



## MERCOLEDÌ 07/03

19:00-24:00

### La cucina di Filippo di Pietrasanta da Savini Tartufi Firenze

Truffle Restaurant Savini Tartufi - NH Collection Porta Rossa, Via Porta Rossa, 19 - Firenze

Straordinariamente, per la prima volta a Firenze, la cucina di Filippo di Pietrasanta, firmata dallo chef Diego Poli e i cocktail del suo MUD bar, firmati dal bartender Thomas Cecere insieme alle eccellenze di **Savini Tartufi**. Questo speciale menù sarà disponibile anche nei giorni 8, 9, 11 marzo.

per info e prenotazioni:

055.3995913

[www.savinitartufi.it/restaurants/savini-fiorenze/](http://www.savinitartufi.it/restaurants/savini-fiorenze/)

cocktail e menù alla carta

## GIOVEDÌ 08/03

19:00-23:00

### Birra artigianale e pizza gourmet

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

Una serata dedicata alle birre artigianali del birrifico **La Petrognola**, accompagnate da un menù di pizze gourmet e impasti speciali. Sarà presente il mastro birraio per raccontare e gustare insieme le sue birre.

per info e prenotazioni:

055.0640115

[contatti@simbiosi.bio](mailto:contatti@simbiosi.bio)

[www.simbiosi.bio](http://www.simbiosi.bio)

menù alla carta

19:30-21:30

### Una donna Dolce&Forte

Hotel Bernini Palace, Piazza San Firenze, 29 - Firenze

Lo chef Enrico Lo Presti propone un menù degustazione in tema "dolce&forte" con piatti tipici della tradizione toscana. Il gran finale è firmato da 3 maestri pasticceri e da un maestro cioccolatiere, per la prima volta insieme: Simone Bellesi, Luca Mannori, Massimo Marcellini e David Bellotti. Ognuno presenta una creazione inedita dedicata alle donne che hanno amato.

per info e prenotazioni:

055.212911

[info@firenzespettacolo.it](mailto:info@firenzespettacolo.it)

[www.firenzespettacolo.it](http://www.firenzespettacolo.it)

prezzo: 30 euro

20:30

**Fuori di Cinta 6: la cinta senese... e i vini Frescobaldi!**

Trattoria da Burde, Via Pistoiese, 154 - 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 Frescobaldi. 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

17:00-20:30

**DOLCE-mente, SPIRITOSA-mente, ARTISTICA-mente**

Ristorante Angiolino - Wave - Studio Marina Calamai, Via Santo Spirito, 36r - Via Santo Spirito, 27 - Via Santo Spirito, 14 - Firenze

Gioielli, quadri e installazioni in esposizione, grappe e cioccolato da degustare. Opere di Marina Calamai in Via Santo Spirito: al n.36r presso il ristorante Angiolino con le cioccolate e i gianduiotti di **A. Giordano** e la grappa della **Distilleria Erboristica Alpina** e i gelati artigianali (i famosi bocconcini) della **Gelateria Artigiana Dai Dai**, al n.27 da Wave Display animato di gioielli e al n. 14 tra le opere dell'artista nel suo studio a Palazzo Guicciardini, con uno spettacolare panorama sui tetti di Firenze.

per info:

+39.333.7395426

info@marinacalamai.it

www.marinacalamai.com

evento gratuito

18:00-21:00

**C'era una volta il San Daniele...**

Caffè Pasticceria Serafini, Via Gioberti, 168r - Firenze

Il caffè pasticceria Serafini di Via Gioberti ha il piacere di ospitare **La Glacere** con il suo prosciuttificio artigianale del San Daniele del Friuli. Per l'occasione l'aperitivo avrà come protagonista stuzzichini e assaggi con San Daniele.

per info:

055.2476214

info@pasticceriaserafini.it

www.pasticceriaserafini.it

menù alla carta

18:00-23:00

**L'isola delle meraviglie: viaggio nel gusto della Sicilia**

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

Pronti per un viaggio nel gusto? Dal 6 al 11 marzo arriva uno speciale menù dedicato alla Sicilia per scoprire il lato più gustoso dell'isola. Un'esplosione di sapori, con tapas e drink unici e imperdibili, grazie alla collaborazione con eccellenze gastronomiche come **Rossa Sicily** che presenterà i suoi prodotti a base di Arancia Rossa di Sicilia. [Venerdì un aperitivo speciale con la presentazione ufficiale del menù che sarà comunque disponibile da martedì 6 a domenica 11]

per info e prenotazioni:

055.0982738

www.italiantapas.it - www.facebook.com/italiantapasristobar

prezzo: 12 euro (degustazione tapas e drink)

<p>dalle 18:30</p>	<p><b>Vodka e Caviale all'Atrium Bar</b></p> <p>Four Seasons Hotel Firenze - Atrium Bar, Borgo Pinti, 99 - Firenze</p> <p>Aperitivo con prodotti dell'azienda <b>Calvisius Caviar</b> (crema di patate con ostrica e caviale Siberian, blinis al salmone affumicato e guacamole, crostino burrata e granchio) e cocktail a base di Vodka Cavalli elaborati dal mixologist Edoardo Sandri.</p> <p>per info e prenotazioni: 055.2626450 www.ilpalagioristorante.it</p> <p>Prezzo: 28 euro (prima consumazione e food – 15 euro successive consumazione dal menu Fuori di Taste)</p>
<p>18:30-20:30</p>	<p><b>Con gli occhi e con la bocca</b></p> <p>Procacci, Via de' Tornabuoni, 64r - Firenze</p> <p>Il cioccolato d'aperitivo di <b>La Molina</b> incontra i vini di Procacci per un connubio davvero speciale!</p> <p>per info: 055.211656 procacci@antinori.it www.procacci1885.it</p> <p>prezzo: 10 euro</p>
<p>18:30-24:00</p>	<p><b>Dalla tempura al cuoppo napoletano, frittura internazionale!!</b></p> <p>Tamerò Pastabar, Piazza Santo Spirito, 11r - Firenze</p> <p>Dallo street food partenopeo per eccellenza alla terra del Sol Levante, passando per Est Europa: tre declinazioni di fritto accompagnate da un drink creato dal nostro barman Jacopo. In collaborazione con <b>Petra - Molino Quaglia</b> e <b>Frantoio di Santa Tea</b>.</p> <p>per info e prenotazioni: 055.282596 info@tamerò.it www.tamerò.it</p> <p>prezzo: 25 euro</p>
<p>19:00</p>	<p><b>One Night Sake - Profumi d'Oriente</b></p> <p>One Night in Beijing, Rotonda Barbetti - Via Il Prato, 14r - Firenze</p> <p>La cucina orientale di One Night in Beijing Fusion Bar &amp; Restaurant incontra il sake artigianale giapponese distribuito in Italia da FirenzeSake. Un'ampia selezione di sushi, sashimi dim sum, ravioli ed altri piatti della cucina orientale accompagnata da una degustazione di sake artigianali prodotti dalla cantina giapponese Yoshida della Prefettura di Fukui utilizzati anche per la creazione di cocktail che vi faranno scoprire i sapori e i profumi d'oriente grazie alla presenza di spezie tipiche come lo sciroppo di Sichuan, lo zafferano oppure lo zenzero.</p> <p>per info e prenotazioni: 055.2608885 ristoranteonib@gmail.com www.onenightinbeijing.it</p> <p>prezzo: 25 euro (degustazione di 2 sake o un cocktail a base di sake con buffet)</p>

dalle 19:30

**Cacio e Pesce**

Ristorante Burro e Acciughe, Via dell'Orto, 35r - Firenze

I prodotti lattiero caseari della **Storica Fattoria Il Palagiaccio** come il Bel Mugello, il Caprino, il Gran Mugello, il Galaverna uniti ai sapori del mare, come la rana pescatrice, la ricciola, il tonno e il muggine. Menù disponibile anche il 10 e 11 Marzo.

