



THURSDAY 07/03

from 6:00pm

In Simbiosi con i grani antichi

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

Il ristorante Simbiosi Organic Pasta e la pizzeria Simbiosi Organic Pizza dedicano una serata ai grani antichi del Mulino Val d'Orcia: primi piatti di pasta fresca e pizze speciali.

per info e prenotazioni:
055.0640115
www.simbiosi.bio

menu alla carta

6:00pm-
11:00pm

Un angolo di Russia a Firenze

Fedor Bistrò, Piazza della Signoria 37r, Firenze

Piatto con degustazione di Caviale Imperiale di Russian Caviar House, ma non solo! Il menu comprende: aladi con caviale e panna acida; blinis espressi con uova di salmone; salmone selvaggio; storione affumicato; insalata russa; vodka ghiacciata Beluga.

per info e prenotazione:
055.210496
fedorbistroflorence@gmail.com - www.fedorbistroflorence.it

prezzo: 30€

7:00pm

The Amazing Italian Wine Journey. Con Filippo Bartolotta

Irene Bistrò - Hotel Savoy, Piazza della Repubblica 7, Firenze

Un'esperienza interattiva e emozionante, per una serata esclusiva con 9 prestigiose etichette che hanno preso parte al recente road show americano "The Amazing Italian Wine Journey", sapientemente abbinata ai piatti signature di Irene Bistrò. Che il viaggio abbia inizio... Con Filippo Bartolotta, wine educator, sommelier e ambasciatore dei vini italiani nel mondo.

per info e prenotazioni:
055.27355891
irenefirenze@roccofortehotels.com

prezzo: 65€ (abbinamento vini incluso). Posti limitati

7:00pm-
12:00am

Pane, pasta & dintorni

Antica Trattoria Il Barrino, Via Gioberti 71r, Firenze

Degustazione di pane, pasta e Grigio del Casentino in collaborazione con **Antico Pastificio Morelli 1860** e **A.G. Morelli liquori dal 1911**. Interverranno i produttori Morelli e la proprietaria della trattoria, Margherita Todisco.

per info e prenotazioni:
055.660565
ilbarrino.firenze@gmail.com - www.ilbarrinofirenze.it

prezzo: 35€

THURSDAY 07/03

from 8:00pm

Zorzettig: il vino secondo Annalisa spiegato da Leonardo Romanelli

Ristorante L'Ortone, Piazza Lorenzo Ghiberti 87r, Firenze

Degustazione guidata da Leonardo Romanelli di 4 vini **Zorzettig**: Pinot Bianco, Ribolla Gialla, Cabernet Franc e Refosco dal Peduncolo Rosso; vini che parlano del territorio friulano e della passione delle donne. Sarà presente il produttore. A seguire cena con 4 portate e stessi vini: alici fritte con salsa yoghurt e sale al limone; spaghetti con carciofi freschi e tartare di gambero; pappardella al cinghiale; stracotto di guancia con verdure di stagione; cantucci e vin santo.

per info e prenotazioni:
055.2340804
www.lortone.it - www.zorzettigvini.it

prezzo: 45€ (degustazione e cena). Posti limitati

8:00pm

Cena anarchica con Cristiano Tomei e Michele Leo

Pizzeria Santarpia, Largo Annigoni 9c, Firenze

Cristiano Tomei e Michele Leo vi invitano alla loro cena di matrimonio presso la pizzeria Santarpia. Pizza e cucina si sposano! Viva viva gli sposi! Colonna sonora scelta per la celebrazione : La libertà non è star sopra un albero la libertà è partecipazione. Cit. Giorgio Gaber

per info e prenotazioni:
055.245829
www.santarpia.biz

prezzo: 60€ (vini inclusi)

8:30pm

Fuori di cinta 7: la cinta senese, i carciofi romaneschi... e i vini di Felsina!

Trattoria da Burde, Via Pistoiese 154, Firenze

Una serata speciale con la carne e il prosciutto di cinta senese del salumificio **Renieri**, i carciofi romaneschi e i sott'oli di **Agnoni** e i vini di Felsina. Saranno presenti i produttori, che sveleranno ai partecipanti segreti e curiosità sui loro 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€

FRIDAY 08/03

from 12:00pm
(lunch) and from
7:30pm (dinner)

Dove nuota lo squalo? Shark da Procacci

Procacci, Via de' Tornabuoni 64r, Firenze

Pranzo e cena per assaggiare una selezione di piatti realizzati con i prodotti Shark, i salumi di pesce 100% naturali senza conservanti né coloranti.

per info:
055.211656
sharkbottegadelpesce.it

menu alla carta

12:00pm-2:30pm and from 7:30pm	<p>Calugi e Palagiaccio all'Ora d'Aria</p> <p>Ristorante Ora d'Aria, Via dei Georgofili 11r. Firenze</p> <p>Menu di 6 portate realizzato con prodotti di Tartufi Stefania Calugi e della Storica Fattoria Il Palagiaccio.</p> <p>per info e prenotazioni: 055.2001699 chefstabile@gmail.com - www.oradariaristorante.com</p> <p>prezzo: 80€</p>
from 6:00pm	<p>Agnoni e i sapori della natura</p> <p>FOOO Bistrot, Viale Spartaco Lavagnini 70/72, Firenze</p> <p>Declinazione dei prodotti dell'azienda Agnoni reinterpretati in forma gastronomica dall'aperitivo fino a cena.</p> <p>per info e prenotazioni: 055.4606701 info@ooo.it</p> <p>prezzo: a partire da 6€ per l'aperitivo / a partire da 13€ per la cena</p>
6:00pm-9:00pm	<p>Fish Tapas & Forte Beer</p> <p>Irene Bistrò - Hotel Savoy, Piazza della Repubblica 7, Firenze</p> <p>Una selezione di deliziosi assaggi di pesce e chips, serviti al tavolo, a cura dell'Head Chef dell'Hotel Savoy, accompagnati da un boccale a scelta tra 3 etichette della birra artigianale prodotta e firmata dal Birrificio del Forte di Pietrasanta, vincitore della prestigiosa World Beer Cup 2018. Con live dj sound.</p> <p>per info e prenotazioni: 055.27355891 irenefirenze@roccofortehotels.com</p> <p>prezzo: 15€ per la prima consumazione (piatto e birra) a scelta / 7€ secondo bicchiere di birra. Posti limitati</p>
6:00pm-9:00pm	<p>C'era una volta pane e cioccolato</p> <p>Caffè Pasticceria Serafini, Via Gioberti 168r, Firenze</p> <p>Il "pane e cioccolato" come nelle più sane abitudini italiane da riscoprire con abbinamenti perfetti in tutte le sue varianti dolci e salate, attraverso la maestria dei pasticceri della Pasticceria Serafini e i prodotti di Maglio - Cioccolato Italiano dal 1875.</p> <p>per info: 055.2476214 info@pasticceriaserafini.it - www.pasticceriaserafini.it</p> <p>prezzo: menu alla carta</p>

