



**FUORIDITASTE:
sempre più ricco il programma “off”.**
**Tra cene, degustazioni e talk, Firenze diventa
un unico grande palcoscenico,
protagonisti i prodotti di Taste**

Il fermento creativo di Pitti Taste invade tutta la città con FuoriDiTaste, il programma off del salone che ogni anno richiama un vasto pubblico di esperti e food lovers. A partire da giovedì 7 marzo, Firenze moltiplica le occasioni di incontrarsi davanti al piatto di un grande chef o a un abbinamento insolito, per scoprire le ultime tendenze dell'enogastronomia contemporanea. Dalla mattina a tarda notte, nei locali di riferimento in città e nei ristoranti più suggestivi, un ricco calendario di iniziative speciali.

Per il calendario completo degli eventi: www.fuoriditaste.com

Ecco una selezione di proposte,

Giovedì 7 marzo

In Simbiosi con i grani antichi

(Simbiosi Organic Via de' Ginori 56-58-60r)

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 (dalle 18:00, info 055/0640115).

Un angolo di Russia a Firenze

(Fèdor Bistrò, Piazza della Signoria 37r)

Degustazione di Caviale Imperiale di Russian Caviar House, ma non solo! Il menu comprende: aladi (i tipici pancake russi) con caviale e panna acida, blinis espressi con uova di salmone, salmone selvaggio, storione affumicato, insalata russa e vodka ghiacciata Beluga (18:00 – 23:00, info 055/210496).

The Amazing Italian Wine Journey. Con Filippo Bartolotta

(Irene Bistrò - Hotel Savoy, Piazza della Repubblica 7)

Un'esperienza interattiva ed emozionante, per una serata esclusiva con nove 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 (19:00, info 055/27355891).

Cena anarchica con Cristiano Tomei e Michele Leo

(Pizzeria Santarpia, Largo Annigoni 9c)

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 (20:00, info 055/245829).

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

(Trattoria da Burde, Via Pistoiese 154)



Una serata 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 Fèlsina. Saranno presenti i produttori, che sveleranno ai partecipanti segreti e curiosità sui loro prodotti (dalle 20:30, info 055/317206).

Venerdì 8 marzo

Piano, Sano e Toscano

(Italian Tapas, Via Sant'Agostino 11r)

Pronti per un'esplosione di sapori? Presentazione ufficiale di un menu con le produzioni più particolari della Toscana: antipasto e piatti a base di chioccioline e altre specialità, accompagnati da drink fatti con gin toscani, grazie alla collaborazione con alcune eccellenze gastronomiche come Arcenni. Dal 4 all'11 marzo, si potrà gustare tutto in versione aperitivo (18:30-23:00, info 055/0982738).

Salami sulle torri

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

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 (20:00, info 055/2396700).

Sabato 9 marzo

Pratiche: il disegno, l'impasto, l'assaggio, la fotografia

(TaTaTà, Via Santa Maria 38r)

Il programma della giornata: alle 10:00 la colazione con Luna Colombini, due ore di colore per bimbi e genitori. Alle 12:30 la tua pasta madre con Rebecca Di Benedetto, per avviare l'autoproduzione. Alle 14:30 la via nordica al pane con Katrine Lokke, Copenhagen A/R. Alle 16:00 l'antipasto con Francesco Procopio, 3 ore di workshop Food Styling & Photography. Prodotti di design forniti da Parentesi Quadra (10:00-20:00, info 055/9367564).

Frescobaldi incontra una nicchia del Friuli: Friultrota

(Ristorante Frescobaldi, Piazza della Signoria 31)

Menu con i prodotti di Friultrota: antipasto di baccalà mantecato, agretti e focaccia al rosmarino e Laudemio; primo piatto di farro mantecato al Laudemio con guance di trota affumicata e carciofi. Il tutto abbinato a un bicchiere di Alie Rosé della Tenuta Ammiraglia in Toscana, acqua e caffè. L'evento si ripete anche domenica 10 e lunedì 11 marzo (dalle 12:00, info 055/284724).