per info e prenotazioni:  
055.0457286  
[www.burroeacciughe.com](http://www.burroeacciughe.com)

prezzo: da 15 a 35 euro a piatto

dalle 19:30

**Un'esperienza a km 0**

Braciere Malatesta, Via Nazionale, 36 - Firenze

Le eccellenze casearie della **Storica Fattoria Il Palagiaccio** in degustazione nel menù speciale dedicato al Braciere Malatesta, antica grigliera fiorentina dal 1954.

per info e prenotazioni:  
055.215164  
[www.bracieremalatesta.com](http://www.bracieremalatesta.com)

menù alla carta

dalle 19:30

**La Brace**

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

Il menù nasce dalla convinzione che i profumi e i sapori che scaturiscono dalla cottura alla brace facciano parte del nostro background gustativo, ed è proprio per questo motivo che verrà presentata una ricerca che abbina tali profumi e sapori a ingredienti insoliti, freschi e, perchè no, dolci. In collaborazione con **Koppert Cress**.

per info e prenotazioni:  
055.27230  
[info@grandhotelminerva.com](mailto:info@grandhotelminerva.com)  
[www.grandhotelminerva.com](http://www.grandhotelminerva.com)

prezzo: 60 euro (acqua e caffè inclusi)

20:00

**Pomodori Petrilli al ristorante Il Palagio del Four Seasons**

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

I pomodori dell'**azienda agraria Paolo Petrilli** saranno protagonisti di un piatto dello chef Vito Mollica.

per info e prenotazioni:  
055.26261  
[www.ilpalagioristorante.it](http://www.ilpalagioristorante.it)

menù alla carta

20:00

### **Non tutti i porcellini son di bronzo**

Relais Le Jardin Restaurant - Hotel Regency, Piazza d'Azeglio, 3 - Firenze

Cena degustazione 4 portate a base di maialino da latte in abbinamento alle birre **Baladin**.

per info e prenotazioni:

055.245247

concierge@regency-hotel.com

www.regency-hotel.com/it/ristorante-relais-le-jardin-firenze-html

prezzo: 55 euro

20:00-21:00

### **Firenze-Bronte, la strana coppia**

Fiera del Cioccolato - Firenze & Cioccolato, Piazza SS Annunziata - Firenze

Un aperitivo sfizioso che tra la pasta artigianale km0, preziosi pistacchi, gelato di prima qualità al cioccolato e liquore di accompagnamento vi delizierà con nuovi sapori e cuoriose contaminazioni. In collaborazione con **'A Ricchigia**, pistacchio bio dop e bio.

per info:

055.433349

info@fieradelcioccolato.it

www.fieradelcioccolato.it

evento gratuito

20:00-23:00

### **Food in Fashion in Fabbrica**

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

Presentazione del trend book Food in Fashion nella vecchia Fabbrica dell'Argento con i piatti creati appositamente dagli chef Annalisa Borella, Massimo Bottura, Karime Lopez, Paolo Lopriore, Lorenzo Stefanini, Stefano Terigi e Benedetto Rullo sui temi proposti da Nicoletta Lanati, art director dello studio di disegno tessile Starlight e esperta di tendenze moda.

per info e prenotazioni:

031.480784

starlightsr1@gmail.com

evento gratuito

20:00-23:00

### **Non c'è amore più sincero che l'amore per il cibo**

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. Per l'occasione è stato ideato il menù "Non c'è amore più sincero che l'amore per il cibo", che coinvolgerà anche le aziende **Masseria Dauna** e **Antonio Mattei Biscottificio**. Il menù sarà disponibile per tutta la durata di Taste.

per info e prenotazioni:

055.2382383

www.osteriasantospirito.it

prezzo: 25 euro

20:30

**Rivisitazione dei sapori italiani**

Trattoria Moderna, Lungarno del Tempio, 52 - Firenze

Le Moderne interpretazioni della pasta con pomodoro San Marzano dop, l'olio extravergine, la triglia alla livornese, la panzanella. Cena con degustazione vini. In collaborazione con **De Carlo - Matri Oleari dal 1600, Italianavera - Sughi & Affini, Pastificio Benedetto Cavalieri dal 1918.**

per info e prenotazioni:  
055.2343693  
info@trattoria-moderna.it  
www.trattoria-moderna.it

prezzo: 45 euro (vini inclusi)

09:30-22:00

**Anici miei**

S.forno - Il Santino - Il Santo bevitore, Via S. Monaca, 3r - Via di Santo Spirito, 60 - Via di Santo Spirito, 64 - Firenze

L'**Anisetta Rosati**, nata nel 1877 dalla secolare ricetta della farmacia Rosati di Ascoli Piceno, da gustare nelle produzioni artigianali di S.forno (tutto il giorno), come aperitivo al Santino insieme a Patatas Nana e **Fracassa Salumi** (dalle 19:00) o in un menù dedicato al Santo Bevitore.

per info e prenotazioni:  
055.211264  
info@ilsantobevitore.com  
www.ilsantobevitore.com - www.anisettarosati.com

prezzo: da 6 euro

10:00-00:00

**Uno, due e tre: cialde di Montecatini, brigidini e cantumatti per te!**

Caffé Le Giubbe Rosse, Piazza della Repubblica, 13/14 - Firenze

Alla scoperta dei dolci tipici toscani della **Famiglia Desideri** attraverso la rivisitazione sapiente della chef Federica Continanza in uno dei bar storici di Firenze.

per info:  
055.212280  
www.cialdedesideri.it

prezzo: 7-12 euro

10:00-19:00

**Mercato dei contadini di Alveare che dice SI**

Spazio Costanza, Via del Ponte alle Mosse, 32 - Firenze

Prodotti locali, genuini e a filiera corta. Saranno i produttori della rete di gruppi d'acquisto "L'Alveare che dice Sì!" ad animare uno speciale mercato contadino. Gli stessi produttori che ogni settimana riforniscono gli Alveari di Firenze proporranno oggi ai visitatori di Fuori di Taste formaggi, salumi, pasta, biscotti, frutta e verdura di alta qualità e a km0. Tra gli altri, i biscotti di Dolcemporio (**Forno Vannini**), i cantucci di **Fratelli Lunardi** e la pasta artigianale di **Michele Portoghese**. Durante la giornata, previsti laboratori e degustazioni gratuite.