6:30pm-
11:00pm**Slow, healthy and Tuscan**

Italian Tapas, Via Sant'Agostino 11r, Firenze

Ready for a taste tour? From March 4th to 11th a special menu to taste. A flavours explosion, with some of the most unique Tuscan productions: appetizer and course with snails and other specialties, matched with drinks Tuscan gin-based. In collaboration with gastronomic excellences, like **Arcenni**. Official presentation of the menu on Friday, available from Monday 4th to Monday 11th as aperitivo.

for info and reservations:

+39.055.098273

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

price: 20€ (Friday dinner with appetizer, 2 tapas with snails and drink) / 10€ (special aperitivo from March 4th to 11th)

7:30pm

Una donna dolce&forte

Hotel Bernini Palace, Piazza San Firenze 29, Firenze

Per l'uscita di "Dolce Firenze & oltre, the sweet side of the city", la nuova guida di Firenze Spettacolo dedicata ai migliori pasticceri, dolci e gelati più tipici e squisiti, Hotel Bernini propone un menu degustazione in tema "dolce&forte" con piatti tipici e creativi della tradizione Toscana. Serata a buffet. Gran finale con 6 maestri pasticceri e 1 maestro cioccolatiere. Ognuno con una creazione inedita in omaggio alla Festa delle Donne. In abbinamento vini Frescobaldi e di altre case vinicole.

per info e prenotazioni:

055.212911

info@firenzespettacolo.it - www.firenzespettacolo.it

prezzo: 30€

8:00pm

Salami sulle torri

Harry's Bar Firenze, Lungarno Amerigo Vespucci 221r, Firenze

Il Consorzio del vino Vernaccia di San Gimignano DOCG incontra il **Salumificio Mannori**. Banchi di assaggio con una selezione di aziende del Consorzio del vino Vernaccia di San Gimignano DOCG per apprezzare la sapidità e le speziature dei salumi e insaccati del Salumificio Mannori, a Prato dal 1950.

per info:

055.2396700

www.vernaccia.it - www.salumificiomannori.it

evento su invito

8:00pm-
11:00pm**Le schiacciatine del Forte dei Marmi incontrano la Provenza**

La Taverna di Le Cirque, Via Mario Morosi 11, Firenze

Gli ospiti verranno accolti con un drink e un ampio aperitivo con selezione di focaccine fatte a mano dalla chef con lievito madre secondo l'antica ricetta e la tradizione, sempre calde vuote e ripiene. Le schiacciatine saranno le protagoniste anche a tavola con un menu a tema e stagionale di sapori francesi. Non potrà mancare il tipico plateau di fine pasto con selezione di formaggi.



per info e prenotazioni:

055.4222446 - 366.4140200

frontdesk@lecirquefirenze.com - www.lecirquefirenze.fr - www.tavernadilecirque.it

prezzo: 40€

<p>9:00am-11:00am</p>	 <p>A scuola di pane / I pani della contaminazione</p> <p>Stazione Leopolda - Teatro dell'Opera, Viale Fratelli Rosselli, 5 - Firenze</p> <p>Laboratorio a cura di Nicola Giuntini (Panificio Giuntini Quarrata) con Piero Capecci.</p> <p>per info e prenotazioni: 055.3693304 eventi@pittimmagine.com</p> <p>laboratorio gratuito, biglietto di ingresso alla manifestazione con tariffa speciale 15€. Prenotazione obbligatoria, posti limitati</p>
<p>10:00am-7:00pm</p>	<p>Pratiche: il disegno, l'impasto, l'assaggio, la fotografia</p> <p>Tatata, Via Santa Maria 38r, Firenze</p> <p>Il programma della giornata: ore 10:00 la colazione con Luna Colombini, 2 ore di colore per bimbi e genitori / ore 12:30 la tua pasta madre con Rebecca Di Benedetto, per avviare l'autoproduzione / ore 14:30 la via nordica al pane con Katrine Lokke, Copenaghen A/R / ore 16:00 l'antipasto con Francesca Procopio, 3 ore di workshop Food Styling & Photography. Prodotti di design per i praticanti del disegno forniti da Parentesi Quadra Food Division.</p> <p>per info e prenotazioni: 055.9367564 info@tatata.it</p> <p>prezzo: 10€ (pane e materiali inclusi) / 60€ workshop</p>
<p>10:30am</p>	 <p>Mani in pasta con Style Piccoli</p> <p>Buoneria, Via del Fosso Macinante 4, Firenze</p> <p>Anche preparare del semplice pane può essere un modo per stimolare la fantasia e la creatività dei bambini. In questo laboratorio 20 mini chef impasteranno da veri artisti sotto la guida di un mastro panificatore della Buoneria. A fine laboratorio una gustosa merenda con pane e cioccolata!</p> <p>per info e prenotazioni: fuoriditaste@pittimmagine.com</p> <p>evento gratuito per bambini dai 4 anni, prenotazione obbligatoria (posti limitati)</p>
<p>11:00am</p>	 <p>Nuove bakery. Evoluzione e rivoluzione</p> <p>Stazione Leopolda - Teatro dell'Opera - Area Ring, Viale Fratelli Rosselli 5, Firenze</p> <p>Alessandro Longhin (Forno Collettivo di Milano), Pasquale Polito (Forno Brisa Bologna) e Matteo Piffer (Panificio Moderno Trento) in conversazione con Laura Lazzaroni, scrittrice e autrice di "Altri Grani Altri Pani".</p>
<p>from 12:00pm (lunchtime)</p>	<p>Frescobaldi incontra una nicchia del Friuli: Friultrota</p> <p>Ristorante Frescobaldi, Piazza della Signoria 31, Firenze</p> <p>Menu con i prodotti di Friultrota: antipasto di baccalà mantecato, agretti e focaccia al rosmarino e Laudemio Frescobaldi; primo piatto di farro mantecato al Laudemio Frescobaldi con guance di trota affumicata e carciofi. Il tutto abbinato ad un bicchiere di Alie Rosé della Tenuta Ammiraglia in Toscana, acqua e caffè.</p> <p>per info e prenotazioni: 055284724 reservations@frescobaldifirenze.it - www.frescobaldifirenze.it</p> <p>prezzo: 22€</p>

