info e prenotazioni:
055.0640115
contatti@simbiosi.bio
www.simbiosi.bio

menù alla carta

20:30

Sushi nostrale

Vivaio Milano, Via di Scandicci, 265 - Firenze

Che ne dite di una festa nel vivaio? Un giardino in stile giapponese allestito nella serra e tanto sushi che parla toscano. Il Fuori di Taste si allarga alla provincia di Firenze e ospita 4 cuochi della Val di Sieve e del Mugello, che per l'occasione reinterpretano il sushi in chiave toscana. Stefano Frassinetti della Locanda Toscani da Sempre e Edoardo Tilli di Podere Belvedere da Pontassieve, Cristian Borchi dell' Antica Porta di Levante di Vicchio e Andrea Perini del ristorante Al 588 di Bagno a Ripoli, si divertiranno a proporre ingredienti nostrali lavorati e ripensati secondo la logica orientale. Ad accompagnare le specialità nippo-toscane i vini dell'azienda Selvapiana di Rufina.

per info e prenotazioni (posti limitati):
339.8895540
www.facebook.com/events/1396077263776363/

prezzo: 25 euro

GIOVEDÌ 09/03

20:30

Scopri la pasta Morelli a La Ménagère

La Ménagère, Via dei Ginori 8r, Firenze

Un menù degustazione creato per l'occasione, dove la pasta è la protagonista dall'antipasto al dolce, con abbinamenti insoliti e divertenti creati da Donato Mutri, chef de La Ménagère, con i formati unici proposti dall'**Antico Pastificio Morelli**.

per info e prenotazioni:
055.0750600
www.lamenagere.it

prezzo: 50 euro

20:30

Fuori di Cinta 5: la cinta senese si sposa... a Montefalco!

Trattoria da Burde, Via Pistoiese, 6r - Firenze

La storica Trattoria da Burde ospita una serata speciale con la carne e i salumi di cinta senese del salumificio **Renieri** e i vini di Montefalco di Arnaldo Caprai. Saranno presenti i produttori, che sveleranno ai partecipanti segreti e curiosità sui propri prodotti. Una serata dedicata al gusto, al piacere e all'eccellenza dei sapori della tradizione toscana.

per info e prenotazioni:
055.317206
info@daburde.it
www.burde.it

prezzo: 45 euro

VENERDÌ 10/03

11:00-23:00

Da GREENGO'S un pop-up green bar sostenibile, verde, a impatto zero alla "Corte dei Conti"

UB Firenze, Via dei Conti, 4r - Firenze

In collaborazione con **Baladin Birrifico Agricolo** e ospiti di UB, particolare location in pieno centro storico, Zazie e Vitam Advice allestiscono un pop-up green bar, caffetteria, bistrot coinvolgendo piante "strane", utili, dimenticate, e poi radici, lieviti, funghi che nascono dal caffè. Verranno esaltate in miscele e estratti vegetali, in simbiosi con piatti speciali, preparati con essiccatore, affumicatore, mani e cuore. Nella corte un chiosco di Fiori di Taste, fiori stagionali locali e edibili. Caffè e variazioni sul tema: torrefazione artigianale Trinci. Aperto anche domenica 12 marzo.

per info:
324.6629190
info@zazie-dans.com
www.zazie-dans.com

Menù alla carta

<p>12:00-14:00</p>	<p>Frescobaldi e il Sole della Puglia: i pomodori Corbara e la pasta de La Motticella di Paolo Petrilli</p> <p>Ristorante & Winebar Frescobaldi, Via dei Magazzini, 2r - Firenze</p> <p>Il menù proposto: Bruschetta con pomodori di Corbara ai profumi mediterranei, Linguine dell'Az. Agraria Paolo Petrilli al pesto di pistacchio e pomodori di Corbara, calice Aliè rosè 2016, Tenuta Ammiraglia Frescobaldi, caffè.</p> <p>per info e prenotazioni: 055.284724 ristorantefirenze@frescobaldi.it www.deifrescobaldi.it</p> <p>prezzo: 18 euro</p>
<p>12:30-23:00</p>	<p>La via delle spezie a Il Borro Tuscan Bistro</p> <p>Il Borro Tuscan Bistro, Lungarno Acciaiuoli, 80r - Firenze</p> <p>Lo chef Andrea Campani interpreta i prodotti di Schianchi Ar-The, azienda che seleziona e importa sali, pepi e spezie da tutto il mondo. Dalle ore 12.30 cocktail e tapas speziati. Dalle ore 19.00 cena degustazione con 4 portate con crudo, marinature, uova e cocktail preparati dallo chef.</p> <p>per info e prenotazioni: 055.290423 tuscanbistro@ilborro.it www.ilborrotuscanbistro.it</p> <p>prezzo: 15 euro cocktail e tapas / 35 euro cena degustazione con cocktail (gradita la prenotazione per la cena / bevande non incluse)</p>
<p>16:30</p>	<p>Click4Food: workshop food photography, protagonista la pizza verace</p> <p>Buoneria, Via del Fosso Macinante, 4 - Firenze</p> <p>Torna Click4Food, con un evento speciale nel nuovo locale di riferimento dell'autentica pizza verace a Firenze, la Buoneria. Protagonista la vera pizza napoletana: dopo una prima parte di lezione teorica, con un focus sullo still-life e sul foto reportage live, si passerà all'esercitazione pratica, in occasione dell'evento Gourmet per una sera che animerà il locale. Evento aperto anche a fotografi non esperti e "seriali" con smartphone. Al termine del corso, cena presso la Buoneria con antipasto e degustazione di pizze.</p> <p>per info e prenotazioni: click4foodfirenze@gmail.com www.facebook.com/click4foodfirenze</p> <p>prezzo: 55 euro</p>
<p>18:00-20:45</p>	<p>L'Ape-ritivo Regio, il miele tra dolce e salato</p> <p>Pasticceria Serafini, Via Gioberti, 168r - Firenze</p> <p>Il Miele Gocce di Luce dell'azienda agricola Casa del Sole incontra la maestria artigianale della Pasticceria Serafini.</p> <p>per info: 055.2476214 info@pasticceriaserafini.it www.pasticceriaserafini.it</p> <p>prezzo: 8 euro (drink con buffet)</p>

<p>dalle ore 18:30</p>	<p>Aperitivo Rendez Vous Four Seasons.. Five Senses..</p> <p>Four Seasons Hotel Firenze - Atrium Bar, Borgo Pinti, 99 - Firenze</p> <p>Atrium Bar & Liquoreria Essentiae vi invitano per in un viaggio sensoriale di tre giorni a ritroso del tempo. Un opificio-liquoreria di fine ottocento. Un bottega laboratorio "fin de siècle" dove scoprire l'antica arte liquoristica in un percorso che coinvolgerà i cinque sensi, attraverso essenze, spezie, alambicchi, vecchi erbari, liquori-elisir da assaggiare, e le parole delle donne e degli uomini di bottega. Snacks ed assaggi a cura dell'azienda Calvisius.</p> <p>per info: 055.2626450 ilpalagio@fourseasons.com www.fourseasons.com/florence</p> <p>prezzo: 27 euro prima consumazione / 12 seconda consumazione /35 euro 10 grammi di caviale Calvisius Oscietra</p>
<p>dalle 19:00</p>	<p>Two beer or not two beer</p> <p>Il Santino, Via di Santo Spirito, 60 - Firenze</p> <p>Il Santino ospita il birrificio artigianale Brùton in una serata dove sarà protagonista la birra artigianale e la gastronomia. In degustazione anche l'ultima nata Racines, birra artigianale toscano-belga in edizione limitata, frutto della collaborazione tra il birrificio Brùton e la Brasserie de la Senne.</p> <p>per info: 055.2302820 www.ilsantobevitore.com - www.bruton.it</p> <p>prezzo: da 5 euro</p>
<p>19:30</p>	<p>Quando il pizzaiolo va in oca...</p> <p>La Divina Pizza, Borgo Allegri, 50r - Firenze</p> <p>Il pizzaiolo Graziano interpreta la tradizione dei salumi Oca Sforzesca con proposte raffinate e gourmet di panini e focacce realizzate con le farine macinate a pietra del Molino Quaglia Petra 1 e 9 per uno stile di vita moderno e salutistico.</p> <p>per info e prenotazioni: 055.2347498 www.facebook.com/ladivinapizzafirenze</p> <p>prezzo: 18 euro</p>
<p>dalle 19:30</p>	<p>C'era una volta... il grano</p> <p>La Buona Novella presso Grand Hotel Minerva, Piazza Santa Maria Novella, 16 - Firenze</p> <p>Il grano, elemento presente in molti piatti tipici della nostra regione, è alla base del menù proposto dal giovane chef Tommaso Calonaci che vi guiderà alla scoperta di sapori nuovi, dall'antipasto fino al dessert, in un viaggio creativo ed insolito. In collaborazione con Frantoio di Santa Tea.</p> <p>per info e prenotazioni: 055.27230 info@grandhotelminerva.com www.grandhotelminerva.com</p> <p>prezzo: 45 euro a persona (acqua e caffè inclusi)</p>