per info:  
alvearechedicesifi@gmail.com  
www.alvearechedicesi.it

evento gratuito

10:00-19:00

**Fuori di Glutine - Mercato Gluten Free**

Spazio Costanza, Via del Ponte alle Mosse, 32r - Firenze

L'Associazione "ChiaraGaia - Cucina Giramondo Senza Glutine" propone un evento dedicato al Gluten Free: un vero e proprio mercato con selezionate realtà del territorio che da anni si impegnano nel settore del senza glutine. Pizza, pasta, pasticceria fresca e molto altro per un percorso attraverso il gusto e la qualità, per dimostrare che senza glutine non significa rinunciare al gusto. Durante la giornata previsti laboratori gratuiti e workshop di cucina.

per info e prenotazioni:  
giramondosenzaglutine@gmail.com  
www.facebook.com/CucinaGiramondoSenzaGlutine/

evento gratuito

11:00-20:00

**Farm to Table at Le Lune: Chianina, pasta fresca, Pinot nero Rosato**

Le Lune - Ristorante nel vivaio, Via San Domenico, 36 - Firenze

La Chianina bio di Barbiaccia e la pasta fresca di Luca Pedrini. I torchietti semintegrali con un sugo di francesina, nel bicchiere i vini Marchesi Pancrazi. Degustazione dalle 11:00 alle 19:00 / Cena e wine pairing su prenotazione dalle 20:00.

per info e prenotazioni:  
335.6456525  
fresco@lelunefirenze.it

prezzo: degustazione 10 euro / cena e wine pairing 35 euro

11:00-20:00

**Taste - Food & Wine**

Rinascente, Piazza della Repubblica - Firenze

In occasione di Fuori di Taste, Rinascente ti invita ad assaporare l'eccellenza del miglior gourmet italiano. Anche Domenica 11 Marzo.

per info:  
055.219113  
www.rinascente.it

evento gratuito

12:00-18:00

**Frescobaldi incontra la Puglia: la pasta biologica dell'azienda Motticella e i Pomodori Corbara**

Ristorante Frescobaldi Firenze, Piazza della Signoria, 31 - Firenze

Menù degustazione: antipasto (pappa al Pomodoro di Corbara con gamberi rossi di Mazzara del Vallo); primo piatto (spaghetti alla chitarra biologico con Pomodoro di Corbara); bicchiere di vino Alie; coperto; acqua; caffè. In collaborazione con **Az. Agraria Paolo Petrilli**.

per info e prenotazioni:  
055.284724  
reservation@frescobaldifirenze.it  
www.frescobaldifirenze.it

prezzo: 22 euro

<p>12:00-22:00</p>	<p><b>Badali "Cinta e tartufo"</b></p> <p>Badali Osteria, Via dei Renai, 11r - Firenze</p> <p>Degustazione di salumi e brace di cinta senese in alternanza con prodotti al tartufo nero di San Miniato. Prodotti di <b>Savini Tartufi</b> e <b>Renieri</b>. Menù disponibile anche domenica 11 marzo.</p> <p>per info e prenotazioni: 055.2264422 www.badaliosteria.it</p> <p>menù alla carta</p>
<p>15:00</p>	<p><b>"Honestly Good": (riscoprire) la moralità del cibo con Csaba dalla Zorza</b></p> <p>Stazione Leopolda - Teatro dell'Opera - Area Ring, Viale Fratelli Rosselli, 5 - Firenze</p> <p>La celebre food writer Csaba dalla Zorza sarà a Taste per presentare il suo ultimo libro "Honestly Good" (Guido Tommasi Editore), dedicato a un nuovo modo di cucinare, mangiare e stare bene. E nell'occasione discuterà della sua idea di moralità per il cibo e per chi lo consuma, che deve necessariamente ruotare intorno a una piena consapevolezza, per il gusto, per la salute, per il Pianeta. Ne discuterà assieme a Giuliana Parabiago (Pitti Immagine).</p>
<p>15:00-17:00</p>	<p> <b>Mini Foraging</b></p> <p>Serre Torrigiani, Via Gusciana, 21 - Firenze</p> <p>Uno speciale workshop per avvicinare i bambini al foraging, rendendo piacevole e più accessibile una materia complicata. A cura di Wood*ing Lab.</p> <p>partecipazione gratuita, posti limitati, scrivere a <a href="mailto:foraging@pittimmagine.com">foraging@pittimmagine.com</a> (bambini dai 5 ai 10 anni)</p>
<p>16:00</p>	<p> <b>Taste Ring _ Gualtiero Marchesi: l'arte del cibo</b></p> <p>Stazione Leopolda - Teatro dell'Opera - Area Ring, Viale Fratelli Rosselli, 5 - Firenze</p> <p>Partecipano: Annie Feolde (Enoteca Pinchiorri), Sara Vitali (Fondazione Gualtiero Marchesi), Ludovica Sebreghondi (Palazzo Strozzi).</p>
<p>16:00-20:00</p>	<p><b>Let's Taste SICS</b></p> <p>Giova, Via Calimaruzza, 13r - Firenze</p> <p>Degustazione di prodotti <b>Renieri</b> e vini I Balzini con i cani bagnini. Il ricavato dell'evento sarà devoluto a SICS Firenze (Scuola Cani di Salvataggio) onlus per la campagna di sensibilizzazione rivolta ai bambini per la sicurezza in mare e la tutela ambientale.</p> <p>per info: 055.210822 <a href="mailto:giovannicampolmi@hotmail.it">giovannicampolmi@hotmail.it</a> <a href="http://www.canisalvataggio.net">www.canisalvataggio.net</a></p> <p>prezzo: 3 / 5 euro</p>
<p>17:00</p>	<p> <b>Taste Ring _ Le denominazioni di origine territoriale (Dop, Igp, Stg, ecc) sono un plus utile per i prodotti gastronomici o non sono viste quale riconoscimento di qualità nei mercati esteri?</b></p> <p>Stazione Leopolda - Teatro dell'Opera - Area Ring, Viale Fratelli Rosselli, 5 - Firenze</p> <p>Partecipano i buyer: Beatrice Ughi di Gustiamo (Stati Uniti), Francesc Collell di El Colmado Singular (Spagna), Giuseppe Scaricamazza di Buono (Ungheria).</p>



17:00-21:00

### Vino al Vino Spacca (i) Sassi!

Vino al Vino, Borgo Ognissanti, 70r - Firenze

Vino al Vino insieme ai ragazzi di **Rinci** vi porta alla scoperta del Conero. Dalla roccia aspra al sale del mare, il Pacasassi trova in questo luogo il suo ambiente ideale e lo assaggerete con noi in abbinamento ai vini di Alberto Serenelli e Federico Mencaroni.

per info:  
055.2670495  
info@vinoalvinofirenze.com  
www.vinoalvinofirenze.com

evento gratuito

18:00

### Il piacere di raccontare quando il cibo si gusta (prima) col pensiero - Italian Gourmet

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

La presentazione del nuovo magazine "Italian Gourmet, Grande Cucina" dedicata all'importanza delle storie nella magia della cucina. Intervengono Anna Prandoni (Editore Incaricato Italian Gourmet), Samanta Cornaviera (archeologa culinaria), Maria Cristina Crucitti (The cheesestoryteller), Lina Farange (Farange Cioccolato).