<p>2:00pm-3:00pm</p>	<p>A scuola di pane</p>  <p>Stazione Leopolda - Teatro dell'Opera, Viale Fratelli Rosselli, 5 - Firenze</p> <p>Laboratorio a cura di Davide Longoni (Panificio Davide Longoni Milano), Pasquale Polito (Forno Brisa Bologna) e Matteo Piffer (Panificio Moderno Trento).</p> <p>per info e prenotazioni: 055.3693304 eventi@pittimmagine.com</p> <p>laboratorio gratuito, biglietto di ingresso alla manifestazione con tariffa speciale 15€. Prenotazione obbligatoria, posti limitati</p>
<p>3:00pm</p>	<p>Geografia e lessico del Pane</p>  <p>Stazione Leopolda - Teatro dell'Opera - Area Ring, Viale Fratelli Rosselli 5, Firenze</p> <p>I mastri panificatori d'eccezione di Panificio Giuntini Quarrata, Panificio Davide Longoni Milano e Pane&Pace Matera dialogano con un esponente dell'Accademia dei Georgofili. Modera Davide Paolini.</p>
<p>3:30pm-5:30pm</p>	<p>La merenda ai giorni nostri</p> <p>La Buona Novella presso Grand Hotel Minerva, Piazza Santa Maria Novella 16, Firenze</p> <p>Potrete assaggiare alcune specialità legate al mondo della pasticceria di nuova tendenza, spaziando tra tartellette, monoporzioni, eclair abbinare a fantastici prodotti de La Via del Té. Una merenda in veste moderna e contemporanea.</p> <p>per info e prenotazioni: 055.27230 info@grandhotelminerva.com</p> <p>prezzo: 25€</p>
<p>3:45pm-6:40pm</p>	<p>Cioccociak!</p> <p>Cinema La Compagnia + Eataly Firenze, Via Cavour 50r + Via De Martelli 22r, Firenze</p> <p>Un pomeriggio goloso con protagonista il più prezioso dei frutti tropicali: il cioccolato. Alle 15:45 da Eataly Firenze laboratorio sensoriale "Alla scoperta del magico mondo del cioccolato" e alle 17:00 al cinema La Compagnia proiezione del film "Willy Wonka e la Fabbrica di Cioccolato" (di Mel Stuart USA, 1971. 100').</p> <p>per info e prenotazioni: 055.268451 - 055.0153601 info@cinemalacompagnia.it - didatticafirenze@eataly.it - www.cinemalacompagnia.it - www.eataly.net/it_it/negozi/firenze/</p> <p>prezzo: 7€ ingresso laboratorio + film (posti limitati per il laboratorio) / 4€ ingresso film. Evento aperto a tutti, consigliato per le famiglie con bambini a partire dagli 8 anni.</p>
<p>4:30pm</p>	<p>Taste Ring_Ritorno alla Trattoria?</p>  <p>Stazione Leopolda - Teatro dell'Opera - Area Ring, Viale Fratelli Rosselli, 5 - Firenze</p> <p>Davide Paolini in conversation with Marco Bolasco (curator of Guida Osterie d'Italia Slow Food and Director at Giunti Editore), Federico Malinverno (Chairman of Associazione Premiate Trattorie Italiane), Fabio Picchi (Il Cibreo) and Andrea Gori (Trattoria Da Burde).</p>

from 6:00pm	<p>Grappe e liquori nei cocktail del Terzo Millennio</p> <p>Caffè Gilli, Via Roma 1r, Firenze</p> <p>T+T+T: Territorio, Tradizione & Tecnologia - questi i punti cardine che saranno illustrati durante la masterclass della famiglia Nonino Distillatori dal 1897.C+C+C: Cucina, Creatività e Cocktail - un trionfo vincente che farà da comun denominatore all'aperitivo, sviluppato a quattro mani con Mauro Picchi e lo chef Paolo Nucera e la partecipazione dell'ormai "di casa" Luca Picchi.</p> <p>per info e prenotazioni: 055.213896 eventi@gilli.it - www.gilli.it</p> <p>masterclass gratuita su prenotazione aperitivo e food pairing 13€</p>
6:00pm	<p>Presentazione di 24 Hour Pizza People</p> <p>Berberé, Via dei Benci 7, Firenze</p> <p>24 Hour Pizza People racconta tutto ciò che ruota attorno alla cultura della pizza, attraverso gli intrecci di relazioni urbane, persone, luoghi, immagini e leggende metropolitane. Progetto editoriale ideato da Salvatore e Matteo Aloe, fondatori di Berberé, e edito dalla scrittrice e giornalista Martina Liverani.</p> <p>per info e prenotazioni: ufficiostampa@comunicattive.it - www.berbere.it</p> <p>evento gratuito, necessaria la prenotazione</p>
6:00pm	<p> A ognuno il suo panino... semplice, ricco, spontaneo, evocativo, insolito, tradizionale, personale</p> <p>Stazione Leopolda - Teatro dell'Opera - Area Ring, Viale Fratelli Rosselli 5, Firenze</p> <p>Alberto Capatti, storico, presidente dell'Accademia Panino Italiano, Anna Prandoni, direttore de Il Panino Italiano e Daniele Reponi Maestro del panino. Interpreta il panino a fine talk con una degustazione dei pezzi 'favoriti': Riccardo Soncini, Maestro del Panino.</p>
6:00pm-2:00am	<p>La Petrognola sotto il loggiato</p> <p>Emporio Conviviale (De Plek e PanicAle), Via Panicale 7/11r</p> <p>Tap take over del birrifico La Petrognola con mastrobirraio al PanicAle. Al De Plek abbinamenti culinari di street food al piatto con le birre in bottiglia.</p> <p>per info e prenotazioni: 335.5473530</p> <p>prezzo: da 5€ a 25€</p>
6:00pm-10:00pm	<p>Boccondivino con finocchiona & sбирulino</p> <p>Toscanino in Rinascente, Piazza della Repubblica, Firenze</p> <p>In occasione dell'apertura di Toscanino in Rinascente, Macelleria Falorni e Toscanino presentano Boccondivino, un aperitivo tutto toscano con finocchiona IGP e prosciutto Falorni accompagnati da sбирulino realizzato con olio extravergine d'oliva Pruneti.</p> <p>per info: 055.4933468 www.toscanino.com</p> <p>prezzo: 12-15€</p>