19:30-21:30

Il Genio della Montagna

Spumantino Al Ponte Vecchio, Lungarno degli Acciaiuoli, 4r - Firenze

La montagna rivela i suoi segreti. Profumi e sentori dei boschi e delle valli incontaminate raccolti in preziose gocce di infuso incontrano l'energia e la frenesia cittadina di Spumantino. Degustazione dell'Amaro 2.0, medaglia d'oro al Concorso Mondiale di Bruxelles 2016. Per tutto il periodo di Taste una selezione di cocktails a base di Genepy della **Distilleria Erboristica Alpina** saranno proposti alla clientela fiorentina.

per info:
055.290684
info@verrazzano.com
www.verrazzano.com/spumantino - www.grappadelnonno.it

prezzo: 10 euro (drink)

20:00

Gourmet per una sera

Buoneria, Via del Fosso Macinante, 4 - Firenze

La pizza della tradizione napoletana presentata nella nuovissima location Buoneria, incontra prodotti e abbinamenti gourmet accompagnati da cocktail creati ad hoc per l'occasione.

per info e prenotazioni:
buoneria-fuori-di-taste.eventbrite.it - www.buoneria.com (posti limitati - prenotazione obbligatoria)

prezzo: 30 euro

20:00

La Puglia incontra il Piemonte (a metà strada)

Osteria di Sopra - Eataly Firenze, Via de' Martelli, 22 - Firenze

Stefano Chiodi Latini (resident chef di Villa Somis) e Domenico Cilenti (xecutive chef, chef manager e patron del ristorante "Porta di Basso" di Peschici, in provincia di Foggia) si incontrano per una cena a quattro mani all'Osteria di Sopra di Eataly. Il menu immaginato a 4 mani dalle due giovani promesse della cucina italiana è un viaggio gastronomico che vi porterà dalle Alpi al facendo incontrare i sapori del Nord e del Suditalia esattamente a metà strada, nella città che li ospita per questa inedita collaborazione. In collaborazione con **Riserva San Massimo**.

per info e prenotazioni:
055.0153603
www.facebook.com/eatalyfirenze/

prezzo: 40 euro

20:00-23:00

L'olio nel piatto: protagonisti gli oli della Fattoria Casalone Vignoli; regia Osteria Santo Spirito

Osteria Santo Spirito, Piazza Santo Spirito, 16r - Firenze

L'Osteria Santo Spirito ospita i prodotti delle Macellerie **Vignoli 1946** e della loro azienda agricola Il Casalone Vignoli. "Percorso Teatrale" il menù proposto, che in quattro atti porterà alla scoperta dei diversi oli monovarietalati esaltati dai migliori abbinamenti della cucina dell'Osteria Santo Spirito. Il menù e la promozione continueranno per tutta la durata di Taste.

per info e prenotazioni:
055.2382383
www.osteriasantaspirito.it

prezzo: 30 euro (in omaggio una bottiglietta di olio della Fattoria Il Casalone)

VENERDÌ 10/03

20:30

Bolle il bollito!

Trattoria da Burde, Via Pistoiese, 6r - Firenze

Serata di meraviglie con le mostarde **Nonno Andrea** ad accompagnare un bollito di carni tenerissime e come co-protagonisti i formaggi de **La Casera**, il Prosecco di BiancaVigna, il Chianti Classico di Badia a Coltibuono e i succhi naturali e ricercati **Van Nahmen**.

per info e prenotazioni:
055.317206
www.vinodaburde.com

prezzo: 45 euro

20:30

La RiSfida

Ristorante Caffè Florian, Via del Parione, 28/32r - Firenze

Una sfida gustosa tra due tipologie di riso, abbinata a materie prime d'eccellenza: lo chef Massimiliano Catizzone preparerà un menù con il Carnaroli 100% di RisoDuomo e il RePerso dell'**Agricola Lodigiana**, in volta in volta unito all'Aceto Balsamico Del Duca, al peperoncino **Peperita**, alle marmellate **Pure Stagioni** e al cioccolato della **Fonderia del Cacao**.

per info e prenotazioni:
055.284291
firenze@caffeflorian.com
www.caffeflorian.com

prezzo: 39 euro

20:30

Acquerello "slow-evolution"

Ora d'Aria, Via dei Georgofili, 11r - Firenze

Nel suo menu degustazione lo chef stellato Marco Stabile propone 5 diverse interpretazioni di **Acquerello**: il riso "buono, pulito e giusto". L'inventore Piero Rondolino sarà a disposizione degli ospiti.

per info e prenotazioni:
055.2001699
info@oradariaristorante.com
www.oradariaristorante.com

prezzo: 70 euro (bevande escluse)

SABATO 11/03

10:00-12:30



Campionato per baristi Grand Prix – Profili di Pressione / 1a Manche

Stazione Leopolda - Teatro dell'Opera - Area Ring, Viale Fratelli Rosselli, 5 - Firenze

Il campionato per baristi che si sfideranno con l'utilizzo della rivoluzionaria tecnologia di "pressure profiling" sviluppata da La Marzocco sulla sua macchina professionale Strada EP.

10:00-12:30 /
17:00-19:30

Mangia e gioca nel "ristorante illustrato" di Libri Liberi

Libri Liberi, Via San Gallo, 25r - Firenze

Libri Liberi e Centro Nazionale MangiaeGioca propongono laboratori sul cibo naturale, sano e biologico con il **Forno Vannini** e **Pasta Michele Portoghese, Sfizio**. Nel magico minimarket allestito appositamente per loro, i bambini sceglieranno i prodotti insieme a cuochi, nutrizionisti e dietologi e metteranno a tavola i loro genitori nel "ristorante illustrato" di Libri Liberi.

per info e prenotazioni:
055.0517670
info@libriliberiofficine.it
www.libriliberiofficine.it

prezzo: 10 euro

10:30-12:00 /
15:00-16:30

La scuola dell'olio d'eccellenza, Extra/Magnifico

Hotel Savoy- Il Salotto, Piazza della Repubblica, 7 - Firenze

Un'esperienza unica per incontrare gli oli di eccellenza, due sessioni (di circa 90 minuti circa ciascuna) per imparare a degustare, grandi chef per comprendere il corretto utilizzo di questo prodotto straordinario. Il Magnifico, Florence Olive Oil Award, con l'aiuto di AIRO e i suoi assaggiatori e di Osteria Passignano con i suoi chef stellati, presenta **Dievole** e i suoi oli eccellenti.

per info e prenotazioni:
055.8071278
info@osteriadipassignano.com
www.osteriadipassignano.com

prezzo: 15 euro a persona (massimo 20 partecipanti a sessione)

11:00-20:00

Taste the best of Tuscany

la Rinascente, Piazza della Repubblica - Firenze

In occasione di Fuori di Taste, la Rinascente di Firenze ti invita ad assaporare l'eccellenza dei prodotti toscani.

