



FUORIDITASTE

CALENDARIO

EVENTI

07-11/03/2013

Aggiornato al 08/03/2013



07/03
GIOVEDÌ

🕒 10.30-19.30

BENESSERE: IL DIALOGO TRA CIBO E SPORT

In occasione di Taste, Universo Sport dedica una vetrina al perfetto dialogo di benessere tra cibo e sport, in collaborazione con **Pastificio Mancini**, **Deseo** e Orsini.

Universo Sport

↳ Piazza del Duomo, 6r - Firenze
evento gratuito
055 284412
piazzaduomo@universosport.it

🕒 12.00-14.00

MY BOBOLI TASTE - CAFFÈ PETRARCA

In occasione di Taste dal 4 all'11 marzo il Caffè Petrarca propone uno speciale menù Taste per il pranzo.

Caffè Petrarca

↳ Piazzale di Porta Romana, 6 - Firenze
prezzo: 5€ aperitivo - 15€ menù pranzo Taste
055 221092

🕒 12.00-22.30

PASTA FUORI DI TESTA AL DEI FRESCOBALDI WINE BAR

Vi aspettiamo per la nostra "proposta shock": Mischiato Potente di Gragnano ai Peperoni Dolci e Cacao Amaro abbinato ad un bicchiere di Terre More della Tenuta dell'Amiraglia della Maremma Toscana ... e vi offriamo anche il caffè! In collaborazione con il **Pastificio dei Campi di Gragnano**.

Dei Frescobaldi Wine Bar

↳ Via dei Magazzini, 2 - Firenze
prezzo: 10€
055 284724
ristorantefirenze@frescobaldi.it

🕒 20.30

SUA MAESTÀ LA CINTA SENESE E FONTODI DA PANZANO

La storica Trattoria da Burde ospita una serata speciale con la carne e i salumi di Cinta Senese del **Salumificio Renieri**, accompagnati dai grandi vini di Fontodi da Panzano in Chianti. Una serata dedicata al gusto, al piacere e all'eccellenza dei sapori della tradizione. Prosciutto di Cinta senese tagliato al coltello, fegatelli di cinta senese su pan dolce al rosmarino, farinata di cavolo nero sul capo del maiale, spaghetti all'amatriciana di cinta senese, falsa arista al finocchietto selvatico e mele di campo, salsicce di Cinta Senese alla griglia, schiacciata unta con zabaione all'arancia.

Trattoria da Burde

↳ Via Pistoiese, 154 - Firenze
prezzo: 35€
055 317206
info@daburde.it



08/03
VENERDÌ

🕒 10.30-19.30

BENESSERE: IL DIALOGO TRA CIBO E SPORT

In occasione di Taste, Universo Sport dedica una vetrina al perfetto dialogo di benessere tra cibo e sport, in collaborazione con **Pastificio Mancini**, **Deseo** e Orsini.

Universo Sport

↳ Piazza del Duomo, 6r - Firenze
evento gratuito
055 284412
piazzaduomo@universosport.it

🕒 11.30-16.30

PAN...'INO STELLATO

Olio Toscano IGP e la fantasia dello chef stellato Marco Stabile e di Alessandro Frassica: il panino diventa d'autore e provocatore con l'aceto di birra di **32 Via dei Birrai**.

Ino - Bottega di Alimentari e Vini

↳ Via dei Georgofili, 3 - Firenze
prezzo alla carta
055 219208

🕒 12.00-22.30

PASTA FUORI DI TESTA AL DEI FRESCOBALDI WINE BAR

Vi aspettiamo per la nostra "proposta shock": Mischiato Potente di Gragnano ai Peperoni Dolci e Cacao Amaro abbinato ad un bicchiere di Terre More della Tenuta dell'Ammiraglia della Maremma Toscana ... e vi offriamo anche il caffè! In collaborazione con il **Pastificio dei Campi di Gragnano**.

Dei Frescobaldi Wine Bar

↳ Via dei Magazzini, 2 - Firenze
prezzo: 10€
055 284724
ristorantefirenze@frescobaldi.it

🕒 16.30-19.00

PICCOLI CHEF CRESCONO: UNA DOLCE MERENDA DA FARE E DA MANGIARE

Gucci Caffè apre le porte ai più piccoli, con un cooking show guidato dallo Chef di Gucci Museo in cui i bambini potranno imparare a fare i biscotti. Durante questa degustazione creativa verrà spiegato come preparare l'impasto, poi lavorato dai bambini stessi, i quali daranno la forma ai loro biscotti, poi arricchiti dalla marmellata biologica firmata **Casa di Caccia**, azienda toscana nota per la produzione di confetture di altissima qualità.

Caffè Gucci - Gucci Museo

↳ Piazza della Signoria, 10 - Firenze
evento gratuito con posti limitati
055 75923827

🕒 17.00-20.00

"LA NOCCIOLA IN TUTTI I SENSI" TRA COFFÈ & HAPPY HOUR

Papa dei Boschi e Caffè Pasticceria Serafini presentano le "Nocciole Piemontesi": degustazioni dolci e salate a base di nocciole con il Caffè Fornacino, le torte di Lorenzo e gli Aperitivi del Serafini.