6:30pm and 8:30pm	<p>Sulla CRESSta dell'onda</p> <p>Scuola di Arte Culinaria Cordon Bleu, Via Giuseppe Giusti 7, Firenze</p> <p>Una lezione-aperitivo da Cordon Bleu Firenze con la chef Deborah Corsi de La Perla del mare di San Vincenzo. Tutti i partecipanti avranno l'occasione di degustare una serie di finger food a base di pesce e micro ortaggi Koppert Cress. In abbinamento i vini della Tenuta Poggio Rosso.</p> <p>per info e prenotazioni: 055.2345468 - 055.2260228 info@cordonbleu-it.com - italy.koppertcress.com - www.cordonbleu-it.com</p> <p>prezzo: 10€ (degustazione e consumazione inclusa). Prenotazione obbligatoria</p>
6:30pm- 12:00am	<p>Gin&Cheese</p> <p>Ditta Artigianale, Via Sprone 5r, Firenze</p> <p>Degustazione di gin abbinati a formaggi. La bar tender Ginevra Gabrielli miscelerà i migliori gin internazionali combinandoli in abbinamento con i migliori formaggi della Storica Fattoria Il Palagiaccio.</p> <p>per info e prenotazioni: 055.0457163 info@dittaartigianale.it - www.dittaartigianale.it</p> <p>prezzo: a partire da 10€</p>
from 7:00pm	<p>Il riso @ Sant'Agostino</p> <p>Trattoria Sant'Agostino, Via Sant'Agostino 23r, Firenze</p> <p>Menu degustazione base di Riso Maratelli: timballo di riso alle melanzane, risotto agli asparagi, arancini con piselli e mozzarella, frittelle di riso.</p> <p>per info e prenotazioni: 055.281995 info@trattoriasantagostino.com - www.trattoriasantagostino.com</p> <p>menu alla carta</p>
from 7:00pm	<p>Bolle di caviale</p> <p>Golden View, Via de' Bardi 58r, Firenze</p> <p>Il caviale Calvisius incontra lo champagne di Louis Brochet sull'altare di Ponte Vecchio.</p> <p>per info e prenotazioni: 055.214502 - 333.4751309 www.goldenviewopenbar.com</p> <p>prezzo: 10€/40€</p>
7:00pm	<p>The taggiasche olives at the Duomo</p> <p>Enoteca Alessi, via delle Oche 27r, Firenze</p> <p>Tasting of taggiasche olives produced by Frantoio di Sant'Agata d'Oneglia and other typical products. Aperitivo.</p> <p>for info and reservations: 055.214966 info@enotecaalessi.it - www.enotecaalessi.it</p> <p>price: 5€ each drink</p>

7:00pm-
12:00am**Tuscan Spirits**

Fabbricato Viaggiatori, Piazza della Stazione 50, Firenze

Il viaggio degli spiriti: l'associazione Tuscan Spirits, capitanata da **Taccola 1895**, propone una serata all'insegna dei prodotti dell'eccellenza toscana: grappe, gin, vermouth, amari, cocktail, il ponce e molto altro. Un percorso da bere che abbraccia tutta la toscana.

per info e prenotazioni:
055.2645114
fabbricatoviaggiatori@gmail.com - www.tuscanspirits.com

prezzo: 8€

7:00pm-
11:00pm**Cocktail in Lounge**

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

Evento in collaborazione con **Nonino Distillatori**, che presenterà in esclusiva un nuovo liquore "Aperitivo Nonino". Una serata di musica e cocktail con accompagnamento di finger food selezionato dallo chef stellato Vito Mollica, con la possibilità di gustare un aperitivo oppure scegliere la formula cena.

per info e prenotazioni:
055.2626450
www.ilpalagioristorante.it

prezzo: 25€ formula aperitivo (1 cocktail + finger food) / 55€ formula dinner (2 cocktail + due portate selezionate dallo chef)

from 7:30pm

Scendi gli amici, siedili al Santo, esci i sott'oli di Agnoni e i formaggi Palagiaccio

Ristorante Il Santo Bevitore, Via di Santo Spirito 64r, Firenze

I formaggi della **Storica Fattoria Il Palagiaccio** si incontrano con i deliziosi sott'oli di **Agnoni** in un menu degustazione.

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

prezzo: a partire da 12€ a piatto

from 7:30pm

Gin tonic e porchetta, coppia perfetta

S. forno, Via di Santa Monaca 3r, Firenze

Peter in Florence insieme alla porchetta e alla mortadella di Prato del **Salumificio Mannori**, in degustazione da S.forno.

per info:
055.2398580
info@ilsantobevitore.com - www.ilsantobevitore.com

prezzo: 5€

7:30pm and 9:30pm	<p>La Pizza di Bosco: Verona-Prato Andata/Ritorno</p> <p>Saporé Prato, Viale della Repubblica 209/211/213, Prato</p> <p>Degustazione de Le Forme della Pizza di Renato Bosco: MozzarelladiPane®, PizzaDoppioCrunch®, AriadiPane® e la Pizza Tonda protagoniste con i prodotti tipici toscani e veneti.</p> <p>per info e prenotazioni: 0574.966178 saporeprato@aruba.it - www.boscorenato.it</p> <p>prezzo: 30€ (bevande escluse)</p>
7:30pm-9:00pm	<p>Lo squalo ha un cuore? Shark da Benheart</p> <p>Benheart, Via dei Calzaiuoli 78, Firenze</p> <p>Aperitivo con i salumi Shark 100% di mare, naturali e senza conservanti nel negozio Benheart, il marchio di alta qualità della pelle. Tutta la selezione dei prodotti di mare con lo champagne Bergère.</p> <p>per info: 335.6695459 sharkbottegadelpesce.it</p> <p>evento su invito</p>
7:30pm-9:00pm	<p>Taste di C</p> <p>Calistro, Lungarno Cellini 43r, Firenze</p> <p>Un appuntamento piccante da Calistro: degustazione culinaria di tre piatti, con tre abbinamenti di Nduja e calici di vino, in collaborazione con L'Artigiano della Nduja.</p> <p>per info e prenotazioni: 055.6812904 info@calistro.it - www.calistro.it</p> <p>prezzo: 30€</p>
7:30pm-9:30pm	<p>Upstream e l'aperitivo Giusti</p> <p>Procacci, Via de' Tornabuoni 64r, Firenze</p> <p>I rinomati panini e aperitivi Procacci preparati con salmone Upstream e gli aceti balsamici di Acetaia Giuseppe Giusti; in abbinamento i Franciacorta Marchesi Antinori e il classico Negroni con il Vermouth Giusti.</p> <p>per info e prenotazioni: 055.211656 procacci@antinori.it - www.procacci1885.it/it/firenze</p> <p>menu alla carta</p>
7:30pm-10:30pm	<p>Acetaia Leonardi 1871, Laudemio Frescobaldi e Amedei - L'incontro di eccellenze</p> <p>Ristorante Frescobaldi, Piazza della Signoria 31, Firenze</p> <p>Acetaia Leonardi 1871, Laudemio Frescobaldi e Amedei organizzano, nella suggestiva location del Ristorante Frescobaldi, un aperitivo con degustazione dei loro migliori prodotti.</p> <p>per info: 059.554375 www.acetaialeonardi.it</p> <p>evento su invito</p>

7:30pm-
10:30pm**Superfood: taste the difference! Spirulina Gourmet Dining**

Osteria Pagliazza - Hotel Brunelleschi, Piazza S. Elisabetta 3, Firenze

Prova i piatti a base del Superfood Alga Spirulina **Severino Becagli**, ideati dallo chef Rocco De Santis e inseriti nel menu dell'Osteria Pagliazza, nella splendida cornice dell'Hotel Brunelleschi, nel cuore di Firenze.

per info e prenotazioni:
055.27370
info@hotelbrunelleschi.it - www.hotelbrunelleschi.it

menu alla carta. Posti limitati, prenotazione richiesta

8:00pm

From land to dish

La Bottega del Buon Caffè, Lungarno Cellini 69r, Firenze

A dinner by Erez Ohayon and Giovanni di Giorgio to unveil the tastes of the farm of **Borgo Santo Pietro**. The two chefs will create a unique gastronomic tour to discover the products of Borgo Santo Pietro and the hidden treasures of its woods.

per info and reservations:
+39.055.5535677
www.borgointhecity.com

price: 135€ (drinks excluded)

8:00pm

Il parmigiano... dà i numeri

Caffè dell'Oro, Lungarno Acciaiuoli 2, Firenze

Cena a tema firmata dallo chef stellato Peter Brunel: 4 portate in cui il parmigiano reggiano del **Caseificio Gennari** diventa protagonista.