La merenda ai giorni nostri

(La Buona Novella presso Grand Hotel Minerva, Piazza Santa Maria Novella 16)

Una merenda in veste moderna e contemporanea. Protagoniste alcune specialità legate al mondo della pasticceria di nuova tendenza, spaziando tra tartellette, monoporzioni, éclair abbinate a fantastici prodotti de La Via del Tè. L'evento si ripete anche domenica 10 marzo (15:30-17:30, info 055/27230).

Cioccociak!

(Cinema La Compagnia + Eataly Firenze, Via Cavour 50r + Via De Martelli 22r)

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 (14:45-18:40 info 055/268451 – 055/0153601).



Grappe e liquori nei cocktail del Terzo Millennio

(Caffè Gilli, Via Roma 1r)

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 (dalle 18:00, info 055/213896).

Boccondivino con finocchiona & sbrulino

(Toscanino in Rinascente, Piazza della Repubblica)

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 sbrulino realizzato con olio extravergine d'oliva Pruneti (18:00-22:00, info 055/4933468).

La Petrognola sotto il loggiato

(Emporio Conviviale, De Plek e Panicale, Via Panicale 7/11r)

Tap take over del birrifico La Petrognola con mastrobirraio nella cornice del Panicale. Mentre, al De Plek, abbinamenti culinari di street food al piatto con le birre in bottiglia (18:00-02:00, info 335/5473530).

Sulla CRESSta dell'onda

(Scuola di Arte Culinaria Cordon Bleu, Via Giuseppe Giusti 7)

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 (18:30 e 20:30 info 055/2345468 – 055/2260228).

Gin&Cheese

(Ditta Artigianale, Via dei Neri 32r)

Degustazione di gin abbinati a formaggi. La bar tender Ginevra Gabrielli miscelerà i migliori gin internazionali combinandoli in abbinamento con i formaggi della Storica Fattoria Il Palagiaccio (18:30-00:00, info 055/0457163).

Bolle di caviale

(Golden View, Via de' Bardi 58r)

Il caviale Calvisius incontra lo champagne di Louis Brochet sull'altare di Ponte Vecchio (dalle 19:00, info 055/214502 – 333/4751309).

Le olive taggiasche al Duomo

(Enoteca Alessi, via delle Oche 27r)

Aperitivo-degustazione delle olive taggiasche del Frantoio di Sant'Agata d'Oneglia e di altri prodotti tipici (19:00, info 055/214966).

Il riso @ Sant'Agostino

(Trattoria Sant'Agostino, Via Sant'Agostino 23r)

Menu degustazione base di Riso Maratelli: timballo di riso alle melanzane, risotto agli asparagi, arancini con piselli e mozzarella, frittelle di riso (dalle 19:00, info 055/281995).

Tuscan Spirits

(Fabbricato Viaggiatori, Piazza della Stazione 50)

Il viaggio degli spiriti: l'associazione Tuscan Spirits, capitanata da Taccola 18:0095, 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 (19:00-00:00, info 055/2645114).

Lo squalo ha un cuore? Shark da Benheart

(Benheart, Via dei Calzaiuoli 78)

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 sarà accompagnata con champagne Bergère (19:30-21:00, info 335.6695459).

Upstream e l'aperitivo Giusti

(Procacci, Via de' Tornabuoni 64r)

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 (19:30-21:30 info 055/211656).

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

(Il Santo Bevitore, Via di Santo Spirito 64r)

I formaggi della Storica Fattoria Il Palagiaccio si incontrano con i deliziosi sott'oli di Agnoli (dalle 19:30, info 055/211264).

La Pizza di Bosco: Verona-Prato Andata/Ritorno

(Saporé Prato, Viale della Repubblica 209/211/213, Prato)

Alleanza toscano-veneta per una degustazione de Le Forme della Pizza di Renato Bosco: MozzarelladiPane®, PizzaDoppioCrunch®, AriadiPane® e la Pizza Tonda, tutte rigorosamente a base di prodotti tipici locali (19:30 e 21:30, info 0574/966178).