Caffè pasticceria Serafini

↳ Via Gioberti, 168r - Firenze
prezzi alla carta degustazione gratuita di nocciole
055 2476214

🕒 18.00-20.00

MY BOBOLI TASTE - CAFFÈ PETRARCA

Il Caffè Petrarca propone un aperitivo a base di vino e prodotti dell'azienda agricola **Casalone** e delle **Macellerie Vignoli**. Dal 4 all'11 marzo propone inoltre uno speciale menù Taste per il pranzo.

Caffè Petrarca

↳ Piazzale di Porta Romana, 6 - Firenze
prezzo: 5€ aperitivo - 15€ menù pranzo Taste
055 221092

🕒 18.00-21.00

APERITIVO ALL'ATRIUM BAR

Serata con cocktails creati appositamente per "Fuori di Taste" e vini preselezionati, stuzzichini con prodotti della **Salumeria Mannori** di Prato: Pinzimonio all'olio IGP Toscano, Trippa di Calvana alla fiorentina, Piccolo Hot Dog Mannori con Checiappè, Lasagnette al radicchio tardivo con mortadella di Prato.

Four Seasons - Atrium Bar

↳ Borgo Pinti, 99 - Firenze
prezzo: 20€ prima consumazione - 10€ dalla seconda consumazione
055 2626470

🕒 18.30

FUOCO DI VITA E SENTIMENTO

Lecture sulla bellezza del vino e della donna a cura di Leonardo Romanelli con Stefano Mascalchi Nella magica atmosfera creata all'interno di casa Barthel Leonardo Romanelli e Stefano Mascalchi si alterneranno nelle lecture dove la donna e il vino sono protagonisti di amore, passione, vitalità. Alla fine, allieteranno gli animi i vini di **Fattoria Dianella**, in un aperitivo che permetterà di meditare su quanto ascoltato.

Riccardo Barthel

↳ via dei Serragli 234r, Firenze
evento gratuito
per informazioni
Francesco Barthel
335 360140

🕒 18.30

PASTAAAA SUGO CERCASI

Una lezione sulla pasta di grano duro di qualità del **Pastificio Fabbri** con preparazione di due sughi delle **Macellerie Vignoli** e assaggio dei piatti. Interviene Giovanni Fabbri e insegna Gabriella Mari.

Scuola di Arte Culinaria Cordon Bleu

↳ Via di Mezzo, 55r - Firenze
evento gratuito su prenotazione
055 2345468
info@cordonbleu-it.com



08/03
VENERDÌ

🕒 19.00

NATURA IN TASCA PORTA GLI ARTIGIANI SICILIANI NELLE CUCINE DI FABIO PICCHI

Nella straordinaria cornice del Teatro del Sale, Fabio Picchi cucina i prodotti dell'eccellenza siciliana di Natura in Tasca, un gruppo di agricoltori appassionati selezionati e coordinati dalla famiglia Tasca d'Almenta.

Teatro del Sale

↳ Via de' Macci, 118 - Firenze
prezzo: 30€ + 7/11€ tesseramento
055 2001492
info@teatrodelsale.com

🕒 19.00

PASTIFICIO DEI CAMPI E CARAPINA TI PRENDONO A PACCHERI

"C'è una rissa giù ad Oberdan! Una rissa a suon di Schiaffoni. Tutta roba artigianale!" "Roba che scotta?!" "No! C'è da rabbrivire! **Pasticcio dei Campi** e Gelato Carapina ti prendono a paccheri... ripieni di gelato!"

Gelateria Carapina

↳ Piazza Guglielmo Oberdan - Firenze
evento gratuito
081 8018430
margherita@pasticciodeicampi.it

🕒 19.00-22.00

STARTASTE

Alla vigilia di Taste alcune star della manifestazione in degustazione al Rivalta Café. In scena le eccellenze di **Birra Amiata**, **Salumificio Bustese**, **Tartufi Calugi** e di **Pasticceria Filippi di Zane**, in sfiziosi abbinamenti e interessanti contaminazioni. Ospite d'onore Leonardo Romanelli che parlerà del suo nuovo libro "Birra in Tavola e in Cucina". Lo scrittore gastronomo presenterà anche una ricetta creata per la serata, realizzata con gli ingredienti dei produttori presenti. Interverrà Davide Paolini, il gastronomo.

Rivalta Café

↳ Lungarno Corsini, 14 - Firenze
prezzo: 5€
055 289810
info@rivaltacafe.it

🕒 19.00-22.00

SLOW APERITIVO - CUCO FT. LA DISPENSA DI AMERIGO 1934

Tutti i sapori di CUCO Cucina Contemporanea abbinati alle ricette de La Dispensa di Amerigo 1934 in una golosa degustazione di patè e marmellata di cipolle, sformato di verdure e tiramisù con lo zabaione, tutto abbinato con un calice di vino bianco o rosso.