per info:
055.219113
www.rinascente.it

evento gratuito

11:00-23:00

Da GREENGO'S un pop-up green bar sostenibile, verde, a impatto zero alla "Corte dei Conti"

UB Firenze, Via dei Conti, 4r - Firenze

In collaborazione con **Baladin Birrifico Agricolo** e ospiti di UB, particolare location in pieno centro storico, Zazie e Vitam Advice allestiscono un pop-up green bar, caffetteria, bistrot coinvolgendo piante "strane", utili, dimenticate, e poi radici, lieviti, funghi che nascono dal caffè. Verranno esaltate in miscele e estratti vegetali, in simbiosi con piatti speciali, preparati con essiccatore, affumicatore, mani e cuore. Nella corte un chiosco di Fiori di Taste, fiori stagionali locali e edibili. Caffè e variazioni sul tema: torrefazione artigianale Trinci. Aperto anche domenica 12 marzo.

per info:
324.6629190
info@zazie-dans.com
www.zazie-dans.com

Menù alla carta

11:30-19:00

Aroma di tartufo con Truffle Experience

Scuola di Arte Culinaria Cordon Bleu, Via Giusti, 7 - Firenze

Amanti del tartufo? Da non perdere la caccia del diamante del bosco in collaborazione con **Savini Tartufi**. Al Cordon Bleu sarà organizzata una Truffle Experience per grandi e piccini. Un piccolo bosco nel centro della città per sperimentare l'esperienza unica di cercare, con i veri attrezzi del mestiere, il tartufo. Un premio in palio per chi riuscirà nell'impresa! Per accogliere gli ospiti al meglio, un calice di vino e alcuni assaggi, rigorosamente al tartufo di Savini Tartufi, creati da Cordon Bleu.

per info:
055.2345468
info@cordonbleu-it.com
www.cordonbleu-it.com - www.savinitartufi.it - www.aromaitalia.cooking

evento gratuito su prenotazione

12:00-14:00

Frescobaldi e il Sole della Puglia: i pomodori Corbara e la pasta de La Motticella di Paolo Petrilli

Ristorante & Winebar Frescobaldi, Via dei Magazzini, 2r - Firenze

Il menù proposto: Bruschetta con pomodori di Corbara ai profumi mediterranei, Linguine dell'**Az. Agraria Paolo Petrilli** al pesto di pistacchio e pomodori di Corbara, calice Aliè rosè 2016, Tenuta Ammiraglia Frescobaldi, caffè.

per info e prenotazioni:
055.284724
ristorantefirenze@frescobaldi.it
www.deifrescobaldi.it

prezzo: 18 euro

12:00-19:00

BalsAMICI MIEI

S. Forno, Via di Santa Monaca, 3r - Firenze

La qualità e la tradizione dell'aceto balsamico di Modena dell'**Acetaia Giuseppe Giusti** e dei formaggi della **Storica Fattoria Il Palagiaccio** da gustare nelle produzioni artigianali di S. Forno (tutto il giorno), come aperitivo al Santino (dalle 19:00) o in un menù dedicato al Santo Bevitore (dalle 19:30).

per info e prenotazioni:
055.211264
info@ilsantobevitore.com
www.ilsantobevitore.com - www.giusti.it - www.palagiaccio.com

prezzo: da 6 euro

12:00-22:00

Spezie: In-fusion In-fashion / clothingS foodS drinks

Atelier Mimi Furaha, Borgo Albizi, 35 - Firenze

Un percorso sensoriale che toccherà tutti i sensi: vista, tatto, gusto, olfatto e udito. Protagoniste le spezie: declinate nella moda (colori, sensazioni tattili, richiami etnici nelle collezioni di Atelier Mimi Furaha), nel cibo (degustazione a cura di Cookobio con le spezie di **Tuttelespezie del mondo**) e nei cocktails (decotti, infusi e estratti di Me,Me).

per info:
055.2344456
0572.318626
www.mimifuraha.it - www.cookobio.com

evento gratuito

12:00-23:00

Tasting Cipolla Rossa

Osteria Cipolla Rossa, Via dei Conti, 53r - Firenze

Menù degustazione in collaborazione con **Savini Tartufi, Renieri, Pasta Cocco**.

per info e prenotazioni:
055.214210
info@cipollarossa.com
www.osteriacipollarossa.com

Menù degustazione e, su prenotazione, menù accompagnato da degustazione di vini (Fatt. di Rodano) - Prezzo 40 €

12:30-14:30

Ora d'Aria nel bosco

Ora d'Aria, Via dei Georgofili, 11r - Firenze

Il ristorante Ora d'Aria dello chef Marco Stabile offre un menù di Tapas toscane a base di tartufi di stagione di **Stefania Calugi**.

per info e prenotazioni:
055.2001699
info@oradariaristorante.com
www.oradariaristorante.com - www.tartufi.it

prezzo: 50 euro

12:30-23:00

Il salmone va controcorrente a Il Borro Tuscan Bistro

Il Borro Tuscan Bistro, Lungarno Acciaiuoli, 80r - Firenze

Lo chef Andrea Campani interpreta i salmoni **Upstream**. Tutto il giorno dalle ore 12.30 cocktail Martini con uova di salmone e tapas salmone a sorpresa. Dalle ore 19.00 cena degustazione con 4 portate con affumicato, naturale, fresco e Martini con uova di salmone preparati dallo chef.

per info e prenotazioni:
055.290423
tuscanbistro@ilborro.it
www.ilborrotuscanbistro.it

prezzo: 15 euro cocktail e tapas / 35 euro cena degustazione (gradita la prenotazione per la cena / bevande non incluse)

13:00-18:00

Famiglia Desideri: la mandorla con la cialda intorno

Gelateria Santa Trinita, Piazza Frescobaldi, 11/12r - Firenze

Un viaggio alla scoperta dei dolci tipici toscani della **Famiglia Desideri** di Montecatini Terme in abbinamento al gelato artigianale della Gelateria Santa Trinita. Prova le tradizionali "Cialde di Montecatini" dal cuore dolce di mandorle con gelato alla frutta, le "Cialde 6.0 ricoperte di cioccolato" con la crema Buontalenti, e gli innovativi "Cantumatti" con nocciola e caffè.

per info:
055.2381130 - 0572411023
info@cialdadeidesideri.it
www.cialdadeidesideri.it - www.gelateriasantatrinita.it

prezzo: 1.00 / 2.00 euro

13:30-16:00



Campionato per baristi Grand Prix – Profili di Pressione / 2a Manche

Stazione Leopolda - Teatro dell'Opera - Area Ring, Viale Fratelli Rosselli, 5 - Firenze

Il campionato per baristi che si sfideranno con l'utilizzo della rivoluzionaria tecnologia di "pressure profiling" sviluppata da La Marzocco sulla sua macchina professionale Strada EP.

15:00-21:00

Degustazione a sorpresa

Vinoutlet, Borgo Ognissanti, 70r - Firenze

Vinoutlet in collaborazione con **Agricola del Sole** è lieta di invitarvi al suo evento: una degustazione di vini nazionali alla cieca. A chi indovinerà il vitigno andranno in omaggio una confezione di taralli e ricchi premi e cotillon!

per info:
055.2670495
www.vinoutlet.it

evento gratuito

15:30-17:30

Campionato di nuovi pizzaioli "Pizza Man"

Confesercenti Firenze / Pizza Man, Piazza Pier Vettori, 8/10 - Firenze

Stage di scuola di pizza con bambini da 6 a 15 anni e a seguire il corso per gli adulti. Eccezionali tutor i maestri di Pizza Man.

per info:
info@pizzaman.it
www.pizzaman.it

evento gratuito

15:30-18:00

C'era una volta il gelataio matto

Richard Ginori Flagship Store, Via de' Rondinelli, 17r - Firenze

Richard Ginori insieme al maestro gelatiere fiorentino Vetulio Bondi raccontano la lettura del nobile Metallo. Conoscenza e amore per la qualità e l'eccellenza del territorio, danno vita a una degustazione esclusiva del gelato a firma Vetulio Bondi in porcellana Vecchio Ginori, icona della Manifattura.

per info:
firenze@richardginori1735.com
www.richardginori1735.com

evento gratuito

dalle ore 17:00

Street food E.V.O.LUTION

Olivia, Piazza Pitti, 14r - Firenze

Quando l'olio E.V.O. del **Frantoio di Santa Tea** incontra l'estro creativo dello chef Matteo Gambi nasce lo street food E.V.O.LUTION: arancino al polpo con farro monococco soffiato dell'azienda biologica Monna Giovannella con Mayolivia e contorno a sorpresa.

per info e prenotazioni:
055.868117
info@gonnelli1585.it
www.gonnelli1585.it

prezzo: 15 euro (incluso bicchiere di vino o prosecco a scelta o birra artigianale)

17:00



Taste Ring: La tazzina di caffè in Italia, dall'improvvisazione alla formazione?