Acetaia Leonardi 1871, Laudemio Frescobaldi e Amedei - L'incontro di eccellenze

(Ristorante Frescobaldi, Piazza della Signoria 31)

Acetaia Leonardi 1871, Laudemio Frescobaldi e Amedei organizzano, nella suggestiva location del Ristorante Frescobaldi, un aperitivo con degustazione dei loro migliori prodotti (19:30-22:30, info 059/554375).

Superfood: taste the difference! Spirulina Gourmet Dining

(Osteria Pagliazza - Hotel Brunelleschi, Piazza S. Elisabetta 3)

Cena con menu superfood, nella splendida cornice dell'Hotel Brunelleschi, nel cuore di Firenze. I piatti, ideati dallo chef Rocco De Santis, sono tutti a base di Alga Spirulina Severino Becagli (19:30-22:30, info 055/27370).

Dalla terra al piatto

(La Bottega del Buon Caffè, Lungarno Cellini 69r)

Una cena di Erez Ohayon e Giovanni di Giorgio per svelare i sapori della Fattoria di Borgo Santo Pietro. Gli chef saranno gli autori di un menu pensato per offrire agli ospiti uno straordinario percorso gastronomico, che consentirà di scoprire i prodotti di Borgo Santo Pietro e i tesori nascosti nel bosco (20:00, info 055/5535677).

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 Bruton (20:30, info 055/59432).

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

(Locale, Via delle Seggiole 12r)



Cocktail list dedicata al Beermouth, il primo vermouth di birra Baladin. Ospiti speciali Teo Musso e il bar tender Dennis Zoppi (21:00, info 055/906718:008).

Domenica 10 marzo

Il posto dei lamponi

(S. Forno, Via di Santa Monaca 3r)

La bakery S.Forno creerà nuove specialità per colazioni e merende utilizzando i prodotti del brand Lamponi 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.

(7:00-19:00, info 055/2398580).

Ortobello®

(Riccardo Barthel, Via dei Serragli 234r)

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 (9:00-16:00, info francesco@riccardobarthel.it).

Cinta, chioccioline e tartufo

(Badali Osteria, Via dei Renai 11r)

Il menu prevede: prosciutto cotto di cinta senese in anteprema e prosciutto crudo di cinta senese al coltello di Renieri; filetto di chianina appena scottato al sale nero di tartufo di Savini Tartufi su carpaccio di bianchetto; chioccioline in umido alla fiorentina di Arcenni (12:00-23:00, info 055/2264422).

Al brunch con Acquerello

(Il Palagio - Four Seasons Hotel, Borgo Pinti 99)

Lo chef stellato Vito Mollica propone nel suo menu il risotto Acquerello alle cime di rapa con mosaico di crostacei (12:30, info 055/2626450).

Yes we can(nelloni)

(Villa Cora, Viale Machiavelli 18)

Un ricco buffet e le creazioni dello chef Alessandro Liberatore, protagonisti i prodotti di Verrigni - Antico Pastificio Rosetano, De' Magi - Alchimia de Formaggi e Le Selve di Vallolmo (12:30-15:30, info 055/228790).

Farm to table alle Lune # Chianina e pasta all'olio

(Le Lune - Ristorante nel vivaio, Via San Domenico 36)

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 (pranzo dalle 12:30, cena dalle 19:30, info 055/5702222).

Pranzo tosto con l'antipasto e il girarrosto (100% toscano)

(Regina Bistecca, Via Ricasoli 14r)

Pranzo con il tradizionale girarrosto toscano cotto sulla brace. Prodotti dell'Antica Macelleria Falorni, dalla premiata Finocchiona IGP al girarrosto: fegatello di maiale, scamerita, pollo ruspante, pancetta, pane casereccio, vini Zorzettig. Contorni e dolci (12,45, info 055/2693772).



Tuscan Spirits

(FOOO Firenze C/O The Student Hotel, Viale Spartaco Lavagnini 70)

La notte degli "spiriti" toscani per bere "OOO - Out Of the Ordinary". L'associazione Tuscan Spirits, capitanata da Taccola 18:0095, propone una giornata all'insegna dei prodotti dell'eccellenza toscana: grappe, gin, vermouth, amari, cocktail, il ponce e molto altro, nella cornice innovativa del FOOO nel rispetto della tradizione (16:00-00:00, info 055/4606701).