dalle 18:30

### Vodka e Caviale all'Atrium Bar

Four Seasons Hotel Firenze - Atrium Bar, Borgo Pinti, 99 - Firenze

Aperitivo con prodotti dell'azienda **Calvisius Caviar** (crema di patate con ostrica e caviale Siberian, blinis al salmone affumicato e guacamole, crostino burrata e granchio) e cocktail a base di Vodka Cavalli elaborati dal mixologist Edoardo Sandri.

per info e prenotazioni:  
055.2626450  
www.ilpalagioristorante.it

Prezzo: 28 euro (prima consumazione e food – 15 euro successive consumazione dal menu Fuori di Taste)

18:30-21:00

### Apericheese con Il Fiorino

Strozzi Caffè, Palazzo Strozzi - Piazza degli Strozzi - Firenze

Aperitivo con presentazione di una selezione di formaggi prodotti dal **Caseificio Il Fiorino**.

per info:  
0564.989059 - 335.68596699  
commerciale@caseificioilfiorino.it  
www.caseificioilfiorino.it

prezzo: 20 euro

18:30-22:00

### La pizza secondo Savini Tartufi e il pizzaiolo Gennaro Nasti

Truffle Restaurant Savini Tartufi - NH Collection Porta Rossa, Via Porta Rossa, 19 - Firenze

La pizza secondo **Savini Tartufi** è un progetto che si propone di offrire 12 prodotti per farcire/condire la pizza con combinazioni differenti. Questo concept racconta, ancora una volta, la passione per la tradizione e l'italianità insita in questa famiglia di tartufai che da ben 4 generazioni porta il tartufo in giro per il mondo. Il celebre pizzaiolo Gennaro Nasti, napoletano doc ma parigino di adozione, sarà l'interprete delle pizze studiate dall'azienda toscana. Il protagonista assoluto sarà sempre e comunque il tartufo!

evento su invito

18:30-23:00

**Food, Rock & Wine @CipollaRossa**

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

Menù con degustazione vini Az. Allegrini: colatura di parmigiano 24 mesi, uovo 63° e tartufo qualità "Scorzzone"; raviolo di bufala, pomodoro confit adagiato su salsa di melanzana alla mentuccia selvatica; lombetto di grigio farcito con bietolina e cipolla caramellata su crema di patate e basilico; tiramisù al cioccolato 75% aromatizzato al caffè. In collaborazione con la rubrica Rock & Wine del giornalista Benedetto Ferrara. Anche a pranzo.

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

prezzo: 45 euro

19:00

**Tartare I Olive You!**

Olivia, Piazza Pitti, 14r - Firenze

Per una sera, insieme, il **Frantoio di Santa Téa** e l'**Antica Macelleria Falorni**, uniscono sapori autentici e di antica tradizione per una degustazione sensoriale unica. Sarà possibile assaggiare ed al contempo imparare il corretto abbinamento di tre tartare a tre oli extra vergini diversi, per scoprire quale è quello più giusto e corretto per esaltare il sapore della carne preparata dalle sapienti mani degli artigiani macellai. Non mancheranno i famosi salumi e altre specialità dell'Antica Macelleria Falorni esaltate dal tipico pizzichino dell'olio del Frantoio di Santa Téa.

per info e prenotazioni:  
055.868117  
info@oliviafirenze.com

prezzo: 15 euro (finger food a buffet, tasting e bicchiere di vino o birra)

19:00

**Alchimia di formaggi al Sant'Agostino**

Trattoria Sant'Agostino, Via Sant'Agostino, 23r - Firenze

Menù degustazione con i formaggi di **De' Magi - Alchimia de' formaggi**: marzolino e baccelli, tagliere degustazione (formaggi freschi, medi e stagionati), gnudi con ricotta, burro e salvia, risotto al polentone, tiramisù al mascarpone.

per info e prenotazioni:  
055.281995  
www.trattoriasantagostino.com

prezzo: 30 euro

19:00-01:00

**Taste @Aurora con Birrificio del Forte**

Circolo Aurora, Piazza Tasso, 1 - Firenze

Assaggi di birra del **Birrificio del Forte** in abbinamento ai piatti tradizionali di Circolo Aurora. Selezione musicale di Northern Soul.

per info:  
055.224059  
info@circoloaurorafirenze.it  
www.circoloaurorafirenze.it

prezzo: 7/20 euro

19:00-21:00

**Food & Cheers by Fratelli Lunardi**

Sottarno, Via Maggio, 53r - Firenze

Cocktail party in Sottarno. Si festeggia Firenze e Taste in compagnia di Lorenzo e i suoi cocktail, tra le golosità dolci e salate firmate dai **Fratelli Lunardi**.

per info:  
0573.73077  
info@fratellilunardi.it  
www.fratellilunardi.it

prezzo: 12 euro

19:00-22:00

**Taste Your Beer: una storia di terra, eroi e passione**

Colle Bereto, Piazza Strozzi, 5r - Firenze

**Birra Flea** propone la degustazione di alcune delle sue migliori birre artigianali accompagnata da una selezione di proposte gourmet.

per info:  
collebereto@cafecollebereto.com  
www.cafecollebereto.com

prezzo: 12 euro

dalle 19:30

**Boia de' (assaggi di cucina livornese)**

Il Ristorantino di Pesce, Piazza Giorgini, 20r - Firenze

Una serata all'insegna della cucina tipica livornese di pesce in versione street/gourmet: dal cacciucco al baccalà con degustazione delle birre **La Petrognola**.

per info e prenotazioni:  
055.0351155  
info@ilristorantinodipesce.it  
www.ilristorantinodipesce.it  
(prenotazione obbligatoria)

prezzo: a partire da 20 euro

dalle 19:30

**I tartufi di Stefania Calugi, interpretazione dello chef Stabile**

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

Un menù di 6 piatti con i tartufi di **Stefania Calugi** interpretati dallo chef stellato Marco Stabile e il suo staff.

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

prezzo: 90 euro

dalle 19:30

**La Brace**

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

Il menù nasce dalla convinzione che i profumi e i sapori che scaturiscono dalla cottura alla brace facciano parte del nostro background gustativo, ed è proprio per questo motivo che verrà presentata una ricerca che abbina tali profumi e sapori a ingredienti insoliti, freschi e, perchè no, dolci. In collaborazione con **Koppert Cress**.