Stazione Leopolda - Teatro dell'Opera - Area Ring, Viale Fratelli Rosselli, 5 - Firenze

Interverranno: Attilio Bottala (Giordano Caffè/Ivrea), Andrea Guerra (La Tosteria/Signa), Prunella Meschini (Le Piantagioni del Caffè/Livorno), Ettore Scagliola (La Marzocco), Francesco Sanapo Campione Mondiale (Ditta Artigianale/Firenze). Moderatore d'eccezione Davide Paolini, il Gastronauta.

<p>dalle 17:00</p>	<p>Un'altra idea di pesto</p> <p>Bottega d'arte Anomisa, Via Romana, 37r - Firenze</p> <p>Il Nutrimento, azienda specializzata nella lavorazione di ortaggi biologici freschi, organizzerà "Un'altra idea di pesto": uno show cooking presso la Bottega d'arte Anomisa. Lo chef specializzato in cucina vegan, Gabriele Palloni, rielaborerà alcune ricette tradizionali della cucina italiana e toscana attraverso i pesti de Il Nutrimento di Probios. Oltre ad assistere allo show cooking e gustare le portate preparate dallo chef, tutti i partecipanti potranno vincere il ricettario "Un'altra idea di pesto", scattandosi un selfie con un prodotto della linea di pesti Il Nutrimento e inserendo gli hashtag #unaltraideadipesto #ilnutrimento.</p> <p>per info: 03732900196 www.ilnutrimento.it</p> <p>evento gratuito</p>
<p>18:00-21:00</p>	<p>Spritz mediterraneo in Cantinetta</p> <p>Cantinetta dei Verrazzano , Via dei Tavolini, 18/20r - Firenze</p> <p>Aperitivo mediterraneo con Amara-Rossa, l'unico amaro di arancia rossa di Sicilia, accompagnato da finger food toscani, raccontato dai produttori.</p> <p>per info: 055.268590 info@verrazzano.com www.verrazzano.com</p> <p>prezzo: 10 euro</p>
<p>18:00-22:00</p>	<p>I Fratelli Lunardi: buoni dentro e fuori di Taste</p> <p>SottArno, Via Maggio, 53r - Firenze</p> <p>Diladdarno, Oltrarno, Sottarno! I Fratelli Lunardi festeggiano in via Maggio l'apertura di un bel locale, essenziale, dove si mangia e si beve, dolce e salato, colazione, pranzo e merenda. O vediamo se vi garba!</p> <p>per info e prenotazioni: 0573.73077 info@fratellilunardi.it www.fratellilunardi.it</p> <p>prezzo: 25 euro</p>
<p>dalle ore 18:30</p>	<p>Aperitivo Rendez Vous Four Seasons.. Five Senses..</p> <p>Four Seasons Hotel Firenze - Atrium Bar, Borgo Pinti, 99 - Firenze</p> <p>Atrium Bar & Liquoreria Essentiae vi invitano per in un viaggio sensoriale di tre giorni a ritroso del tempo. Un opificio-liquoreria di fine ottocento. Un bottega laboratorio "fin de siecle" dove scoprire l'antica arte liquoristica in un percorso che coinvolgerà i cinque sensi, attraverso essenze, spezie, alambicchi, vecchi erbari, liquori-elisir da assaggiare, e le parole delle donne e degli uomini di bottega. Snacks ed assaggini a cura dell'azienda Calvisius.</p> <p>per info: 055.2626450 ilpalagio@fourseasons.com www.fourseasons.com/florence</p> <p>prezzo: 27 euro prima consumazione / 12 seconda consumazione /35 euro 10 grammi di caviale Calvisius Oscietra</p>

18:30-22:00

Pastrami Experience

Il Panino Tondo, Via Montebello, 56r - Firenze

Presentazione dei nuovi panini gourmet con il Pastrami (brisket di manzo affumicato) accompagnati dalle birre artigianali **La Petrognola**.

per info e prenotazioni:
055.5385465
info@ilpaninotondo.it
www.ilpaninotondo.it

prezzo: a partire da 14 euro

18:30-22:30

Nordiska, viaggio in Scandinavia

Caffé Alfieri, Lungarno Corsini, 2 - Firenze

Nordiska propone un assaggio dei suoi prodotti di punta. Salmoni di altissima qualità, salse tipiche della tradizione scandinava, due tipi di aringhe con diverse marinature e il nostro caviale di Kalix.

per info:
392.8621550
www.nordiskafood.com

prezzo: 20 euro

19:00

Jamon Iberico Bellota parla italiano!

The Fusion Bar & Restaurant, Vicolo dell'Oro, 5 - Firenze

Tutti i giorni dalle 19.00 aperitivo al banco con performance live di taglio di Jamon Iberico Bellota **La Flor de Isamor** al coltello e cocktail in abbinamento. Sabato 11 Marzo dalle 20:00 cena a tema a firma dello chef stellato Peter Brunel: 4 portate in cui Jamon Iberico Bellota incontra la patata nei suoi colori.

per info e prenotazioni:
055.27266987 - Whatsapp 349.4438255
tf@lungarnocollection.com
thefusionbar.com

prezzo: 14 euro aperitivo / 48 euro cena (con vini in abbinamento)

dalle 19:00

Sapori di Puglia in Oltrarno

Lungarno Bistrot, Piazza degli Scarlatti, 1 - Firenze

Il Lungarno Bistrot ospita **Cervellera Salumi**, che proporrà un assaggio delle sue specialità ai partecipanti alla cena. Verrà inoltre proposto un menù degustazione pugliese.

per info e prenotazioni:
055.2654541
www.lungarnobistrot.it - www.capocolloidimartinafranca.it

prezzo: 35 euro (menù degustazione)

<p>dalle 19:00</p>	<p>Taste the fish</p> <p>Caffè Bistrot La Sosta delle Contesse, Via Faenza 111r, Firenze</p> <p>La Sosta delle Contesse propone un assaggio di pesce tra tradizione e innovazione. Degustazione di tartare di pescato fresco del giorno e filetto di branzino in crosta. Da gustare in abbinamento al Trebbiano o al Vermentino dell'Alta Maremma.</p> <p>per info e prenotazioni: 055.0763730 - 338.8918499 lasostadellecontesse@gmail.com www.lasostadellecontesse.it</p> <p>prezzo: 28 euro (vino escluso)</p>
<p>dalle 19:00</p>	<p>Aurora Mobil - un servizio bar su ruote</p> <p>Circolo Aurora, Piazza Tasso, 1/1 -Firenze</p> <p>L'Aurora presenta il suo nuovo progetto: AURORA MOBIL un servizio bar su ruote, innovativo ed ecologico ottenuto dalla ristrutturazione di un furgone Volkswagen 1975 alimentato con pannelli solari. Dj set e presentazione di una cocktail list studiata per l'occasione, con la possibilità di vedere dal vivo la drinking station.</p> <p>per info: 055.224059 www.circoloaurorafirenze.it</p> <p>prezzo: aperitivo con consumazione minima 5 euro</p>
<p>19:00</p>	<p>BalsAMICI MIEI</p> <p>Il Santo Bevitore - Il Santino , Via di Santo Spirito, 64/66r - Via di Santo Spirito 60r - Firenze</p> <p>La qualità e la tradizione dell'aceto balsamico di Modena dell'Acetaia Giuseppe Giusti e dei formaggi della Storica Fattoria Il Palagiaccio da gustare nelle produzioni artigianali di S. Forno (tutto il giorno), come aperitivo al Santino (dalle 19:00) o in un menù dedicato al Santo Bevitore (dalle 19:30).</p> <p>per info e prenotazioni: 055.211264 info@ilsantobevitore.com www.ilsantobevitore.com - www.giusti.it - www.palagiaccio.com</p> <p>prezzo: da 6 euro</p>
<p>dalle 19:00</p>	<p>Metti una sera che l'oca...</p> <p>La Divina Pizza, Borgo Allegri, 50r - Firenze</p> <p>Le creazioni d'autore del maestro pizzaiolo Graziano - tre spicchi e maestro d'impasto 2016 per il Gambero Rosso - impreziosite con i Salumi di Oca Sforzesca di pura oca magra italiana senza maiale. Assaggi di focacce e pizze sfiziose e salutistiche di farine italiane macinate a pietra del Molino Quaglia e lievito madre con i Salumi d'oca di Vigevano.</p> <p>per info e prenotazioni: 055.2347498 divina@ladivinapizza.it</p> <p>prezzo: 18 euro</p>