CUCO Cucina Contemporanea

↳ Via del Melarancio, 4 - Firenze
prezzo: 20€
347 5217260
<http://www.facebook.com/cuco.firenze?fref=ts>

🕒 19.00-23.00

MENÙ DEGUSTAZIONE FUORI DI TASTE AL RISTORANTE IL PALAGIO

Battuta di vitellone Calvana ai carciofi, Puntarelle e acciughe **Sanfilippo**, Risotto **Acquarello** con vermouth di Prato e foie gras di oca scottato, Spaghettoni **Benedetto Cavalieri** con cipollotto, guanciale e salsa al tuorlo d'uovo, Lingua brasata di Calvana glassata con tartufo nero di **Savini** e scarola ai capperi, Blu di Montefeltro, Napoleon parfait al latte di mandorla con chantilly di arance rosse, Caffè e frivolezze.

Four Seasons - Ristorante Il Palagio

↳ Borgo Pinti, 99 - Firenze
prezzo: 80€
055 2626450

🕒 19.30

LA PIZZA DI ENZO CON IL POMODORINO DEL PIENNOLO DEL VESUVIO DOP

Le nostre 3 pizze, Margherita, Napoli e Marinara con il Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP di **Casa Barone**. Un pomodorino dal sapore unico, vivace ed intenso e dalle straordinarie caratteristiche organolettiche che gli derivano dall'origine vulcanica dei suoli dove è coltivato.

La Pizzeria del Caffè Italiano

↳ Via Isola delle Stinche, 13r - Firenze
prezzo: 8€
055 289020-055 289080

🕒 19.30

DALLE BOLLE... ALLA BRACE

Un braciere rovente che cuoce le gustose carni di Cinta Senese, salumi e prosciutto tagliati al coltello, zuppe e tortelli fatti a mano, saranno alcune tappe del percorso di degustazione dedicato alle eccellenze del territorio proposto da Convivium in collaborazione con il **Salumificio Renieri**. Le invitanti pietanze preparate con cura dallo chef Pietro saranno accompagnate dai vini della Distilleria Bottega. In occasione della festa dell'8 marzo, a tutte le donne che parteciperanno sarà offerto un piccolo dono.

La Sosta del Convivium

↳ Viale Europa, 4
prezzo: 25€
055 6802482
gastronomia@conviviumfirenze.it

🕒 20.00

L'OSTERIA OSPITA LA MACELLERIA

Il nuovo pub Pittamingolli in Santo Spirito ospita in occasione di Taste i prodotti delle **Macellerie Vignoli 1946** e della loro azienda agricola **Il Casalone Vignoli**. La serata potrà iniziare con un calice di casalone vignoli da accompagnare con i salumi della macelleria e la fettunta dell'azienda agricola per poi continuare con una cena dal menù dedicato all'Osteria di Santo Spirito.

Pittamingolli

↳ Piazza Santo Spirito, 17r - Firenze
prezzo: 5€
055 2382383

🕒 20.00-23.00

L'OSTERIA OSPITA LA MACELLERIA

Dopo l'aperitivo al Pittamingolli, la serata continua con una cena dal menù speciale Taste all'Osteria di Santo Spirito che ospita in occasione dell'evento taste i prodotti delle **Macellerie Vignoli 1946** e della loro azienda agricola **Il Casalone Vignoli**. Verrà servito l'antipasto con formaggi abbinati all'elisir di Zibibbo **La Nicchia**, tortellacci fatti a mano di ricotta e spinaci con ragù di manzo del Vignoli e besciamella, coniglio alla cacciatora con olive taggiasche. Per finire cantuccini con Passito di Pantelleria La Nicchia. A chi sceglierà il menù Taste verrà regalata una bottiglietta di olio Il Casalone Vignoli monovarietale pluripremiato.

Osteria di Santo Spirito

↳ Piazza Santo Spirito, 16r - Firenze
prezzo: 25€
055 2382383



08/03
VENERDÌ

🕒 20.30

IL FRANTOIO DI SANTA TEA PRESENTA: OLIO SU TELA

In occasione della mostra The Player esposta al Museo Marino Marini, lo chef stellato Marco Stabile del ristorante L'Ora D'Aria riprodurrà sul piatto tre opere d'arte contemporanea, esposte nella cripta del museo. Giocando con gli ingredienti, i colori ed il sapore dell'Olio Extravergine di Oliva del **Frantoio di Santa Tea**, saranno realizzati 6 piatti d'autore ciascuno riprodotto in miniatura da poter assaggiare.

Museo Marino Marini

↳ Piazza San Pancrazio - Firenze
evento su invito



09/03

SABATO

🕒 08.00-20.00

CAFFÈ GILLI PRESENTA IL SUO DOLCE TIPICO FIORENTINO

Il Caffè Gilli è lieto di presentare il suo dolce tipico, reinterpretandolo: tre strati di wafer croccante abbracciano un tenero gianduia con pralinato di nocciole. In occasione di TASTE il Salotto buono di Firenze dal 1733, rilancia il suo dolce tipico in degustazione per tutti i tre giorni della fiera.

Caffè Gilli

↳ Via Roma, 1r - Firenze

€ 3,00 a porzione

per informazioni

055 213896

info@gilli.it

🕒 08.00-21.00

L'OLIO TOSCANO IGP INCONTRA LA SICILIA E SI GELA!

L'Olio del **Consorzio Toscano IGP** re-interpretato come gelato. Non solo dolce, ma anche salato. Non nel cono, ma sul pane. Ma pur sempre gelato!