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

prezzo: 60 euro (acqua e caffè inclusi)

dalle 19:30

**Taste di C. - il formaggio di Castelmagno incontra il tortello del Casentino**

Calistro, Lungarno Cellini, 43r - Firenze

Un appuntamento dedicato a due unicità che si incontrano in Lungarno: il Castelmagno **La Meiro** incontra il tortello alla Lastra del Casentino al Calistro.

per info e prenotazioni:  
328.9535779  
info@calistro.it  
www.calistro.it

prezzo: 20 euro

dalle 19:30

**A cena con Peperita**

PaStation, Via Porta Rossa, 64r - Firenze

Aperitivo di benvenuto con presentazione dei prodotti biologici di **Peperita** con Rita Salvadori, fondatrice dell'azienda. Menù degustazione di quattro portate con calice di vino.

per info e prenotazioni:  
055.291184  
info@pastation.eu  
www.pastation.eu

prezzo: 25 euro

19:30-22:00

**Viaggio di gusto**

Procacci, Via de' Tornabuoni, 64r - Firenze

Aperitivo degustazione a base di una selezione di Vini Antinori che accompagneranno i classici panini e dei finger food che vedranno protagonisti gli aceti di **Acetaia Giuseppe Giusti** di Modena, il salmone **Upstream** di Claudio Cerati e i tartufi dell'**Azienda San Pietro a Pettine** di Trevi.

per info:  
055.211656  
www.procacci1885.it

prezzo: a partire da 10 euro

<p>19:30-22:00</p>	<p><b>Cress &amp; Beer</b></p> <p>Locale, Via delle Seggiole, 12r - Firenze</p> <p>Un aperitivo lungo per conoscere meglio i micro ortaggi di <b>Koppert Cress</b> e le <b>Birre Amarcord</b> attraverso una degustazione di preparazioni a cura dello chef stellato Cristoforo Trapani studiati appositamente per la serata, accompagnati da una selezione Amarcord e da un esclusivo cocktail Cress &amp; Beer.</p> <p>per info e prenotazioni: 055.9067188 www.localefirenze.it</p> <p>prezzo: 20 euro (degustazione piatti dello chef e drink)</p>
<p>19:30-23:30</p>	<p><b>Carlotta golosa!!! Una festa con vino, golosità e musica</b></p> <p>Hotel Villa Carlotta, Via Michele di Lando, 3 - Firenze</p> <p>Gran buffet dello chef Alexandro Sala, con le golosità della chef Nezha Jebbar. I rosati di Provenza, i vini di Podere Cianfanello e La Querce, il Ronchi Pichi, i dolci della Pasticceria Toschi e il dj Leo Daddi.</p> <p>per info: info@promowine.it www.promowine.it</p> <p>prezzo: 20 euro</p>
<p>dalle 20:00</p>	<p><b>Fumoir d'alta quota @Ristorante La Loggia</b></p> <p>Caffé Ristorante La Loggia, Piazzale Michelangelo, 1 - Firenze</p> <p>Inaugurazione del Fumoir Open Air La Loggia. Un percorso del gusto da scoprire con vista mozzafiato su Firenze. Cena con tante sorprese solo su prenotazione. After dinner Fumoir d'Alta Quota con cioccolato affumicato, birra speziata e grappa Selezione Fumoir servita con pipetta da Cristina Nonino.</p> <p>per info e prenotazioni: booking@ristorantelaloggia.it 055.2342832 - 338.2320876</p> <p>evento gratuito (dopo cena) - cena con menu alla carta</p>
<p>20:00</p>	<p><b>UB al pomodoro</b></p> <p>UB Firenze, Via dei Conti, 4r - Firenze</p> <p>Cena con degustazione del pomodoro <b>Masseria Dauna</b>, conserve "fatte a mano, tagliate su misura".</p> <p>per info e prenotazioni: 339.1822715 - 055.214884 info@ubfirenze.it</p> <p>prezzo: 20 euro</p>
<p>20:00</p>	<p><b>Pomodori Petrilli al ristorante Il Palagio del Four Seasons</b></p> <p>Four Seasons Hotel - Il Palagio, Borgo Pinti, 99 - Firenze</p> <p>I pomodori dell'<b>azienda agraria Paolo Petrilli</b> saranno protagonisti di un piatto dello chef Vito Mollica.</p> <p>per info e prenotazioni: 055.26261 www.ilpalagioristorante.it</p> <p>menù alla carta</p>

20:00

**Acquerello "slow-evolution"**

Caffé dell'Oro, Lungarno degli Acciaiuoli, 2p - Firenze

Nel suo menù 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/it/caffe-dell-oro

prezzo: 55 euro (con vini in abbinamento)

20:00

**Golosando Taste 2018 - Acetaia Leonardi**

Enoteca Alessi, via delle Oche, 27r - Firenze

**Acetaia Leonardi** propone ai suoi invitati una speciale esperienza balsamica nella suggestiva location nel cuore di Firenze.

per info e prenotazioni:  
337.1327959  
com1@acetaialeonardi.it  
www.acetaialeonardi.it

evento su invito

20:00-02:00

**Pop and Toast Party**

BUH Circolo Culturale Urbano, Via Panciatichi, 16 - Firenze

Grande festa all'insegna del divertimento, della musica, della birra viva **Baladin** Pop in lattina e di una new entry...tutto accompagnato da sfiziosi toast. Uno spazio da vivere immersi nella musica del dj-set by Cecco e Cipo.

per info:  
055.417666  
www.impacthub.net

evento gratuito

20:30

**Dal secchio al piatto**

La Bottega del Buon Caffè - Ristorante Michelin \*, Lungarno Cellini, 69r - Firenze

Una cena a quattro mani di Antonello Sardi e Andrea Mattei: gli chef "stellati" saranno gli autori di un menù pensato e realizzato insieme per offrire agli ospiti della serata uno straordinario percorso gastronomico che consentirà di apprezzare i pecorini del caseificio artigianale di **Borgo Santo Pietro**.

per info e prenotazioni:  
055.5535677  
info@borgointhecity.com  
www.borgointhecity.com

prezzo: 145 euro (aperitivo di benvenuto, menu degustazione di 7 portate, bevande escluse)

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. **PRANZO A ORTOBELLO** Non perderti il menu a km zero preparato dagli Chef di DESINARE gustandoti il pranzo in un'atmosfera rilassata sulla terrazza con vista sulla corte.

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

evento gratuito

10:30-12:00 /  
16:30-18:00**Farina del nostro sacco**

Tatata, Via Santa Maria, 38r - Firenze

Nel nuovo spazio in Oltrarno dedicato agli appassionati di viaggi e cucina, incontri e testi per fare cultura del cibo: in viaggio nel mondo dei cereali con Teresa Bagni (co-autrice di "Cibo e 4 Elementi" ore 10:30); alla scoperta delle destinazioni di primavera con la globetrotter Anna Morelli (ideatrice di Cook-inc ore 16:30); grazie a S.forno panificio artigianale, assaggi di pani e biscotti da grani di VivaLaFarina.

per info:  
055.9367564  
info@tatata.it  
www.tatata.it

evento gratuito

11:00

**Taste Ring: Il cibo selvatico (foraging): una scelta possibile di un'alimentazione sostenibile o un'opzione culturale?**

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

Partecipa Valeria Mosca di Wood\*ing – wild food lab.