<p>19:00 o 20:45</p>	<p>#SoloSalePepe nel giardino del Melarancio</p> <p>CUCO Cucina Contemporanea, Via del Melarancio, 4 - Firenze</p> <p>Cena degustazione con i nuovi prodotti del Salumificio Mannori privi di conservanti e formaggi di Forme d'Arte. La Fondazione Rocca di Staggia ricostruisce attraverso un percorso gastronomico il viaggio di Brunelleschi tra Staggia Senese e Firenze con sosta obbligatoria in Via del Melarancio.</p> <p>solo su prenotazione: 347.5217260 www.facebook.com/CucoCucinaContemporanea www.instagram.com/CucoFirenze</p> <p>prezzo: 25 euro (bevande escluse)</p>
<p>19:00-00:00</p>	<p>Core de Petra @ Tamerò</p> <p>Tamerò Pastabar, Piazza Santo Spirito, 11r - Firenze</p> <p>Degustazione di specialità create con le farine della linea "Petra" di Molino Quaglia.</p> <p>per info e prenotazioni: 055.282596 info@tamero.it www.tamero.it</p> <p>prezzo: 25 euro</p>
<p>19:00-21:30</p>	<p>Firenze Magazine si presenta al Truffle Bar e Restaurant di Savini Tartufi</p> <p>NH Porta Rossa, Via Porta Rossa, 19 - Firenze</p> <p>Presentazione del nuovo numero di Firenze Magazine con un evento e dj set che avrà come protagonista il nuovissimo Gin al tartufo arricchito da special finger food di Savini Tartufi.</p> <p>per info: 055.3995913 iltartufoafirenze@gmail.com</p> <p>Evento su invito</p>
<p>19:00-22:00</p>	<p>Il prosciutto di Grigio Falorni e i vini di Colle Bereto</p> <p>Colle Bereto, Piazza Strozzi, 5r - Firenze</p> <p>Un aperitivo speciale con il tagliere di prosciutto Grigio di Antica Macelleria Falorni in abbinamento alla migliore selezione dei vini dell'azienda agricola Colle Bereto.</p> <p>per info: 055.283156 collebereto@cafecollebereto.com</p> <p>prezzo: 10 euro</p>
<p>19:00-23:00</p>	<p>Menù degustazione Fuori di Taste al Ristorante Il Palagio</p> <p>Four Seasons Hotel - Il Palagio, Borgo Pinti, 99 - Firenze</p> <p>Menù degustazione al Ristorante Il Palagio con Macelleria Fracassi, Calvisius, Savini Tartufi, Acquerello, Pastificio Benedetto Cavalieri.</p> <p>per info e prenotazioni: 055.2626450 ilpalagio@fourseasons.com www.fourseasons.com/florence</p> <p>prezzo: 110 euro</p>

19:30

Tuscany Food Awards

Teatro Puccini, Via delle Cascine, 14 - Firenze

Cerimonia di consegna dei Tuscany Food Awards, gli "Oscar" dell'enogastronomia toscana: con una cena seguita da uno spettacolo, al teatro Puccini va in scena la prima edizione del riconoscimento che premia le eccellenze dei produttori regionali.

per info e prenotazioni:
335.6490093
info@tuscanfoodawards.com
www.tuscanfoodawards.com

prezzo: 60 euro

dalle 19:30

C'era una volta... il grano

La Buona Novella presso Grand Hotel Minerva, Piazza Santa Maria Novella, 16 - Firenze

Il grano, elemento presente in molti piatti tipici della nostra regione, è alla base del menù proposto dal giovane chef Tommaso Calonaci che vi guiderà alla scoperta di sapori nuovi, dall'antipasto fino al dessert, in un viaggio creativo ed insolito. In collaborazione con **Frantoio di Santa Tea**.

per info e prenotazioni:
055.27230
info@grandhotelminerva.com
www.grandhotelminerva.com

prezzo: 45 euro a persona (acqua e caffè inclusi)

20:00

A taste of gold con Caseificio Gennari

Caffè dell'Oro, Lungarno Acciaiuoli, 2 - Firenze

Cena 4 portate firmata dallo chef stellato Peter Brunel. Il protagonista è il Parmigiano Reggiano del **Caseificio Gennari** di Colecchio nelle sue quattro stagionature, quattro consistenze, quattro colori per dar vita a quattro piatti gustosissimi.

per info e prenotazioni:
055.27268912 - Whatsapp 345.2305910
oro@lungarnocollection.com
caffedelloro.com

prezzo: 55 euro (con vini in abbinamento)

20:00

Golosando Taste 2017

Caffé Concerto Paszkowsky, Piazza della Repubblica, 32 - Firenze

Acetaia Leonardi 1871 si ripropone nella suggestiva location di Piazza della Repubblica in centro a Firenze per una degustazione di balsamico e tanti altri prodotti.

per info:
www.acetaialeonardi.it

evento su invito

20:30

Acquerello "slow-evolution"

Il Palagio - Four Seasons Hotel, Borgo Pinti, 99 - Firenze

Nel suo menu lo chef stellato Vito Mollica propone un'interpretazione di **Acquerello**: il riso "buono, pulito e giusto". L'inventore Piero Rondolino sarà a disposizione degli ospiti.

per info e prenotazioni:
055.2626450
ilpalagio@fourseasons.com
www.ilpalagioristorante.it

prezzo: 110 euro (vini esclusi)

20:30

Acquerello "slow-evolution"

Ora d'Aria, Via dei Georgofili, 11r - Firenze

Nel suo menu degustazione lo chef stellato Marco Stabile propone 5 diverse interpretazioni di **Acquerello**: il riso "buono, pulito e giusto". L'inventore Piero Rondolino sarà a disposizione degli ospiti.

per info e prenotazioni:
055.2001699
info@oradariaristorante.com
www.oradariaristorante.com

prezzo: 70 euro (bevande escluse)

20:30-23:00

Tuscan dinner Taste

Strozzi Caffé , Palazzo Strozzi - Piazza degli Strozzi, Firenze

I vini dell'azienda agricola Colle Bereto accompagnano l'esclusività enogastronomica italiana: i formaggi della **Storica Fattoria Il Palagiaccio** e i sottoli dell'**Az. Agr. Agnoni**.

per info e prenotazioni:
055.288236
collebereto@strozzicaffè.com

prezzo: 25 euro

22:00-02:00

SuRealistas

BUH Circolo Culturale Urbano, Via Panciatichi, 16 - Firenze

Sul palco di BUH! arrivano i SuRealistas: tre fratelli argentini... e alcuni fratelli acquisiti. Scrivono e cantano in spagnolo, passando dal son alla cumbia e dall'acustico all'elettrico senza mai allontanarsi dalla loro idea di musica, fatta d'ironia e improvvisazione, esuberanza e interazione con il pubblico. A seguire, dopo il concerto, il djset di Ghiaccioli e Branzini. Dalle 20:30 cena a cura delle cuoche di BUH! (menù fisso 20 €).