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

prezzo: 70€

8:00pm-2:00am

Birrificio del Forte Tap Takeover

The Joshua Tree Pub, Via della Scala 37r, Firenze

Il Joshua Tree Pub dedica tutta la sua linea di birre alla spina al **Birrificio del Forte**. Per l'occasione sarà presente Francesco Mancini, fondatore e mastro birraio del Birrificio del Forte, che racconterà la sue creazioni.

per info:
thejoshuatreepub.it

menu alla carta

SATURDAY 09/03

8:00pm-
11:00pm

Le schiacciatine del Forte dei Marmi incontrano la Provenza

La Taverna di Le Cirque, Via Mario Morosi 11, Firenze

Gli ospiti verranno accolti con un drink e un ampio aperitivo con selezione di focaccine fatte a mano dalla chef con lievito madre secondo l'antica ricetta e la tradizione, sempre calde vuote e ripiene. Le schiacciatine saranno le protagoniste anche a tavola con un menu a tema e stagionale di sapori francesi. Non potrà mancare il tipico plateau di fine pasto con selezione di formaggi.

per info e prenotazioni:

055.4222446 - 366.4140200

frontdesk@lecirquefirenze.com - www.lecirquefirenze.fr - www.tavernadilecirque.it

prezzo: 40€

8:30pm

Laudemio, birra e tartufo

La Fattoria di Maiano, Via Benedetto da Maiano 11, Fiesole

Serata dedicata alle eccellenze toscane con un menu degustazione a base di olio **Laudemio**, tartufo **Stefania Calugi** e birre **Brùton**.

per info e prenotazioni:

055.59432

spaccio@contemiarifulcis.it - www.fattoriadimaiano.com

prezzo: 60€

9:00pm

Beermouth Party. Il primo vermouth di birra Baladin è buono anche miscelato!

Locale Firenze, Via delle Seggiole 12r, Firenze

Cocktail list dedicata al Beermouth, il primo vermouth di birra **Baladin**. Ospiti speciali Teo Musso e il bar tender Dennis Zoppi.

per info:

055.9067188

www.baladin.it - www.localefirenze.it

menu alla carta

SUNDAY 10/03

7:00am-7:00pm

Il posto dei lamponi

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


S.Forno utilizzerà nella sua produzione artigianale per colazioni e merende, i prodotti al lampone de **Lampone dei Monti Cimini®** realizzati da Massimiliano Biaggioli a Viterbo: composte aromatizzate, zuccheri e cristalli, sale e tisane, insieme a Lamponella®, la tisana di foglie di lampone pronta da bere per tutti i clienti.


per info:


055.2398580

www.ilsantobevitore.com - www.lamponideimonticimini.it

prezzo: a partire da 5€

<p>9:00am-4:00pm</p>	<p>Ortobello®</p> <p>Riccardo Barthel, Via dei Serragli 234r, Firenze</p> <p>Il mercato alimentare a km zero Ortobello® offre la possibilità di acquistare prodotti locali venduti direttamente dai coltivatori nel cortile della bottega-laboratorio 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 saperi e sapori della tradizione.</p> <p>per info: francesco@riccardobarthel.it - www.riccardobarthel.it</p> <p>evento gratuito</p>
<p>10:00am-11:00am</p>	<p> A scuola di pane</p> <p>Stazione Leopolda - Teatro dell'Opera, Viale Fratelli Rosselli, 5 - Firenze</p> <p>Laboratorio a cura di Davide Longoni (Panificio Davide Longoni Milano), Pasquale Polito (Forno Brisa Bologna) e Matteo Piffer (Panificio Moderno Trento).</p> <p>per info e prenotazioni: 055.3693304 eventi@pittimmagine.com</p> <p>laboratorio gratuito, biglietto di ingresso alla manifestazione con tariffa speciale 15€. Prenotazione obbligatoria, posti limitati</p>
<p>from 12:00pm (lunchtime)</p>	<p>Frescobaldi incontra una nicchia del Friuli: Friultrota</p> <p>Ristorante Frescobaldi, Piazza della Signoria 31, Firenze</p> <p>Menu con i prodotti di Friultrota: antipasto di baccalà mantecato, agretti e focaccia al rosmarino e Laudemio Frescobaldi; primo piatto di farro mantecato al Laudemio Frescobaldi con guance di trota affumicata e carciofi. Il tutto abbinato ad un bicchiere di Alie Rosé della Tenuta Ammiraglia in Toscana, acqua e caffè.</p> <p>per info e prenotazioni: 055284724 reservations@frescobaldifirenze.it - www.frescobaldifirenze.it</p> <p>prezzo: 22€</p>
<p>12:00pm-11:00pm</p>	<p>Cinta, chioccioline e tartufo</p> <p>Badali Osteria, Via dei Renai 11r, Firenze</p> <p>Il menu prevede: prosciutto cotto di cinta senese in anteprima e prosciutto crudo di cinta senese al coltello di Renieri; filetto di chianina appena scottato al sale nero di tartufo di Savini Tartufi su caropaccio di bianchetto; chioccioline in umido alla fiorentina di Arcenni.</p> <p>per info a prenotazioni: 055.2264422 info@badaliosteria.it - www.badaliosteria.it</p> <p>prezzo: 10-25€</p>