Il Re Gelato - gelateria e pasticceria

↳ Viale Strozzi, 8r - Firenze

evento gratuito

055 495939

🕒 09.00-13.00/15.30-19.30

MY BOBOLI TASTE - LA MAONA

Nell'ambito dell'itinerario speciale My Boboli Taste, La Maona propone assaggi di olio extra vergine di oliva dell'azienda agricola Il Casalone e non solo.

La Maona

↳ Viale Francesco Petrarca, 96r - Firenze

evento gratuito

366 2547360

bobolicc@gmail.com

🕒 09.30-12.30/15.30-19.00

DEGUSTAZIONE DI DOLCI TIPICI DELL'ISOLA DEL GIGLIO

La **Pasticceria Fausto** presenta in degustazione i dolci tipici dell'Isola del Giglio, la tradizione gigliese e la passione per le cose buone di un tempo.

Conad Saporì & Dintorni

↳ Via dei Bardi, 45 - Firenze

evento gratuito

055 290388

🕒 09.30-12.30/15.30-19.00

DEGUSTAZIONE DI DOLCI TIPICI DELL'ISOLA DEL GIGLIO

La **Pasticceria Fausto** presenta in degustazione i dolci tipici dell'Isola del Giglio, la tradizione gigliese e la passione per le cose buone di un tempo.

Conad Saporì & Dintorni

↳ Largo Alinari, 6 - Firenze

evento gratuito

055 290388

🕒 10.00 - 19.00

DARK/CHOCOLATE&BEER CUPCAKE

Dolce Lab presenta un cupcake in cui una golosa torta al cioccolato incontra il gusto intenso della birra scura artigianale del birrificio **L'Olmaia**.

Degustazione di pasticcini, birra e Tea Tasting con Tealicious. Sarà possibile provare il pasticcino anche a casa con il Taste@home de Il Panino Tondo.

Dolce Lab

↳ Via dei Macci, 38r - Firenze

evento gratuito

333 5273167

dolcelabfirenze@gmail.com

🕒 10.00-12.00

IL MATTINO HA I BISCOTTI IN BOCCA

Vi aspettiamo tra capi e accessori unici, realizzati a mano con tessuti naturali e rifiniture sartoriali, tra manichini, uncinetti e spille da balia, per il 'pasto più importante della giornata' (si sa!): tazze di tè e bottiglie di latte, creme di yogurt con riso e cereali, biscottini golosi da tuffare nel caffelatte e l'intramontabile pane-burro-e-marmellata... Il tutto bio, equo e rivisitato con ingegno da Zenzero-biocatering. Altro che COLAZIONE DA TIFFANY!

Negoziò 'Essère'

↳ Via dell'Agnolo, 65r

prezzo: 5€

055 2658299

info@zenzerocooperativa.it

🕒 10.00-13.00/15.30-20.00

MY BOBOLI TASTE - AFFIX

Nell'ambito dell'itinerario speciale My Boboli Taste, Affix propone degli assaggi di marmellate e gelatine dell'azienda agricola **La Nicchia** e di miele al tartufo di **Giuliano Tartufi**.

Affix

↳ Via Romana, 110r - Firenze

evento gratuito

366 2547360

bobolicc@gmail.com

🕒 10.30-19.30

MY BOBOLI TASTE - MACELLERIA VIGNOLI

Nell'ambito dell'itinerario speciale My Boboli Taste, la Macelleria Vignoli propone assaggi di salumi affettati della **Macelleria Vignoli** e dell'Azienda Agricola Il Casalone.

Macelleria Vignoli

↳ via Romana, 131r - Firenze

evento gratuito

366 2547360

bobolicc@gmail.com



09/03

SABATO

🕒 10.30-19.30

MY BOBOLI TASTE - GIOLU

Nell'ambito dell'itinerario speciale My Boboli Taste, Giolu propone assaggi di pasticceria da forno della **Pregiata Fomeria Lenti**

Giolu

↳ via Romana, 135r - Firenze
evento gratuito
366 2547360
boboliccn@gmail.com

🕒 11.30-16.30

PAN...'INO STELLATO

Olio Toscano IGP e la fantasia dello chef stellato Marco Stabile e di Alessandro Frassica: il panino diventa d'autore e provocatore con l'aceto di birra di **32 Via dei Birrai**.

Ino - Bottega di Alimentari e Vini

↳ Via dei Georgofili, 3 - Firenze
menù alla carta
055 219208

🕒 12.00-22.30

PASTA FUORI DI TESTA AL DEI FRESCOBALDI WINE BAR

Vi aspettiamo per la nostra "proposta shock": Mischiato abbinamento tra birra artigianale e gelato: Mischiato Potente di Gragnano ai Peperoni Dolci e Cacao Amaro abbinato ad un bicchiere di Terre More della Tenuta dell'Ammiraglia della Maremma Toscana ... e vi offriamo anche il caffè! In collaborazione con il **Pastificio dei Campi di Gragnano**.

Dei Frescobaldi Wine Bar

↳ Via dei Magazzini, 2 - Firenze
prezzo: 10€
055 284724
ristorantefirenze@frescobaldi.it

🕒 15.00

PERLE DI GHIACCIO

Leonardo Di Vincenzo e Simone Bonini presentano un inedito abbinamento tra birra artigianale e gelato: l'Oyster Stout Perle ai Porci di **Birra del Borgo**, in versione liquida e gelata, incontra i finger food dello chef Arturo Dori. Il gelato sarà in assaggio da Carapina durante l'intera giornata, fino a esaurimento scorte.