Per info
info@lascenamuta.com
facebook.com/BUHCircoloculturaleurbano

evento gratuito con tessera Arci

09:00-16:00

Ortobello®

Riccardo Barthel, Via dei Serragli, 234r - Firenze

Il mercato alimentare a km zero Ortobello® offre la possibilità di acquistare prodotti locali venduti direttamente dai coltivatori nel cortile della bottega-laboratorio di Riccardo Barthel. Potrete girare tra i banchi di verdure, latte, uova, carne e altri prodotti freschi, divertendovi nell'arte di far la spesa e portando in tavola sapere e sapori della tradizione.

per info:
055.2280721
francesco@riccardobarthel.it
www.riccardobarthel.it

evento gratuito

10:00-18:00

Terræ Altrove - La Valmarecchia: Toscana, Romagna e Montefeltro una sola terra.

Caffè Michelangiolo, Via Cavour, 21 - Firenze

Nello storico Caffè Michelangiolo, dove nacque la corrente pittorica dei Macchiaioli, Terræ Altrove continua il suo viaggio alla scoperta del territorio italiano tramite le eccellenze dei suoi prodotti agroalimentari e artigianali. Presentazione del progetto con degustazione e strategie di sviluppo retail con lo Studio di Architettura Arcabi.

per info:
info@terraealtrove.it - press@terraealtrove.it
www.terraealtrove.it

evento gratuito

11:00

**Taste Ring: "Intolleranze, allergie e celiachia: che influenza avranno sul mercato dei consumi alimentari? Le tendenze andranno sempre più verso una produzione del "senza"?"**

Stazione Leopolda - Teatro dell'Opera - Area Ring, Viale Fratelli Rosselli, 5 - Firenze

Con la partecipazione di: Piero Gabrieli (Petra-Molino Quaglia), Andrea Cavalieri (Pastificio Benedetto Cavalieri), Claudio Pistocchi (Torta Pistocchi), Massimo Giovannini (Pizzeria Apogeo), Maria Giovanna Sammarro (Brio Gluten Free Bakery). Moderatore d'eccezione Davide Paolini, il Gastronomo.

11:00-20:00

Taste the best of Tuscany

la Rinascente, Piazza della Repubblica - Firenze

In occasione di Fuori di Taste, la Rinascente di Firenze ti invita ad assaporare l'eccellenza dei prodotti toscani.

per info:
055.219113
www.rinascente.it

evento gratuito

12:00

A tavola con i piccoli. Il brunch con Cucchiaino d'Argento e Alice, a gipsy in the kitchen.

Feltrinelli RED, Piazza della Repubblica, 26 (area bar ristorante) - Firenze

Un menù molto speciale e tanti regali aspettano mamme, papà e bimbi per il brunch della domenica firmato Il Cucchiaino d'Argento, il nuovo magazine per mamme in cucina. Giovanna Camozzi, direttore editoriale e la famosa blogger Alice, a gipsy in the kitchen daranno il benvenuto e racconteranno il menù.

per info:
055.219390
www.cucchiaio.it

Menù à la carte

12:00-23:00

Dalle frattaglie al sushi: un viaggio tra Firenze e il Giappone

Italian Tapas, Via Sant'Agostino, 11r - Firenze

Uno speciale menù fusion farà da ponte tra il Giappone e la tradizione toscana a partire dalle frattaglie. Tre tapas creative: Nighiri di diaframma, tempura di cervello e filoni con salsa teriyaki all'aceto balsamico, verdure con sesamo in agrodolce. Tutto accompagnato da "Ginger sake", drink abbinato creato per l'occasione e una degustazione di sake originali del Giappone. Evento in collaborazione con Sake on the Table e la Tripperia del Mercato centrale di Firenze. Menù disponibile da giovedì 9 a lunedì 13 a pranzo e cena.

per info e prenotazioni:
055.0982738
www.italiantapas.it
www.facebook.com/italiantapasristobar

prezzo: 22 euro (menù completo 3 portate più drink)

12:30

La rivoluzione non è un pranzo di gala. "Giovani & Audaci. Ritratti (quasi veri) dei cuochi che stanno rivoluzionando la cucina italiana"

Stazione Leopolda - Teatro dell'Opera - Area Ring, Viale Fratelli Rosselli, 5 - Firenze

Masanielli, duri, neoclassici, druidi, equilibristi, giocolieri: queste, e altre, le categorie in cui Paolo Vizzari e Cavallito & Lamacchia hanno imprigionato vita, opere e omissioni dei trenta giovani cuochi audaci che cambieranno la cucina italiana. Con gli autori, ne parlano Lorenzini, Donati e Cassanelli. A cura di EDT.

12:30

Al brunch con l'inventore di Acquerello

Il Palagio - Four Seasons Hotel, Borgo Pinti, 99 - Firenze

Nel suo menu lo chef stellato Vito Mollica propone un'interpretazione di **Acquerello**: il riso "buono, pulito e giusto". L'inventore Piero Rondolino sarà a disposizione degli ospiti.

per info e prenotazioni:
055.2626450
ilpalagio@fourseasons.com
www.ilpalagioristorante.it

prezzo: 90 euro (vini inclusi)

12:30-15:30

Indovina chi viene a Taste... il brunch

Villa Cora, Viale Machiavelli, 18 - Firenze

Un ricco buffet con le creazioni culinarie dell'executive chef Alessandro Liberatore, non mancheranno le sorprese anche da Capri. Protagonisti i prodotti di **Verrigni Antico Pastificio Rosetano**, **De' Magi - Alchimia de' Formaggi**, **Le Selve di Vallolmo**.

per info e prenotazioni:
055.228790
ristorante@villacora.it
www.villacora.it

prezzo: 90 euro - prenotazione richiesta

14:00-15:30

**Campionato per baristi Grand Prix – Profili di Pressione / La Finale**

Stazione Leopolda - Teatro dell'Opera - Area Ring, Viale Fratelli Rosselli, 5 - Firenze

La finale del campionato per baristi che si sfideranno con l'utilizzo della rivoluzionaria tecnologia di "pressure profiling" sviluppata da La Marzocco sulla sua macchina professionale Strada EP.

16:00

**Le 10 cose da sapere sull'alimentazione infantile: partiamo dalle basi. Presentazione de "Il Cucchiaino d'Argento"**

Stazione Leopolda - Teatro dell'Opera - Area Ring, Viale Fratelli Rosselli, 5 - Firenze

L'anteprima del nuovo magazine dedicato ai genitori in cucina. Per la prima volta, "Il Cucchiaino d'Argento", l'autorevole brand di libri di cucina pubblicati da Editoriale Domus, partecipa a Pitti Taste e lancia in anteprima "Il Cucchiaino d'Argento", una rivista inedita nel panorama italiano, interamente dedicata all'alimentazione dei bambini. Sarà presente Giovanna Camozzi, autrice e direttrice editoriale.

17:30

**Taste Ring: Dal "crepuscolo degli Chef" all'alba dei produttori di cibo? Dibattito dal libro di Davide Paolini "Il crepuscolo degli chef. Gli italiani e il cibo tra bolla mediatica e crisi dei consumi"**

Stazione Leopolda - Teatro dell'Opera - Area Ring, Viale Fratelli Rosselli, 5 - Firenze

Interverranno: Vito Mollica (Four Seasons/Firenze), Marco Stabile (Ora D'aria/Firenze), Antonello Sardi (Bottega Del Buon Caffè/Firenze), Andrea Mattei (Meo Modo-Resort Borgo Santo Pietro/Chiusdino), Cristoforo Trapani (Magnolia-Hotel Byron/Forte Dei Marmi). Moderatore d'eccezione Davide Paolini, il Gastronomo.

18:00-20:00

La pizza, che passione!