Essenze di montagna

(La Ménagère, Via dei Ginori 8r)

Interpretazione gastronomica dei sapori di montagna declinata attraverso cocktail e distillati. Per l'occasione, La Ménagère offrirà un percorso culinario con una degustazione di Saint Marcel per l'aperitivo e un menu ispirato alla montagna in collaborazione con la distilleria La Valdotaïne (17:00-22:00, info 055/0750600).

WineMix: Obicà e Mazzei

(Obicà Mozzarella Bar, Via de' Tornabuoni 16)

Uno speciale aperitivo con dj set per degustare i prestigiosi vini della Tenuta Belguardo di Mazzei abbinati alle specialità di Obicà: un'occasione imperdibile per scoprire la nuova annata di Vermentino, il Rosé e, in anteprima assoluta, il nuovissimo Belguardo Tirrenico (18:00, info 055/2773526).

Pizza bio e Birra del Forte: una Simbiosi da scoprire

(Simbiosi Organic Pizza, Via de' Ginori 56r)

Le pizze bio di Simbiosi Organic Pizza abbinate alla birra artigianale del Birrifico 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 Birrifico del Forte, che racconterà le sue creazioni e i criteri di abbinamento con la pizza (dalle 18:00, info 055/0640115).

Coffee Cheers: Dinicaffè Turns 80

(Dinicaffè, Via dei Bastioni 38/40)

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 (dalle 18:00, info 055/6812785).

No tools_Fork 1 di Davide Dutto nel Mondo del Tartufo

(Truffle Restaurant Savini Tartufi - NH Porta Rossa, Via Porta Rossa 19)

Davide Dutto porta a Firenze la sua "No Tools_Fork 1" grazie a Savini Tartufi, una mostra originale che ha come protagonista la forchetta. La mostra sarà aperta al pubblico dal 4 all'11 marzo. Opening su invito (18:30, info 055/3995913).

Beermouth Baladin Fusion

(Pint of View, Borgo Tegolaio 17r)

Una serata dove birra, miscelazione e cucina si fondono e si aggregano intorno a 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 (dalle 18:30, info 055/288944).

Il cibo ideale

(Konubio, Via dei Conti 8r)

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 (dalle 18:30, info: 055/238118:009).

Dirty Olive: ad ogni cocktail la sua oliva

(Ristorante Gurdulù, Via delle Caldaie 12-14r)

Un evento organizzato dall'azienda agricola Fratepietro e dal ristorante Gurdulù, che mette in risalto come l'oliva Bella di Cerignola valorizzi il cocktail. Sperimentazione di nuovi accostamenti tra olive e spirits per un "gusto selvaggio" (19:00, info 055/282223).

Cipolla Rossa & Antinori

(Osteria Cipolla Rossa, Via dei Conti 53r)

Menu degustazione in collaborazione con i vini Antinori: 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 (dalle 19:00, info 055/214210).

Un riso tra amici

(Procacci, Via de' Tornabuoni 64r)

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 (19:30-21:30, info 055/211656).

Edoardo Tilli e la strana coppia: parmigiano e gin

(Plaza Hotel Lucchesi, Lungarno della Zecca Vecchia 38)

Malandrone 1477 propone quattro 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 (20:00, info 055/2623575).

Tenuta Luce incontra la Famiglia Bifulco

(Ristorante Frescobaldi, Piazza della Signoria 31)

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, e Carni di Bifulco, che dal 1890 alleva e seleziona carni di qualità alle pendici del Vesuvio (dalle 20:00, info 055/284724).

Lunedì 11 marzo

IdentiTASTE

(Altana di Palazzo Strozzi, Piazza Degli Strozzi 1)

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 mira a estendere l'esperienza oltre i confini regionali. Saranno presenti relatori internazionali e nazionali, accademici e rappresentanti istituzionali che si confronteranno con le realtà protagoniste del progetto sulla valorizzazione delle produzioni locali (9:30, info 055/2477490).