Gelateria Carapina Lambertesca

↳ Via Lambertesca, 18r - Firenze
assaggi gratuiti fino ad esaurimento scorte
luciana@birradelborgo.it

🕒 10.30-19.30

BENESSERE: IL DIALOGO TRA CIBO E SPORT

In occasione di Taste, Universo Sport dedica una vetrina al perfetto dialogo di benessere tra cibo e sport, in collaborazione con **Pastificio Mancini, Deseo** e Orsini.

Universo Sport

↳ Piazza del Duomo, 6r - Firenze
evento gratuito
055 284412
piazzaduomo@universosport.it

🕒 12.00-15.00/18.30-23.30

ACQUERELLO E TAMERÒ AL FUORI DI TASTE: DEGUSTAZIONE DI RISO TUTTO IL DI

Il nuovo locale di Santo Spirito Tamerò pasta bar ospita nei tre giorni di Taste **Riso Acquerello**. A pranzo e cena degustazione di un piatto realizzato con Riso Acquerello nelle proposte culinarie del Tamerò.

Tamerò

↳ Piazza Santo Spirito, 11r - Firenze
menù alla carta
055 282596

🕒 13.00

MY BOBOLI TASTE - IL BARONE CLUB

Nell'ambito dell'itinerario speciale My Boboli Taste Il Barone Club propone assaggi di minestre e zuppe preparate con i legumi e i cereali dell'azienda agricola **Alberti Guido** di Poggio Aquilone.

Il Barone Club

↳ Via Romana, 123 - Firenze
degustazione gratuita
366 2547360
boboliccn@gmail.com

🕒 16.00

PANE AMORE & SECOND SKIN

Una storia d'amore handmade nata dal connubio tra gli originali cantucci di Lorenzo Vulashi e Second Skin ed interpretata da un esclusivo packaging limited edition del designer Alessandro Moradei

Second Skin Store

↳ Via dei Neri 82 - Firenze
evento gratuito
055 360226
info@paneamoreefanstasia.eu

🕒 11.00-16.00

LA MOLINA DA INO TEMPORANEAMENTE FUORI DI TASTE

Tre giorni dedicati al cioccolato **La Molina** presso Ino, che interpreta insieme ai Matri Cioccolatieri il cibo di strada.

Ino

↳ Via de' Georgofili, 3 - Firenze
evento gratuito

🕒 12.00-15.00/19.00-23.00

TESTA TASTE A TAVOLA

All'Osteria Cipolla Rossa un menù-degustazione speciale con prodotti Taste: **Pasta Cocco, Donnafugata Vini, Birrifico L'Olmaia, Sabadi, S. Ilario Prosciutti, Frantoio Pruneti, Acqua Plose, Sigari Amici del Toscano, Branchi Prosciutti Cotti**. Interverranno i produttori.

Osteria Cipolla Rossa

↳ Via dei Conti, 53 - Firenze
menù alla carta
055 214210
nicolaschioppo@gmail.com

🕒 15.00

MY BOBOLI TASTE - L'ABITO CHE VORREI

Nell'ambito dell'itinerario speciale My Boboli Taste, L'Abito Che Vorrei propone assaggi di marmellate e gelatina dell'azienda agricola **La Nicchia**.

L'Abito Che Vorrei

↳ Via Romana, 62r - Firenze
evento gratuito
366 2547360
boboliccn@gmail.com

🕒 16.30

MY BOBOLI TASTE - LE ZEBRE

Nell'ambito dell'itinerario speciale My Boboli Taste, Le Zebre offre un calice di vino dell'azienda agricola Il Casalone accompagnato dall'assaggio di salumi della **Macelleria Vignoli**.

Le Zebre

↳ via Romana, 88r - Firenze
evento gratuito
366 2547360
boboliccn@gmail.com



09/03

SABATO

🕒 16.30

MY BOBOLI TASTE - ABRACADABRA

Nell'ambito dell'itinerario speciale My Boboli Taste, Abracadabra offre un calice di vino dell'azienda agricola Il Casalone accompagnato dall'assaggio di salumi della **Macelleria Vignoli**.

Abracadabra

↳ via Romana, 121r - Firenze
evento gratuito
366 2547360
bobolicc@gmail.com

🕒 16.30

MY BOBOLI TASTE - LA BUCA DEL VINO

Nell'ambito dell'itinerario speciale My Boboli Taste, la Buca del Vino propone degli assaggi della **Pregiata Forneria Lenti**.

La Buca del Vino

↳ Via Romana, 129r - Firenze
evento gratuito
366 2547360
bobolicc@gmail.com

🕒 16.30

MY BOBOLI TASTE - B&C

Nell'ambito dell'itinerario speciale My Boboli Taste, il negozio B&C offre assaggi di salse e formaggi al tartufo di **Giuliano Tartufi**.