Obicà Firenze, Via de' Tornabuoni, 16 - Firenze

Un aperitivo per degustare le Pizzette Obicà nella nuovissima versione integrale 100% con Farina Petra del **Molino Quaglia**, scambiando quattro chiacchiere con il produttore per scoprire storie e curiosità su Farina Petra.

per info:
055.2773526
tornabuoni@obica.com
www.obica.com

prezzo: 8 euro (tagliarino di Pizzette integrali)

dalle ore 18:30	<p>Aperitivo Rendez Vous Four Seasons.. Five Senses..</p> <p>Four Seasons Hotel Firenze - Atrium Bar, Borgo Pinti, 99 - Firenze</p> <p>Atrium Bar & Liquoreria Essentiae vi invitano per in un viaggio sensoriale di tre giorni a ritroso del tempo. Un opificio-liquoreria di fine ottocento. Un bottega laboratorio "fin de siecle" dove scoprire l'antica arte liquoristica in un percorso che coinvolgerà i cinque sensi, attraverso essenze, spezie, alambicchi, vecchi erbari, liquori-elisir da assaggiare, e le parole delle donne e degli uomini di bottega. Snacks ed assaggi a cura dell'azienda Calvisius.</p> <p>per info: 055.2626450 ilpalagio@fourseasons.com www.fourseasons.com/florence</p> <p>prezzo: 27 euro prima consumazione / 12 seconda consumazione /35 euro 10 grammi di caviale Calvisius Oscietra</p>
18:30-22:30	<p>Nordiska, viaggio in Scandinavia</p> <p>Caffé Alfieri, Lungarno Corsini, 2 - Firenze</p> <p>Nordiska propone un assaggio dei suoi prodotti di punta. Salmoni di altissima qualità, salse tipiche della tradizione scandinava, due tipi di aringhe con diverse marinature e il nostro caviale di Kalix.</p> <p>per info: 392.8621550 www.nordiskafood.com</p> <p>prezzo: 20 euro</p>
19:00	<p>Cress & Beer un incontro di gusto tra Koppert Cress e Birra Amarcord</p> <p>Gurdulù, Via delle Caldaie, 12-14r - Firenze</p> <p>Un aperitivo per conoscere meglio i micro ortaggi di Koppert Cress e le Birre Amarcord attraverso la degustazione di finger food studiati appositamente per la serata, accompagnati da una selezione Amarcord e da un esclusivo cocktail Cress & Beer.</p> <p>per info: 348.4111532 italy.koppertcress.com - www.birraamarcord.it</p> <p>evento su invito</p>
19:00	<p>Un aperitivo Fuori di Taste</p> <p>Lungarno Bistrot, Piazza degli Scarlatti, 1 - Firenze</p> <p>Uno speciale aperitivo con dj-set per assaggiare i prodotti di: Acquerello (riso), Cervellera Salumi, Forme d'Arte Formaggi, Cascina Pizzavacca (conserve, giardiniera), Gelateria Dai Dai (gelato artigianale).</p> <p>per info: 055.2654541 www.lungarnobistrot.it</p> <p>prezzo: 10 euro (aperitivo)</p>

19:00-21:00

Terræ Altrove Happening with Arcabi - La valmarecchia : Toscana, Romagna e Montefeltro una sola terra

Caffè Michelangiolo, Via Cavour, 21 - Firenze

Nello storico Caffè Michelangiolo, dove nacque la corrente pittorica dei Macchiaioli, Terræ Altrove vi trasporta in Valmarecchia, con i suoi prodotti tipici, formaggi, insaccati, confetture extra e la degustazione dell'originale "Migliaccio della Valmarecchia". Il tutto accompagnato dall'ottimo Evviva Toscana I.G.P. Sangiovese e il Retrusco Cortona D.O.C. Sangiovese.

per info:
info@terraealtrove.it - press@terraealtrove.it
www.terraealtrove.it

evento gratuito

19:00-22:00

Tuscan aperitif Taste: eccellenze toscane per un aperitivo da non perdere

Colle Bereto, Piazza Strozzi, 5r - Firenze

I vini dell'azienda agricola Colle Bereto incontrano i prodotti della **Storica Fattoria Il Palagiaccio** e i sottoli di **Az. Agr. Agnoni**.

per info:
 055.283156
collebereto@cafecollebereto.com

prezzo: 10 euro

19:00-22:00

Art&Taste

Strozzi Caffè , Palazzo Strozzi - Piazza degli Strozzi, Firenze

I pregiati salumi dell'azienda Pieragnoli, la famosa mozzarella di bufala de La Bottega del Gusto e la migliore selezione di vini Colle Bereto: un'esperienza culinaria unica.

per info:
 055.288236
collebereto@strozzicaffè.com

prezzi: 10 euro

19:30

"Storia di fabbricanti di maccheroni" a Il Borro Tuscan Bistro

Il Borro Tuscan Bistro, Lungarno Acciaiuoli, 80r - Firenze

La signora Maria del **Pastificio Gentile di Gragnano**, stringendo tra le mani il libro "Storia di Fabbricanti di Maccheroni", racconterà le origini dei piatti della tradizione napoletana; al suo fianco ci sarà lo chef Andrea Campani, pronto ad accoglierla nella cucina de Il Borro Tuscan Bistro. Una serata informale per assaporare grandi piatti preparati con i prodotti dell'azienda campana, sorseggiando vini de Il Borro nella terra in cui nascono.

per info:
 055.290423
www.pastagentile.it
www.ilborrotuscanbistro.it

evento su invito

19:30

Truffles delivery Taste

Enoteca Le Barrique, Via del Leone, 40r - Firenze

Domenica sera non rimanere in casa, il team Foodora ti aspetta presso l'Enoteca Le Barrique per una speciale degustazione in cui il tartufo di San Miniato sarà l'ospite d'onore. Il menù prevede un antipasto, un primo a scelta e un calice di rosso che ne esalterà il gusto.

per info e prenotazioni (posti limitati, gradita la prenotazione):

055.224192

info@enotecalebarrique.com

www.enotecalebarrique.com - www.foodora.it

prezzo: 25 euro

20:00

Benvenuti in America

In Fabbrica, Argenteria Pampaloni, Via del Gelsomino, 99 - Firenze

Festeggiamo con Gustiamo gli agricoltori e artigiani che [es]portano i loro prodotti sulle tavole degli Americani. Chi sono questi bravissimi produttori? Guardali in faccia su www.gustiamo.com. Sarà una festa fuori dal comune grazie alla creatività culinaria di Alessandro Frassica, i favolosi vini siciliani di Pianogrillo e quelli toscani della Famiglia Cecchi e lo spirito argentato di Gianfranco Pampaloni. @gustiamo #benvenutiinamerica #fuoridigusti

per info:

Beatrice Ughi - gustiteam@gustiamo.comwww.gustiamo.com

evento su invito

20:00

Mo' Bufala in Simbiosi

Simbiosi Organic, Via de' Ginori, 56-58-60r - Firenze

Al ristorante e alla pizzeria Simbiosi Organic una serata dedicata alla mozzarella di Puglia di latte bufala biologica e altri prodotti del Caseificio **Mo' Bufala**. Menù speciale, pizze gourmet in pizzeria. Show cooking e corner degustazione gratuita al ristorante.

per info e prenotazioni:

055.0640115

commerciale@mobufala.itwww.simbiosi.bio

Menù alla carta

20:00

Il cioccolato Fuori di Taste

Ristorante & Winebar Frescobaldi, Via dei Magazzini, 2r - Firenze

Frescobaldi incontra **F%nderia del Cacao**. Menù senza glutine a 4 portate, ideato e realizzato a 4 mani dallo chef Alessandro Zanieri e F%nderia del Cacao, con il suo eccellente cioccolato.

per info e prenotazioni:

055.284724

ristorantefirenze@frescobaldi.itwww.deifrescobaldi.it

prezzo: 50 euro (vini Frescobaldi in abbinamento inclusi)