<p>12:30pm</p>	<p>Al brunch con Acquerello</p> <p>Il Palagio - Four Seasons Hotel, Borgo Pinti 99, Firenze</p> <p>Lo chef stellato Vito Mollica propone nel suo menu il risotto Acquerello alle cime di rapa con mosaico di crostacei.</p> <p>for info and reservations: +39.055.2626450 ilpalagio@fourseasons.com - www.ilpalagioristorante.it</p> <p>price: 100€ (wines included)</p>
<p>from 12:30pm (lunch) / from 7:30pm (dinner)</p>	<p>Farm to table alle Lune # Chianina e pasta all'olio</p> <p>Le Lune - Ristorante nel vivaio, Via San Domenico 36, Firenze</p> <p>Il progetto Farm to table vede protagonisti la Chianina aziendale e una degustazione di pasta del Pastificio Fabbri in un semplice ma intenso abbinamento con l'olio evo bio.</p> <p>per info e prenotazioni: 055.5702222 fresco@lelunefirenze.it</p> <p>prezzo: 15€ chianina + calice / 10€ pasta all'olio + calice</p>
<p>12:30pm-3:30pm</p>	<p>Yes we can(nelloni)</p> <p>Villa Cora, Viale Machiavelli 18, Firenze</p> <p>A rich buffet and the creations by chef Alessandro Liberatore, with the products of Verrigni - Antico Pastificio Rosetano, De' Magi - Alchimia de Formaggi and Le Selve di Vallolmo.</p> <p>for info and reservations: +39.055.228790 ristorante@villacora.it - www.villacora.it</p> <p>price: 110€ (drink included). Reservation requested</p>
<p>from 12:45pm (lunch)</p>	<p>Pranzo tosto con l'antipasto e il girarrosto (100% toscano)</p> <p>Regina Bistecca, Via Ricasoli 14r, Firenze</p> <p>Pranzo con il tradizionale girarrosto toscano cotto sulla brace. Prodotti dell'Antica Macelleria Falorni, dai salumi dell'antipasto con la premiata Finocchiona IGP, alla ciccia del girarrosto: fegatello di maiale, scamerita, pollo ruspante, pancetta, pane casereccio, vini Zorzettig. Contorni e dolci.</p> <p>for info and reservations: +39.055.2693772 mangio@reginabistecca.com - www.reginabistecca.com</p> <p>price: 45€ (wines included). Reservation required</p>
<p>2:00pm-4:00pm</p>	<p> A scuola di pane / I pani della tradizione</p> <p>Stazione Leopolda - Teatro dell'Opera, Viale Fratelli Rosselli, 5 - Firenze</p> <p>Laboratorio a cura di Nicola Giuntini (Panificio Giuntini Quarrata) con Piero Capecchi.</p> <p>per info e prenotazioni: 055.3693304 eventi@pittimmagine.com</p> <p>laboratorio gratuito, biglietto di ingresso alla manifestazione con tariffa speciale 15€. Prenotazione obbligatoria, posti limitati</p>

<p>3:30pm-5:30pm</p>	<p>La merenda ai giorni nostri</p> <p>La Buona Novella presso Grand Hotel Minerva, Piazza Santa Maria Novella 16, Firenze</p> <p>Potrete assaggiare alcune specialità legate al mondo della pasticceria di nuova tendenza, spaziando tra tartellette, monoporzioni, éclair abbinata a fantastici prodotti de La Via del Té. Una merenda in veste moderna e contemporanea.</p> <p>per info e prenotazioni: 055.27230 info@grandhotelminerva.com</p> <p>prezzo: 25€</p>
<p>4:00pm-12:00am</p>	<p>Tuscan Spirits</p> <p>F000 Firenze C/O The Student Hotel, Viale Spartaco Lavagnini 70, Firenze</p> <p>La notte degli "spiriti" toscani per assaporare drink "000 - Out Of the Ordinary". L'associazione Tuscan Spirits, capitanata da Taccola 1895, propone una giornata all'insegna di prodotti d'eccellenza toscana: grappe, gin, vermouth, amari, cocktail, ponce e molto altro nella cornice innovativa di F000.</p> <p>per info e prenotazioni: 055.4606701 info@ooo.it - www.tuscanspirits.com</p> <p>prezzo: cocktail a partire da 8€</p>
<p>4:30pm</p>	<p> Taste Ring_Il sociale nel piatto degli chef</p> <p>Stazione Leopolda - Teatro dell'Opera - Area Ring, Viale Fratelli Rosselli, 5 - Firenze</p> <p> Davide Paolini in conversation with Massimo Bottura and Massimiliano Alajmo.</p>
<p>5:00pm-10:00pm</p>	<p>Essenze di montagna</p> <p>La Ménagère, Via dei Ginori 8r, Firenze</p> <p> Interpretazione gastronomica dei sapori di montagna declinata attraverso i nostri speciali cocktail e distillati. Per l'occasione La Ménagère offrirà un percorso culinario volto a far rivivere la vera essenza di montagna, rivisitata dai barman e dagli chef con una proposta cocktail e degustazione di Saint Marcel per l'aperitivo e un menu ispirato alla montagna in collaborazione con la distilleria valdostana La Valdotaïne.</p> <p>per info e prenotazioni: 055.0750600 info@lamenagere.it - www.lamenagere.it</p> <p>prezzo: 12€ aperitivo / 55€ cena (bevande escluse)</p>
<p>from 6:00pm</p>	<p>Pizza bio e Birra del Forte: una Simbiosi da scoprire</p> <p>Simbiosi Organic Pizza, Via de' Ginori 56r, Firenze</p> <p>Le pizze "bio" di Simbiosi Organic Pizza abbinata alla birra artigianale del Birrificio del Forte. Un menu speciale alla ricerca di abbinamenti arditi e inusuali che stupiranno il vostro palato. Sarà presente Francesco Mancini, fondatore e mastro birraio del Birrificio del Forte, che racconterà le sue creazioni e i criteri di abbinamento con la pizza.</p> <p>per info e prenotazioni: 055.0640115 www.simbiosi.bio</p> <p>menu alla carta</p>

<p>6:00pm</p>	<p>WineMix: Obicà e Mazzei</p> <p>Obicà Mozzarella Bar, Via de' Tornabuoni 16, Firenze</p> <p>Uno speciale aperitivo con dj set per degustare i prestigiosi vini della Tenuta Belguardo di Mazzei abbinati alle specialità Obicà: un'occasione imperdibile per scoprire la nuova annata di Vermentino, il Rosé e, in anteprima assoluta, il nuovissimo Belguardo Tirrenico.</p> <p>per info e prenotazioni: 055.2773526 eventifirenze@obica.com - www.obica.com</p> <p>prezzo: 8 € degustazione calice di vino / 20€ degustazione 3 calici di vino</p>
<p>6:00pm-8:00pm</p>	<p>Presentazione del libro "My Way, vita, aneddoti e ricordi di Gianni Mercatali"</p> <p>Ristorante La Chiostrina - Hotel Bernini Palace, Piazza San Firenze 29, Firenze</p> <p>Umberto Cecchi, per anni direttore del quotidiano La Nazione, racconta l'incredibile biografia di Gianni Mercatali, uomo della comunicazione e delle pubbliche relazioni. Evento a cura di Gruppo Editoriale e Hotel Bernini Palace.</p> <p>per informazioni: berninipalace@omniarelations.com - eventi@gruppoeditoriale.com</p> <p>evento su invito</p>
<p>6:00pm-9:30pm</p>	<p>Coffee Cheers: Dinicaffè Turns 80</p> <p>Dinicaffè, Via dei Bastioni 38/40, Firenze</p> <p>Aperitivo in Torrefazione: la storica azienda fiorentina apre per la prima volta le porte per brindare ai suoi 80 anni, rigorosamente all'aroma di caffè! Un'occasione per scoprire diversi caffè in versione cocktail.</p> <p>per info: 055.6812785 info@dinicaffe.it - www.dinicaffe.it</p> <p>evento gratuito</p>
<p>6:30pm</p>	<p>NoTools_Fork1 di Davide Dutto nel Mondo del Tartufo</p> <p>Savini Tartufi Truffle Restaurant - Hotel Nh Collection Porta Rossa, Via Porta Rossa 19, Firenze</p> <p>Davide Dutto porta a Firenze la sua "No Tools_Fork 1" grazie a Savini Tartufi, una mostra originale che ha come protagonista la forchetta, curata da Ghost Associazione Culturale e ChefProfile. Opening su invito (la mostra sarà aperta al pubblico dal 4 al 10 marzo).</p> <p>per info: risto.fi@truffleenjoy.it - www.savinitartufi.it</p> <p>evento su invito</p>