B&C

↳ Via Romana, 144r - Firenze
evento gratuito
366 2547360
bobolicc@gmail.com

🕒 16.30

MY BOBOLI TASTE - LEI&LUI

Nei giorni di Taste, Lei&Lui crea una vetrina dedicata realizzata a cura dell'azienda agricola **Alberti Guido** di Poggio Aquilone. Alle 16.30 assaggi di marmellate e gelatine dell'azienda agricola **La Nicchia**.

Lei&Lui

↳ Via Romana, 145r - Firenze
evento gratuito
366 2547360
bobolicc@gmail.com

🕒 16.30-19.00

PICCOLI CHEF CRESCONO: UNA DOLCE MERENDA DA FARE E DA MANGIARE

Gucci Caffè apre le porte ai più piccoli, con un cooking show guidato dallo Chef di Gucci Museo in cui i bambini potranno imparare a fare i biscotti. Durante questa degustazione creativa verrà spiegato come preparare l'impasto, poi lavorato dai bambini stessi, i quali daranno la forma ai loro biscotti, poi arricchiti dalla marmellata biologica firmata **Casa di Caccia**, azienda toscana nota per la produzione di confetture di altissima qualità.

Caffè Gucci - Gucci Museo

↳ Piazza della Signoria, 10 - Firenze
evento gratuito con posti limitati
055 75923827

🕒 17.00-19.00

GOLOSITÉ

Le migliori varietà di cioccolato **Domori**, i torroni ai mieli rari in edizione limitata del **Torronificio Scaldasferro**, i deliziosi biscotti mandorlati Scaldasferro e le raffinate miscele **Dammann** saranno i protagonisti di un dolce intreccio al Fuori di Taste, per chi non sa rinunciare alle golosità!

Olio & Convivium

↳ Via Santo Spirito, 4 - Firenze
prezzo: 10€
055 2658198

🕒 17.00-20.00

TESSUTI DI CACAO

I mondi del Vintage Clothing di A.N.G.E.L.O. e di Torta Pistocchi sono uniti da Alessandro Moradei con pattern di tessuti vintage in polvere di cacao: pois, gessati, damascati, tweed, pied de poule saranno le trame per il minimal cake design delle Torte Pistocchi, per una degustazione da mangiare... anche con gli occhi.

A.N.G.E.L.O.

↳ Via dei Cimatori, 35r - Firenze
evento gratuito
055 214916
firenze@angelo.it

🕒 17.00-20.00

I SAPORI DELLA TRADIZIONE ALLA MACELLERIA VIGNOLI

Degustazione del "pluripremiato" olio dell'azienda agricola **Il Casalone Vignoli** nelle versioni classic blend e nei 5 monovarietali maurino, correggiolo, pendolino, leccino e moraiolo oltre al vino dell'azienda agricola stessa che propone un igt, chianti classico e un riserva fatti da sangiovese in purezza. Il tutto in abbinamento ai salumi della macelleria quali sbricolona, soprassata, arista al chianti.

Macelleria Vignoli

↳ Piazza San Pier Maggiore, 1e - Firenze
evento gratuito

🕒 17.00-21.00

FUORI DI TASTE & SHOP AT LA RINASCENTE

Un percorso gastronomico speciale all'interno di Rinascente, con assaggi e degustazioni.

La Rinascente

↳ Piazza della Repubblica, 3 - Firenze
evento gratuito



09/03

SABATO

🕒 17.00-22.00

IN FORMA DI PANE

IED Firenze in collaborazione con Chateau Blanc presenta un evento che unisce pane, artigianalità e design. Verrà presentato il libro 'Design in cucina. Oggetti, riti, luoghi' edito da Giunti e a cura di Aldo Colonetti e Alberto Capatti. A seguire una presentazione di Chateau Blanc, azienda francese leader nella produzione di pane che lega metodo artigianale ed industria. Dalle 19 verranno offerte delle degustazioni a base dei prodotti di Chateau Blanc abbinati a specialità toscane

IED Firenze

↳ Via Bufalini, 6r - Firenze
evento gratuito
infoflorence@ied.edu

🕒 17.30

MY BOBOLI TASTE - CONVITTO DELLA CALZA

In occasione di Taste, presentazione del libro 'Antichi Sapori' di Roberto Rangoni, Pier Giuseppe Valmori e Costanza Riva: un breve percorso di memorie e ricette nell'antica cucina fiorentina.

Convitto della Calza - Sala del Franciabigio

↳ Piazza della Calza, 6 - Firenze
evento gratuito
costanza-riva@tiscali.it

🕒 17.30-19.30

MARIO LUCA GIUSTI & IL MATTO

Mario Luca Giusti in boutique per il debutto de "Il Matto delle Giuncaie" nella nuova bottiglia tête-à-tête di **Fattoria Dianella** con Veronica Passerin d'Entrevues

Mario Luca Giusti store

↳ Via della Vigna Nuova, 88r - Firenze
evento gratuito
0571 508166
info@fattoriadianella.it

🕒 17.30-21.00

VOLA COLOMBA VOLA

Nella splendida cornice di Obikà mozzarella bar si svolge Vola Colomba Vola, food contest dedicato alla colomba artigianale realizzata con pasta madre e ingredienti selezionati. Conosci alcuni tra i più famosi produttori di colomba, e scegli la tua preferita per la Pasqua che verrà! Il Gastronomo presenterà i produttori e insieme a loro racconterà come avviene la produzione di questo dolce.