11:00-14:00

**Sunday Photo Brunch: colazione fotografica**

Ristorante Momio, Via Pisana, 9c - Firenze

Colazione, Lunch o corso di fotografia? Ispirati dai piatti dell'English Brunch, in questo workshop di Click4Food imparerete le tecniche della food photography tra una tazza di filter coffee e un egg benedict. Focus sullo still life: come costruire un set, ottenere la luce migliore e l'atmosfera più adatta per trasmettere profumi, aromi e la storia di un piatto. Il tutto accompagnato dalle proposte di alta cucina dello chef Marco Lagrimino.

per info e prenotazioni:  
click4foodfirenze@gmail.com  
www.facebook.com/Click4FoodFirenze/

prezzo: 70 euro (corso di fotografia + english brunch)

11:00-20:00	<p><b>Farm to Table at Le Lune: Chianina, microvegetali e Chardonnay</b></p> <p>Le Lune - Ristorante nel vivaio, Via San Domenico, 36 - Firenze</p> <p>La Chianina bio di Barbialla per una polpettina cotta a metà e lo straordinario connubio di sapori dei micro vegetali di <b>Koppert Cress</b>. Nel bicchiere i vini Felsina. Degustazione dalle 11:00 alle 19:00 / Cena e wine pairing su prenotazione dalle 20:00.</p> <p>per info e prenotazioni: 335.6456525 fresco@lelunefirenze.it</p> <p>prezzo: degustazione 10 euro / cena e wine pairing 35 euro</p>
12:00-18:00	<p><b>Frescobaldi incontra la Puglia: la pasta biologica dell'azienda Motticella e i Pomodori Corbara</b></p> <p>Ristorante Frescobaldi Firenze, Piazza della Signoria, 31 - Firenze</p> <p>Menù degustazione: antipasto (pappa al Pomodoro di Corbara con gamberi rossi di Mazzara del Vallo); primo piatto (spaghetti alla chitarra biologico con Pomodoro di Corbara); bicchiere di vino Alie; coperto; acqua; caffè. In collaborazione con <b>Az. Agraria Paolo Petrilli</b>.</p> <p>per info e prenotazioni: 055.284724 reservation@frescobaldifirenze.it www.frescobaldifirenze.it</p> <p>prezzo: 22 euro</p>
12:00-22:30	<p><b>La pizza con Petra Evolutiva</b></p> <p>Buoneria, Via del Fosso Macinante, 4 - Firenze</p> <p><b>Petra Evolutiva</b>: la pizza che nasce da un progetto di riscoperta dei cereali originari siciliani coltivati biologicamente dai contadini dell'Associazione Simenza, macinati con cura nel molino della Famiglia Quaglia e lavorati negli impasti di Buoneria.</p> <p>per info e prenotazioni: 055.365500 info@buoneria.com www.buoneria.com</p> <p>prezzo: 20 euro (pizza, birra artigianale, dessert)</p>
12:30	<p><b>VII Campionato Mondiale di pesto genovese al mortaio - Gara eliminatoria</b></p> <p>Stazione Leopolda - Teatro dell'Opera - Area Ring, Viale Fratelli Rosselli, 5 - Firenze</p> <p>Gara valida per il VII Campionato Mondiale, organizzata dall'associazione culturale dei Palati Fini.</p>
12:30	<p><b>Al brunch con l'inventore di Acquerello</b></p> <p>Four Seasons Hotel - Il Palagio, Borgo Pinti, 99 - Firenze</p> <p>Nel suo menù lo chef stellato Vito Mollica propone un'interpretazione di <b>Acquerello</b>: il riso "buono, pulito e giusto". L'inventore Piero Rondolino sarà a disposizione degli ospiti.</p> <p>per info e prenotazioni: 055.2626450 ilpalagio@fourseasons.com www.ilpalagioristorante.it</p> <p>prezzo: 90 euro (vini inclusi)</p>



12:30-15:00	<p><b>Pronto... chi pasta?</b></p> <p>Villa Cora, Viale Machiavelli, 18 - Firenze</p> <p>Il Brunch della domenica. Un ricco buffet e le creazioni dell'Executive Chef Alessandro Liberatore. Protagonisti i prodotti di <b>Verrigni - Antico Pastificio Rosetano, De' Magi - Alchimia de' Formaggi, Le Selve di Vallolmo</b>.</p> <p>per info e prenotazioni: 055.228790 ristorante@villacora.it www.villacora.it (prenotazione richiesta)</p> <p>prezzo: 110 euro (bevande e iva inclusa)</p>
14:00-19:00	<p><b>Grand Prix Profili di Pressione 2018</b></p> <p>La Ménagère, Via dei Ginori, 8r - Firenze</p> <p>Una competizione tra i migliori baristi italiani nella preparazione di caffè espresso. I partecipanti esalteranno i caffè in tazzina attraverso l'applicazione di diversi profili di pressione con la macchina per caffè <b>La Marzocco</b> Strada Ep, davanti ad una giuria di professionisti del settore. Non mancheranno degustazioni e dibattiti.</p> <p>evento gratuito</p>
15:00	<p><b>La cucina italiana felice. Ne parliamo?</b></p> <p>Stazione Leopolda - Teatro dell'Opera - Area Ring, Viale Fratelli Rosselli, 5 - Firenze</p> <p>Un conversazione con Maddalena Fossati, il nuovo direttore de La Cucina Italiana, per immaginare il manifesto della cucina italiana felice. Con Fiammetta Fadda (Contributing Editor La Cucina italiana), Sabina Montevergine (Web Editor La Cucina italiana), Massimo Mancini (Pasta Mancini), Roberto Comolli, (Direttore Acquisti Unes e Brand Manager de Il Viaggiator Goloso), Giorgio Poeta (apicoltore) e Davide Paolini (Il Gastronauta).</p>
16:00	<p> <b>La geografia del Foraging - Dalle Alpi alle coste italiane fino agli habitat del nord Europa. Perché raccogliere oggi? Secondo quali dinamiche è giusto farlo?</b></p> <p>Stazione Leopolda - Teatro dell'Opera - Area Ring, Viale Fratelli Rosselli, 5 - Firenze</p> <p>Valeria Mosca (Wood*ing – wild food lab) e Roberto Flore (chef - Copenhagen).</p>
16:00-19:30	<p><b>L'atelier all'ora del tè. Tra delizie del palato e suggestioni del passato</b></p> <p>B&amp;B Casa Schlatter - studio del pittore Postmacchiaiolo Carlo Adolfo Schlatter, Viale dei Mille, 14 - Firenze</p> <p>Casa Schlatter e Dolci nel Cassetto organizzano un tè con degustazione di dolci e pasticceria artigianali, nella tradizione dell'accoglienza mitteleuropea a Firenze. Un percorso a ritroso nel tempo, alla scoperta dell'atmosfera d'inizio secolo dello storico atelier e di una Firenze dimenticata, da rivivere attraverso le inedite vedute dipinte nelle sue tele, sorseggiando una tazza di tè con una selezione di dolcezze ispirate a quell'epoca.</p> <p>per info e prenotazioni: 347.1180215 alessandraschlatter@gmail.com www.casaschlatter-florence.com (prenotazione gradita)</p> <p>prezzo: 7,50 euro</p>