from 6:30pm

Beermouth Baladin Fusion

Pint of View, Borgo Tegolaio 17r, Firenze

Un serata dove birra, miscelazione e cucina si fondono e si aggregano intorno ad un prodotto unico e straordinario: il Beermouth di **Baladin**. Ospite Teo Musso per raccontare il Vermouth a base birra, che sarà protagonista in tre drink accompagnati da altrettante proposte della chef Yejin Ha.

per info e prenotazioni:
055.288944
info@pintofview.it - www.pintofview.it

prezzo: 12€ un singolo drink con food pairing

6:30pm

Il cibo ideale

Ristorante Konnubio, Via dei Conti 8r, Firenze

Il giornalista-gastronomo Leonardo Romanelli intervista Marco Pirozzi. "Il cibo ideale" è un libro sul mangiare sano che, sulla base della tesi sull'alimentazione in chemioterapia della figlia Francesca e il supporto di chef stellati, finanzia un progetto di ricerca quale possibile strategia terapeutica antineoplastica. Interverrà Massimiliano Alajmo, che ha scritto il capitolo "La bellezza del gusto". A seguire aperitivo con buffet a cura della chef Beatrice Segoni, vini dell'azienda agricola Montepaldi.

Per info:
onlus@francescapirozzi.it - www.francescapirozzi.it
Per prenotazioni buffet: 055 2381189

prezzo: 20€ aperitivo a buffet

from 7:00pm

Cipolla Rossa & Antinori

Osteria Cipolla Rossa, Via dei Conti 53r, Firenze

Il menu proposto: sformatino di cavolfiore in salsa di pomodoro e guancia croccante **Renieri**; paccheri **Cav. Giuseppe Cocco** sulla faraona; cinta senese Renieri con cipolle al balsamico de **Il Borgo del Balsamico**; panna cotta alla menta con granella di mandorle tostate e riduzione di aceto balsamico.

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

prezzo: 40€ menu completo con degustazione vini Antinori oppure menu alla carta

7:00pm

Dirty Olive: ad ogni cocktail la sua oliva

Gurdulù, Via delle Caldaie 12-14r, Firenze

Evento organizzato da **Az. Agr. Fratepietro** e Gurdulù, che mette in risalto come l'oliva Bella di Cerignola valorizzi il cocktail conferendo una particolare aromaticità. Sperimentazione di nuovi accostamenti tra olive e spirits per scaturire un "gusto selvaggio".

per info e prenotazioni:
055.282223
www.gurdulu.com - www.agricolafratepietro.it

menu alla carta

<p>from 7:00pm</p>	<p>Oil Spirits and Food</p> <p>Olio Restaurant, Via Santo Spirito 4, Firenze</p> <p>Cena dedicata ai prodotti del liquorificio Morelli, con i quali verranno realizzati l'aperitivo, alcuni primi piatti e dolci. In chiusura distillati e liquori.</p> <p>per info e prenotazioni: 055.2658198 info@oliorestaurant.it - www.oliorestaurant.it</p> <p>menu alla carta</p>
<p>from 7:00pm</p>	<p>La sfida degli eroi</p> <p>Golden View, Via de' Bardi 58r, Firenze</p> <p>Il Birrifico San Gimignano sfida i salumi di Casa Ceccatelli, i formaggi di Storica Fattoria Il Palagiaccio, i sott'oli di Agnoni e il Pastificio Mancini.</p> <p>per info e prenotazioni: 055.214502 - 333.4751309 www.goldenviewopenbar.com</p> <p>prezzo: 10€/30€</p>
<p>7:00pm- 10:00pm</p>	<p>Il re incontra la regina: l'olio Pruneti il vestito perfetto per la Regina Bistecca</p> <p>Regina Bistecca, Via Ricasoli 14r, Firenze</p> <p>L'Extra-Vergine Pruneti e la Regina Bistecca alla scoperta del Chianti Classico! Un viaggio gastronomico lungo 3 giorni. I primi 30 ospiti riceveranno 100ml di Extra-Eccellenza Pruneti, perchè un'esperienza extra-ordinaria con Pruneti non finisce mai.</p> <p>per info e prenotazioni: 055.8555091 - 055.855355 segreteria@pruneti.it - www.pruneti.it</p> <p>menu alla carta</p>
<p>7:00pm- 11:00pm</p>	<p>Cocktail in Lounge</p> <p>Four Seasons Hotel Firenze - Atrium Bar, Borgo Pinti 99, Firenze</p> <p>Evento in collaborazione con Nonino Distillatori, che presenterà in esclusiva un nuovo liquore "Aperitivo Nonino". Una serata di musica e cocktail con accompagnamento di finger food selezionato dallo chef stellato Vito Mollica, con la possibilità di gustare un aperitivo oppure scegliere la formula cena.</p> <p>per info e prenotazioni: 055.2626450 www.ilpalagioristorante.it</p> <p>prezzo: 25€ formula aperitivo (1 cocktail + finger food) / 55€ formula dinner (2 cocktail + due portate selezionate dallo chef)</p>