Obikà

↳ Via dei Tornabuoni, 16 - Firenze
evento gratuito
055 2773526
firenze@obika.it

🕒 18.00

MY BOBOLI TASTE - BAR D'ANGOLO

Nell'ambito di My Boboli Taste, il Bar d'Angolo propone l'APERICICCIA con assaggi dei salumi dell'azienda **Vignoli**.

Bar d'Angolo

↳ Piazza della Calza, 1 - Firenze
assaggi gratuiti

🕒 18.00

APERITIVO CON DEGUSTAZIONE DEI SALUMI RENIERI

Un'occasione speciale durante l'aperitivo del Caffè Pasticceria Restaurant GIORGIO dove si potranno gustare gli eccellenti **Salumi Renieri**: prosciutto Toscano Collezione 24 mesi, prosciutto e salumi di cinta senese.

Caffè pasticceria Giorgio

↳ Via Duccio da Boninsegna, 36 - Firenze
prezzo: 8€
055 710849
info@pasticceriaorgio.it

🕒 18.00

10X10 AN ITALIAN THEORY

In occasione di Taste, presentazione del libro 10x10 AN ITALIAN THEORY di Alessandro Enriquez (www.anitaliantheory.com).

Luisaviaroma

↳ Via Roma, 19r - Firenze
evento su invito
055 9064116

🕒 18.00-20.00

APERIPOP @IL MAGAZZINO

Una celebrazione e una rivisitazione "nobile" del lampredotto e di tutta la cultura del quinto quarto. Luca Cai, vincitore nella categoria POP della guida "I Cento di Firenze" (EDT), propone il meglio della cucina toscana popolare in formato aperitivo. Brindisi con il Chianti classico Istine di Angela Fronti.

Osteria/tripperia Il Magazzino

↳ Piazza della Passera, 2 - Firenze
POSTI ESAURITI!
055 215969
ilmagazzino@live.it

🕒 18.00-21.00

APERITIVO ALL'ATRIUM BAR

Serata con cocktails creati appositamente per "Fuori di Taste" e vini preselezionati, stuzzichini con prodotti della **Salumeria Mannori** di Prato: Pinzimonio all'olio IGP Toscano, Trippa di Calvana alla fiorentina, Piccolo Hot Dog Mannori con Checiappè, Lasagnette al radicchio tardivo con mortadella di Prato.

Four Seasons - Atrium Bar

↳ Borgo Pinti, 99 - Firenze
prezzo: 20€ prima consumazione - 10€ dalla seconda consumazione
055 2626470



09/03

SABATO

🕒 18.00-21.00

KARTELL FOOD NIGHT: LE LANGHE A FIRENZE

L'eccellenza dei prodotti delle Langhe arriva nel negozio Kartell di Firenze: i formaggi di capra, il **Castelmagno**, la cioccolata di **Guido Gobino**, insieme a Barolo, Barbaresco e Moscato, per una serata all'insegna del food contornati dal design contemporaneo!

Kartell

↳ Borgo Ognissanti, 52r - Firenze
evento gratuito
055 288921
firenze@kartellflag.com

🕒 18.30-22.00

B-TASTY/2013 L'HAMBURGER D'AUTORE

Il Panino Tondo sarà lieto di presentare per il secondo anno B-TASTY/2013, un hamburger d'autore: si chiama TOSCANA, è nato da una ricetta esclusiva di Chiara Maci in collaborazione con **l'Antica Macelleria Falorni**. Un panino all'insegna della genuinità e dei veri sapori di una volta, che racconta ad ogni morso l'antica storia della terra da cui prende il nome. TOSCANA verrà presentato ufficialmente il 9 marzo presso la sede del Panino Tondo accompagnato dalle birre artigianali **MOA** 12-4-16 Plato e poi portato direttamente nelle vostre case. Potrete così usufruire di una parte di Taste @home 2013.

Panino Tondo

↳ Via Montebello, 56r - Firenze
prezzo alla carta
055 5385465

🕒 19.00

EMOTIONAL TASTE

Un percorso nel gusto e olfattivo, una serie di drink con olii essenziali puri biologici e vaporizzazioni di essenze, con food strettamente legato al drink e alla sua essenza profumata, dal pesce affumicato ai germogli, al pomodoro per fare bloody mary profumati vagamente di pane, alle spezie insolite, alla frutta secca.

Circolo Aurora

↳ Piazza Tasso angolo Viale Pratolini 2 - Firenze
prezzo: 7€
055 224059
info@circoloaurorafirenze.it

🕒 19.00

IL BOTTACCIO, 30 ANNI DI STORIA TRA ARTE E ALTA CUCINA

Percorso di degustazione guidato tra le varie proposte della maison di Forte dei Marmi in occasione del suo trentennale. Accompagnati dallo chef Nino Mosca alla scoperta di cibo e prodotti di qualità, che raccontano la storia del Relais&Chateaux Il Bottaccio, un affascinante Mulino ad acqua del 700. Ad allietare l'evento sarà presente anche una mostra d'Arte organizzata dall'Aria Art Gallery.