16:00-20:00	<p><b>Vino al Vino Spacca (i) Sassi!</b></p> <p>Vino al Vino, Borgo Ognissanti, 70r - Firenze</p> <p>Vino al Vino insieme ai ragazzi di <b>Rinci</b> vi porta alla scoperta del Conero. Dalla roccia aspra al sale del mare, il Pacasassi trova in questo luogo il suo ambiente ideale e lo asseggerete con noi in abbinamento ai vini di Alberto Serenelli e Federico Mencaroni.</p> <p>per info: 055.2670495 info@vinoalvinofirenze.com www.vinoalvinofirenze.com</p> <p>evento gratuito</p>
17:00	<p><b>Il Galateo del Terzo Millennio</b></p> <p>Stazione Leopolda - Teatro dell'Opera - Area Ring, Viale Fratelli Rosselli, 5 - Firenze</p> <p>Un libro per riscoprire le regole della buona educazione, ma soprattutto per aiutare a sviluppare il concetto di empatia e il rispetto per gli altri nelle giovani generazioni, con occhio attento a quegli adulti che hanno dimenticato le norme del vivere civile: è "Il Galateo del Terzo Millennio", scritto dai giornalisti Filiberto Passananti e Matteo Minà, con prefazione di Csaba dalla Zorza e illustrato da Gianluca Biscalchin, per Guido Tommasi Editore.</p>
18:00-23:00	<p><b>Pink Taste alla Ménagère</b></p> <p>La Ménagère, Via dei Ginori, 8r - Firenze</p> <p>Uno speciale aperitivo accompagnato dai prodotti di <b>La Giardiniera di Morgan, De' Magi - Alchimia de' Formaggi</b>, olio di Podere Arduino. A seguire cena con menù degustazione.</p> <p>per info e prenotazioni: 055.0750600 info@lamenagere.it www.lamenagere.it</p> <p>prezzo: 15 euro aperitivo / 65 euro cena (bevande escluse)</p>
dalle 18:30	<p><b>Vodka e Caviale all'Atrium Bar</b></p> <p>Four Seasons Hotel Firenze - Atrium Bar, Borgo Pinti, 99 - Firenze</p> <p>Aperitivo con prodotti dell'azienda <b>Calvisius Caviar</b> (crema di patate con ostrica e caviale Siberian, blinis al salmone affumicato e guacamole, crostino burrata e granchio) e cocktail a base di Vodka Cavalli elaborati dal mixologist Edoardo Sandri.</p> <p>per info e prenotazioni: 055.2626450 www.ilpalagioristorante.it</p> <p>Prezzo: 28 euro (prima consumazione e food – 15 euro successive consumazione dal menu Fuori di Taste)</p>
18:30-24:00	<p><b>Giropizza...d'Italia!</b></p> <p>Tamerò Pastabar, Piazza Santo Spirito, 11r - Firenze</p> <p>I sapori dello stivale direttamente dalla bocca del forno. Degustazione di pizze, birra Petrognola e dessert. In collaborazione con <b>Petra - Molino Quaglia</b> e <b>Birrificio La Petrognola</b>.</p> <p>per info e prenotazioni: 055.282596 info@tamerò.it www.tamerò.it</p> <p>prezzo: 20 euro</p>

19:00	<p><b>Cocktails &amp; Confetture</b></p> <p>L'Atlante, Via dei Conti, 9 - Firenze</p> <p>Le confetture <b>Pure Stagioni</b> abbinare in miscelazione con i migliori distillati. Una serata per ampliare i propri orizzonti gustativi.</p> <p>per info: 055.2937740 www.latlante.com</p> <p>prezzo:10 euro</p>
19:00	<p><b>Go Japan Cinema</b></p> <p>Cinema La Compagnia, Via Cavour, 50r - Firenze</p> <p>Proiezione, in anteprima italiana, del film giapponese "What's for dinner mom?" di Mitsuhiro Shiraha. Il film sarà preceduto da una degustazione di cibo giapponese a cura del ristorante giapponese "Il Cuore" di Firenze.</p> <p>per info e prenotazioni: 055.268451 www.cinemalacompagnia.it</p> <p>prezzo: 5/10 euro</p>
dalle 19:00	<p><b>Pizza &amp; cocktail by chef Alessandro Borghese</b></p> <p>Obicà Firenze, Via de' Tornabuoni, 16 - Firenze</p> <p>In esclusiva per Fuori di Taste 2018, Chef Alessandro Borghese, Creative Chef di Obicà, propone una Pizza speciale da degustare con un drink originale Obicà: un abbinamento tutto da scoprire. Disponibile anche a pranzo.</p> <p>per info e prenotazioni: 055.2773526 tornabuoni@obica.com www.obica.com</p> <p>prezzo: 14 euro pizza / 8 euro cocktail</p>
19:00-22:00	<p><b>J.K. Balsamic Touch</b></p> <p>J.K. Place, Piazza Santa Maria Novella, 7 - Firenze</p> <p>Aperitivo degustazione a base di cocktail miscelati con gli aceti di <b>Acetaia Giusti</b> e finger food.</p> <p>per info e prenotazioni: 055.2645181 www.jkplace.com</p> <p>menu alla carta</p>
19:00-22:00	<p><b>Taste Your Beer: una storia di terra, eroi e passione</b></p> <p>Colle Bereto, Piazza Strozzi, 5r - Firenze</p> <p><b>Birra Flea</b> propone la degustazione di alcune delle sue migliori birre artigianali accompagnata da una selezione di proposte gourmet.</p> <p>per info: collebereto@cafecollebereto.com www.cafecollebereto.com</p> <p>prezzo: 12 euro</p>

19:00-23:00	<p><b>Nuove esperienze gustative con i sakè</b></p> <p>Kawaii - Momoyama Cocktail &amp; Sakè Bar, Borgo San Frediano, 8r - Firenze</p> <p>Degustazione di differenti tipologie di sakè in abbinamento ad eccellenti prodotti del territorio toscano (salumi, formaggi e carne suina). Intervengono Giovanni Baldini (Firenze Sakè) e i produttori: <b>Le Selve di Vallolmo</b>, Fattoria Corzano e Paterno.</p> <p>per info e prenotazioni: 055.291840 - 055.281400 momoyamafirenze@yahoo.it www.kawaiifirenze.it</p> <p>prezzo: 28 euro</p>
19:00-23:00	<p><b>Tartufo e Brunello</b></p> <p>Simbiosi Organic , Via de' Ginori, 56-58-60r - Firenze</p> <p>Una serata dedicata al tartufo. Protagonisti i <b>Gemignani Tartufi dal 1930</b> che saranno proposti in un fantasioso menù di 3 portate e accompagnati da una speciale carta vini dedicata al Brunello di Montalcino.</p> <p>per info e prenotazioni: 055.0640115 contatti@simbiosi.bio www.simbiosi.bio</p> <p>menù alla carta</p>
dalle 19:30	<p><b>Don Fefé e Palagiaccio, incontri di gusto: dalla cucina alla pizza gourmet</b></p> <p>Don Fefé Piazza e Grill, Via Senese, 17 - Firenze</p> <p>Dalla cucina alla pizza gourmet, al Don Fefé con i prodotti della <b>Storica Fattoria Palagiaccio</b>. Il menù sarà disponibile da giovedì 8 marzo.</p> <p>per info e prenotazioni: 055.225232</p> <p>prezzo: a partire da 20 euro</p>
19:30 e 21:30	<p><b>La pizza con Petra Evolutiva</b></p> <p>La Divina Pizza, Borgo Allegri, 50r - Firenze</p> <p><b>Petra Evolutiva</b>: la pizza che nasce da un progetto di riscoperta dei cereali originari siciliani coltivati biologicamente dai contadini dell'Associazione Simenza, macinati con cura nel molino della Famiglia Quaglia e lavorati negli impasti del pizzaiolo Graziano Monogrammi de "La Divina Pizza, che incontrano l'estro dello chef Carmelo Pannocchietti (Arà è Sicilia), la cucina siciliana fusa alla pizza d'autore.</p> <p>per info e prenotazioni: 055.2347498 divina@ladivinapizza.it www.ladivinapizzafirenze.it</p> <p>prezzo: 40 euro</p>