7:30pm-9:30pm	<p>Un riso tra amici. Procacci con Azienda Agricola San Pietro a Pettine</p> <p>Procacci, Via de' Tornabuoni 64r, Firenze</p> <p>Degustazione di vino con assaggi di risotto al tartufo all'interno di uno dei locali più rinomati e eleganti di Firenze. In collaborazione con l'Azienda Agricola San Pietro a Pettine.</p> <p>per info: 055.211656</p> <p>prezzo: a partire da 10€. Non è necessaria la prenotazione</p>
8:00pm	<p>Edoardo Tilli e la strana coppia: parmigiano e gin</p> <p>Plaza Hotel Lucchesi, Lungarno della Zecca Vecchia 38, Firenze</p> <p>Malandrone 1477 propone 4 versioni di parmigiano reggiano in diverse stagionature interpretate da Edoardo Tilli. Compagno originale del parmigiano per questa serata, il gin toscano dell'azienda Peter in Florence, proposto in versione liscia e miscelata dai barman del Plaza Lucchesi.</p> <p>for info and reservations: +39.055.2623575 empireo@toflorence.it - www.poderebelvederetuscany.it</p> <p>price: 25€</p>
8:00pm	<p>Birra artigianale & hamburger</p> <p>Eataly Firenze, Via de Martelli 22r, Firenze</p> <p>Un percorso alla scoperta delle birre artigianali Baladin e i loro abbinamenti perfetti: 3 hamburger studiati dallo chef Gianluca per valorizzare al meglio le note organolettiche di 4 diverse birre. E, per chiudere in dolcezza, il birramisù!</p> <p>for info and reservations: +39.055.0153610 www.eataly.net/it_it/negozi/firenze - eventifirenze@eataly.it</p> <p>price: 25€</p>
from 8:00pm	<p>Tenuta Luce incontra la Famiglia Bifulco</p> <p>Ristorante Frescobaldi, Piazza della Signoria 31, Firenze</p> <p>Un trionfo di prodotti e sapori del Vesuvio, abbinati ai vini della Tenuta Luce a Montalcino e Attems in Collio: caponata di tonno di Manzetta dei Laghi, carpaccio Belladonna e tartare del Vesuvio, ziti alla genovese con Melannurca e pecorino, cube roll oltre 200gr dry aged, friarielli e nocciole,... Carni di Bifulco, che dal 1890 alleva e seleziona carni di qualità alle pendici del Vesuvio.</p> <p>per info e prenotazioni: 055.284724 reservations@frescobaldifirenze.it - www.frescobaldifirenze.it</p> <p>prezzo: 55€</p>
8:00pm	<p>Acquerello Slow-evolution</p> <p>Caffé dell'Oro, Lungarno Acciaiuoli 2, Firenze</p> <p>Cena a tema con menu firmato dallo chef stellato Peter Brunel: 4 portate con protagonista l'intramontabile riso Acquerello nei suoi più disparati impieghi.</p> <p>per info e prenotazioni: 055.27268000 - Whatsapp 342.1234710 oro@lungarnocollection.com - lungarnocollection.com</p> <p>prezzo: 65€</p>

SUNDAY 10/03

8:00pm-
11:00pm

Aperi Flea crudo e puro

Moyo, Via de' Benci 23, Firenze

Aperitivo a buffet in abbinamento a un calice di **Birra Flea**. Sarà presente il mastro birraio Rolando Della Sera. Verranno degustate le birre Costanza (blonde ale), Bastola (imperial red ale), Violante (belgian strong ale).

per info:
055.2479738
info@moyo.it - www.moyo.it

prezzo: 8€

MONDAY 11/03

9:00am-11:00am



A scuola di pane / I pani della salute

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

Laboratorio a cura di Nicola Giuntini (Panificio Giuntini Quarrata) con Piero Capecchi.

per info e prenotazioni:
055.3693304
eventi@pittimmagine.com

laboratorio gratuito, biglietto di ingresso alla manifestazione con tariffa speciale 15€. Prenotazione obbligatoria, posti limitati

9:30am

IdentiTASTE

Altana di Palazzo Strozzi, Piazza Degli Strozzi 1, Firenze

Raccontare e gustare i prodotti dei territori: un mosaico di cultura e di identità. Partendo dal percorso "I territori della Toscana e i loro prodotti" che Anci Toscana e Accademia dei Georgofili hanno condotto in questi ultimi due anni, l'evento che mira a estendere l'esperienza oltre i confini regionali, vedrà la partecipazione di relatori internazionali e nazionali, accademici e rappresentanti istituzionali che si confronteranno con i territori protagonisti del progetto sulla valorizzazione del territorio rispetto alle produzioni locali.

per info:
055.2477490
posta@ancitoscana.it - www.ancitoscana.it

evento gratuito

11:30am

Consegna del premio Tavoletta d'Oro 2019

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

La Compagnia del Cioccolato incorona i migliori cioccolati italiani.

from 12:00pm
(lunchtime)

Frescobaldi incontra una nicchia del Friuli: Friultrota

Ristorante Frescobaldi, Piazza della Signoria 31, Firenze

Menu con i prodotti di **Friultrota**: antipasto di baccalà mantecato, agretti e focaccia al rosmarino e **Laudemio Frescobaldi**; primo piatto di farro mantecato al Laudemio Frescobaldi con guance di trota affumicata e carciofi. Il tutto abbinato ad un bicchiere di Alie Rosé della Tenuta Ammiraglia in Toscana, acqua e caffè.

per info e prenotazioni:
055284724
reservations@frescobaldifirenze.it - www.frescobaldifirenze.it

prezzo: 22€

<p>12:30pm</p>	<p>Presentazione del libro "La Fiorentina" Stazione Leopolda - Teatro dell'Opera - Area Ring, Viale Fratelli Rosselli 5, Firenze Un libro sulla vera bistecca alla Fiorentina curato da Aldo Fiordelli. Modera Davide Paolini.</p>
<p>from 6:00pm</p>	<p>Tartufo e Brunello 2019 Simbiosi Organic Pasta, Via de' Ginori 58-60r, Firenze Una serata dedicata al tartufo; protagonisti i tartufi Gemignani proposti in un fantasioso menu in tre portate e accompagnati da una speciale carta dei vini dedicata a Montalcino e ai suoi Brunelli.</p> <p>per info e prenotazioni: 055.0640115 www.simbiosi.bio</p> <p>menu alla carta</p>
<p>from 7:00pm</p>	<p>Zizzona e Fratelli Burgio Golden View, Via de' Bardi 58r, Firenze La Zizzona di Battipaglia del Caseificio La Fattoria incontra le conserve dei Fratelli Burgio e il Pastificio Agricolo Mancini.</p> <p>per info e prenotazioni: 055.214502 - 333.4751309 www.goldenviewopenbar.com</p> <p>prezzo: 10€/30€</p>
<p>from 7:30pm</p>	<p>Farm to table alle Lune # i vini e formaggi di Corzano Le Lune - Ristorante nel vivaio, Via San Domenico 36, Firenze Il progetto Farm to table vede protagonista la Fattoria di Corzano e Paterno con i suoi formaggi di pura pecora da latte aziendale abbinati a un calice dei loro vini.</p> <p>per info e prenotazioni: 055.570222 fresco@lelunefirenze.it</p> <p>prezzo: 15€ piatto grande degustazione + calice / 10€ piattino formaggi + calice</p>
<p>8:00pm</p>	<p>A cena con il cioccolato Enoteca la Sosta del Rossellino, Via del Rossellino 2r, Firenze Una serata all'insegna del cioccolato di qualità. Cena e degustazione di un menu a base di cioccolato in compagnia dell'Antica Dolceria Bonajuto di Modica. Durante la serata Pierpaolo Ruta, titolare della Dolceria, racconterà i metodi e tradizioni della lavorazione del cioccolato in Sicilia.</p> <p>per info e prenotazioni: 055.697245 www.rossellino.com</p> <p>prezzo: 40€</p>