20:00

Second Sunday Supperclub

Riva Loft Hotel, Via Baccio Bandinelli, 98 - Firenze

"Ricette Ancora Immorali " di Manuel Vazquez Montalban. Liberamente tratte dal libro di Manuel Vazquez Montalban, tornano al SecondSunday SupperClub le intriganti "Ricette Immorali ", con Cuisine Collectif alla direzione artistico/gastronomica e condite da una raffinata ed esilarante performance di Silvia Guidi, attrice fiorentina d'eccezione. Ospiti speciali i Cantucci di **Antico Forno Santi** e delizie salate di **Forno Vannini**.

prenotazioni su www.secondsundaysupperclub.com (posti limitati)
info: cuisinecollectif@gmail.com - www.cuisinecollectif.eu

prezzo: 45 euro

20:00

L'abbinamento perfetto: birra artigianale e hamburger gourmet

Eataly Firenze, Via de Martelli, 22r - Firenze

Un percorso per conoscere le birre artigianali (**Brùton**, Stoner, Lilith e Dieci) e i loro abbinamenti: 3 hamburger studiati dallo chef Gianluca Bruno per valorizzare le note organolettiche di 3 diverse birre. Per chiudere in dolcezza, una delle birre sarà abbinata al dessert: il birramisù.

per info e prenotazioni:
055.0153610
www.facebook.com/eatalyfirenze

prezzo: 25 euro

20:00

Benvenuto di Marco Stabile e il Cru Taggiasco di Montagna

Ora d'Aria, Via dei Georgofili, 11r - Firenze

Al ristorante Ora d'Aria lo chef Marco Stabile dà il benvenuto con l'olio extra vergine d'oliva Cru Taggiasco di Montagna della famiglia Mela. Per tutti un piccolo cadeau del **Frantoio di Sant'Agata d'Oneglia**.

per info e prenotazioni:
055.2001699
prenotazioni@oradariaristorante.com
www.oradariaristorante.com - www.frantoiosantagata.com

Menù alla carta

20:00

La tradizione dei sughi fiorentini incontra l'artigianalità della pasta marchigiana

Cinto Cucina in Torre, Via Palmieri, 35 - Firenze

Cena a tema con più assaggi di pasta **Filotea** in abbinamento ai sughi della tradizione fiorentina. Saranno presenti i responsabili commerciali di Filotea, pasta artigianale all'uovo.

per info e prenotazioni:
055.245430
info@cucinaintorre.it
www.cucinaintorre.it

prezzo: 25 euro (escluso bevande)

20:30

Acquerello "slow-evolution"

Caffè dell'Oro, Lungarno Acciaiuoli, 2 - Firenze

Nel suo menu lo chef stellato Peter Brunel propone un'interpretazione di **Acquerello**: il riso "buono, pulito e giusto". L'inventore Piero Rondolino sarà a disposizione degli ospiti.

per info e prenotazioni:
055.27268912
oro@lungarnocollection.com
www.lungarnocollection.com

prezzo: 55 euro (abbinamento vini compreso)

20:30

Metti tre spicchi a tavola

Fratelli Cuore, Stazione Santa Maria Novella, Piazza della Stazione - Firenze

Agostino Figliola, Paolo Pannacci, Massimo Giovannini e Graziano Monogrammi prepareranno degustazioni di pizze e focacce gourmet realizzate con le farine macinate a pietra del **Molino Quaglia Petra** 1 e 9 e lievito madre.

per info e prenotazioni:
055.2670264
www.fratellicuore.it

prezzo: 25 euro

21:00

Lungarno Fumoir @ The Fusior Bar

The Fusion Bar , Vicolo dell'Oro, 5 - Firenze

Dal fumoir di Taste nel suggestivo porticato del Teatro dell'Opera di Firenze al fumoir di Ferragamo presso la Cabana del The Fusion Bar del Gallery. Un after dinner con l'inaugurazione del Fumoir Open Air in compagnia di Cristina **Nonino** che servirà in anteprima con l'extravagante pipetta un'imperialedi Grappa Riserva Selezione Fumoir invecchiata 27 mesi in barriques abbinata allenuove selezioni cru di cacao e praline fresche di **Slitti** con finale dedicato al nobile e antico fumo lento fiorentino. Un ménage a trois all'insegna di sorprendenti dolcezze senza trascurare aneddoti, emozioni, e un pò di stile che non guasta.

per info e prenotazioni:
055 27266087
tf@lungarnocollection.com

10:30

Presentazione del libro "Racconti in Nuce - Storie di risvegli e vite quotidiane"

Stazione Leopolda - Teatro dell'Opera - Area Ring, Viale Fratelli Rosselli, 5 - Firenze

Cinquanta frammenti narrativi per altrettanti spaccati di vita quotidiana, tutti con un punto di partenza comune: la colazione, il cosiddetto pasto più importante della giornata. Interviene l'autore Leonardo Romanelli.

12:00

**La Marzocco - sessione di Cupping**

Stazione Leopolda - Teatro dell'Opera - Area Ring, Viale Fratelli Rosselli, 5 - Firenze

Degustazioni di miscele e mono-origini.

12:00-14:00

Frescobaldi e il Sole della Puglia: i pomodori Corbara e la pasta de La Motticella di Paolo Petrilli

Ristorante & Winebar Frescobaldi, Via dei Magazzini, 2r - Firenze

Il menù proposto: Bruschetta con pomodori Corbara ai profumi mediterranei, Linguine dell'**Az. Agraria Paolo Petrilli** al pesto di pistacchio e pomodori Corbara, calice Aliè rosè 2016, Tenuta Ammiraglia Frescobaldi, caffè.

per info e prenotazioni:
055.284724
ristorantefirenze@frescobaldi.it
www.deifrescobaldi.it

prezzo: 18 euro

17:00-20:00

Associazione dei Produttori Biologici del Mugello

Plaza Hotel Lucchesi, Lungarno della Zecca Vecchia, 38 - Firenze

Presentazione del progetto di collaborazione tra le aziende biologiche del Mugello e a seguire degustazione dei prodotti.

per info:
info@biologico-mugello.it
www.biologico-mugello.it

evento gratuito

18:00-23:00

Pasta e pizza bio

Simbiosi Organic, Via de' Ginori, 56-58-60r - Firenze

Il ristorante e la pizzeria Simbiosi Organic propongono una serata dedicata alle farine biologiche del **Molino Quaglia**. Pasta fresca preparata in diretta e show cooking nella cucina a vista del ristorante, pizze gourmet con impasti speciali in pizzeria.

per info e prenotazioni:
055.0640115
contatti@simbiosi.bio
www.simbiosi.bio

menù alla carta

19:00-23:00

Aperitivo caciaroni con pizza frita, lampredotto e birre

Berberè Craft Pizza and Beer, Piazza de' Nerli, 1 - Firenze

Berberè propone una serata informale con un ospite d'eccezione, il mastro pizzaiolo Giovanni Santarpia, alla scoperta della pizza frita e del cibo di strada per eccellenza a Firenze, il lampredotto. Ad accompagnare la pizza frita una selezione di vini naturali, birre artigianali e tante chiacchiere in compagnia di Giovanni Santarpia, Matteo e Salvatore Aloe e tutto lo staff Berberè. L'incasso della serata da berberè del 13 marzo (al netto dei costi della materia prima) sarà devoluto all'ospedale pediatrico Meyer di Firenze.

per info e prenotazioni:
055.2382946
www.berbere.it

prezzo: 10 euro

dalle 19:30

Delivery gourmet direttamente dal Sud

Il Gourmettino, Via Matteo Palmieri, 31r - Firenze

Lunedì non rimanere a casa, vieni a conoscere il team foodora presso Il Gourmettino. Per concludere al meglio la giornata con un aperitivo, ti aspettiamo con una speciale degustazione gourmet di sfiziosità create ad hoc direttamente dal Sud. Ad accompagnarle un fresco calice di vino che ne esalterà il sapore!

per info e prenotazioni:

055.2001237

www.ilgourmettino.com/il-gourmettino-a-firenze/

prezzo: 10 euro