dalle 19:30	<p><b>A cena con Peperita</b></p> <p>PaStation, Via Porta Rossa, 64r - Firenze</p> <p>Aperitivo di benvenuto con presentazione dei prodotti biologici di <b>Peperita</b> con Rita Salvadori, fondatrice dell'azienda. Menù degustazione di quattro portate con calice di vino.</p> <p>per info e prenotazioni: 055.291184 info@pastation.eu www.pastation.eu</p> <p>prezzo: 25 euro</p>
19:30-22:00	<p><b>Tartufo e bollicine</b></p> <p>Procacci, Via de' Tornabuoni, 64r - Firenze</p> <p>I tartufi dell'<b>Azienda San Pietro a Pettine</b> incontrano le bollicine dell'Enoteca Procacci per un aperitivo degustazione in collaborazione con lo chef Matteo Gambi.</p> <p>per info: 055.211656 www.procacci1885.it - www.sanpietroapettine.com</p> <p>prezzo: a partire da 10 euro</p>
dalle 20:00	<p><b>Fumoir come una volta @Caffé Strozzi</b></p> <p>Strozzi Caffè , Palazzo Strozzi - Piazza degli Strozzi, Firenze</p> <p>Rinascimento del gusto a Palazzo Strozzi. Affumicature, tostature e spaziatore alla ricerca dei migliori puff del nobile sigaro fiorentino. Cena con tante sorprese solo su prenotazione. After dinner "Fumoir come una volta" con cioccolato affumicato, birra speziata e grappa Selezione Fumoir servita con pipetta da Cristina Nonino.</p> <p>per info e prenotazioni: collebereto@strozzicaffè.com 055.288236</p> <p>evento gratuito (dopo cena) - cena con menu alla carta</p>
20:00	<p><b>Salmone On The Rocks</b></p> <p>Eataly Firenze, Via de Martelli, 22r - Firenze</p> <p>A Eataly Firenze, una degustazione speciale di salmone <b>Coda Nera</b>, a cura del maestro di sushi del Ristorante Kome con un insolito abbinamento: i cocktail con la vodka Toscana VKA.</p> <p>per info e prenotazioni: 055.0153601 eventifirenze@eataly.it www.facebook.com/eatalyfirenze/</p> <p>prezzo: 32 euro</p>

20:00

**24, 36, 90, 100... il Parmigiano dà i numeri!**

Caffé dell'Oro, Lungarno degli Acciaiuoli, 2p - Firenze

Cena a tema firmata dallo chef stellato Peter Brunel: 4 portate in cui il protagonista diventa il Parmigiano Reggiano del **Caseificio Gennari** di Parma.

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

prezzo: 62 euro

20:00

**4 sfumature di Acquerello**

Ristorante Momio, Via Pisana, 9c - Firenze

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

per info e prenotazioni:  
055.225652  
info@momiofirenze.it  
www.momiofirenze.it/ristorante/

prezzo: 75 euro (vini inclusi) / 50 euro (con acqua)

20:30

**La pizza con Petra Evolutiva**

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

**Petra Evolutiva**: la pizza che nasce da un progetto di riscoperta dei cereali originari siciliani coltivati biologicamente dai contadini dell'Associazione Simenza, macinati con cura nel molino della Famiglia Quaglia e lavorati negli impasti di Fratelli Cuore. Le pizze proposte: Piazzallegra, Margherita Ripensata, Bianca e Scarolella. Per finire pasta fritta con zucchero, miele di Montespertoli e vinocotto.

per info e prenotazioni:  
055.2670264  
info@fratellikuore.it  
www.fratellikuore.it

prezzo: 28 euro (degustazione completa dall'antipasto al dessert con pizza in abbinamento e selezione birre artigianali)

11:00-20:00

**Farm to Table at Le Lune: Chianina, sottoli e bollicine**

Le Lune - Ristorante nel vivaio, Via San Domenico, 36 - Firenze

La Chianina bio di Barbiolla accompagna i sottoli e le conserve di Carlo Porcu di Lodola. Una proposta di tagli a freddo di chianina bio con sottoli invernali, nel bicchiere i vini di Bibi Graetz. Degustazione al piattino dalle 11:00 alle 19:00 / Cena e wine pairing dalle 20:00.

per info e prenotazioni:  
335.6456525  
fresco@lelunefirenze.it

prezzo: degustazione 10 euro / cena e wine pairing 35 euro

12:00-18:00

**Frescobaldi incontra la Puglia: la pasta biologica dell'azienda Motticella e i Pomodori Corbara**

Ristorante Frescobaldi Firenze, Piazza della Signoria, 31 - Firenze

Menù degustazione: antipasto (pappa al Pomodoro di Corbara con gamberi rossi di Mazzara del Vallo); primo piatto (spaghetti alla chitarra biologico con Pomodoro di Corbara); bicchiere di vino Alie; coperto; acqua; caffè. In collaborazione con **Az. Agraria Paolo Petrilli**.

per info e prenotazioni:

055.284724

reservation@frescobaldifirenze.it

www.frescobaldifirenze.it

prezzo: 22 euro

17:00-20:00

**Associazione dei Produttori Biologici del Mugello**

Hotel Bernini Palace, Piazza San Firenze, 29 - Firenze

Presentazione del progetto di collaborazione tra le aziende biologiche del Mugello e aperitivo con degustazione dei prodotti.

per info:

info@biologico-mugello.it

www.biologico-mugello.it

evento gratuito

dalle 19:00

**Pizza & cocktail by chef Alessandro Borghese**

Obicà Firenze, Via de' Tornabuoni, 16 - Firenze

In esclusiva per Fuori di Taste 2018, Chef Alessandro Borghese, Creative Chef di Obicà, propone una Pizza speciale da degustare con un drink originale Obicà: un abbinamento tutto da scoprire. Disponibile anche a pranzo.

per info e prenotazioni:

055.2773526

tornabuoni@obica.com

www.obica.com

prezzo: 14 euro pizza / 8 euro cocktail

19:00

**La pizza con Petra Evolutiva**

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

**Petra Evolutiva**: la pizza che nasce da un progetto di riscoperta dei cereali originari siciliani coltivati biologicamente dai contadini dell'Associazione Simenza, macinati con cura nel molino della Famiglia Quaglia e lavorati negli impasti di Simbiosi.

per info e prenotazioni:

055.0640115

contatti@simbiosi.bio

www.simbiosi.bio

menù alla carta