European School of Economics

↳ Borgo Santi Apostoli, 19 - Firenze
prezzo: 15€
0585 340031
eventi@bottaccio.it

🕒 19.00

CEN"ECO"LO

Dalle 19.00, aperitivo degustazione del vino e dei prodotti biologici a km0 e filiera corta che si trovano all'interno del negozio. A seguire, cena con menù fisso vegetariano preparata con i prodotti biologici a km0 e filiera corta, servita su una tavolata unica dove si potrà ritrovare il piacere di stare in compagnia come in una sagra di paese.

Melaripiglio

↳ Via Arnolfo, 6l - Firenze
prezzo: 5€ aperitivo - 20€ cena posti limitati
055 9062176-349 5456348
info@melaripiglio.it

🕒 19.00

IL SUONO DEL GUSTO

Aperitivo con corner di degustazione con i produttori spagnoli **Joselito**, **Cambados**, **Sanfilippo** (Patanegra, acciughe Cantabrico, Specialità del Mare della Galizia), la carne Cruda di Macelleria Oberto, fusilloro di **Verrigni** di Mezzanotte e la pasticceria di **T'a' Milano** dei fratelli alemagna con fontana di cioccolata, vulcano e bacio di dama. Il tutto al ritmo della musica cubana dal vivo del Gruppo "Perfidia Quartet".

Colle Bereto Lounge Restaurant

↳ Piazza Strozzi, 5r - Firenze
prezzo: 20€ con prima consumazione inclusa
055 283156- **Lorenzo Segre** 335 6188860

🕒 19.00

ZUPPERGIÙ

Le migliori zuppe di iNZUPPA con ingredienti Bio e a Km 0 in packaging curiosi e divertenti. A seguire dj set e cartomante!

Quelo

↳ Borgo Santa Croce, 15r - Firenze
prezzo: 8€
347 1486694
info@inzuppa.it
www.inzuppa.it

🕒 19.00-23.00

QUINTA LUNA SULLA RIVE GAUCHE. IL FRANTOIO GAUDENZI SI PRESENTA AL SANTINO

Il celebre **Frantoio Gaudenzi** di Trevi presenta le tre selezioni di extra vergine 'Quinta Luna', 'Chiuse di Sant'Arcangelo' e '6Novembre' al Santino. Degustazione in abbinamento a vini.

Santino

↳ Via Santo Spirito, 60
prezzo alla carta
055 2302820

🕒 19.00-23.00

MENÙ DEGUSTAZIONE FUORI DI TASTE AL RISTORANTE IL PALAGIO

Battuta di vitellone Calvana ai carciofi, Puntarelle e acciughe **Sanfilippo**, Risotto **Acquarello** con vermouth di Prato e foie gras di oca scottato, Spaghettoni **Benedetto Cavalieri** con cipollotto, guanciale e salsa al tuorlo d'uovo, Lingua brasata di Calvana glassata con tartufo nero di **Savini** e scarola ai capperi, Blu di Montefeltro, Napoleon parfait al latte di mandorla con chantilly di arance rosse, Caffè e frivolezze.

Four Seasons - Ristorante Il Palagio

↳ Borgo Pinti, 99 - Firenze
prezzo: 80€
055 2626450



09/03

SABATO

🕒 19.30

LA PIZZA DI ENZO CON IL POMODORINO DEL PIENNOLO DEL VESUVIO DOP

Le nostre 3 pizze, Margherita, Napoli e Marinara con il Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP di **Casa Barone**. Un pomodorino dal sapore unico, vivace ed intenso e dalle straordinarie caratteristiche organolettiche che gli derivano dall'origine vulcanica dei suoli dove è coltivato.

La Pizzeria del Caffè Italiano

↳ Via Isola delle Stinche, 13r - Firenze
prezzo: 8€
055 289020-055 289080

🕒 20.00

L'OSTERIA OSPITA LA MACELLERIA

Il nuovo pub Pittamingolli in Santo Spirito ospita in occasione di Taste i prodotti delle **Macellerie Vignoli 1946** e della loro azienda agricola **Il Casalone Vignoli**. La serata potrà iniziare con un calice di casalone vignoli da accompagnare con i salumi della macelleria e la fettunta dell'azienda agricola per poi continuare con una cena dal menù dedicato all'Osteria di Santo Spirito. Nella serata sarà possibile partecipare alla degustazione di olio, vino Casalone e dei salumi con le spiegazioni tecniche dei ragazzi della macelleria.

Pittamingolli

↳ Piazza Santo Spirito, 17r - Firenze
prezzo: 5€
055 2382383

🕒 20.30

CHEF & BEER & CHILI

Birra artigianale del **Birrificio San Quirico**, peperoncino di alta qualità **Peperita** ed alta cucina vegetariana e vegana si incontrano in una serata culinaria presso il ristorante BVeg. La serata sarà accompagnata dagli interventi dei produttori sulla storia, la lavorazione ed i migliori abbinamenti di questi magnifici prodotti.

BVeg

↳ Via Orti Oricellari, 6 - Firenze
prezzo: 25€
055 281995

🕒 19.30-22.00

MARCO STABILE OSPITA LA RAIA AL SUO ORA D'ARIA

Marco Stabile, chef stellato, ospita nel suo Ora d'Aria **La Raia**, azienda agricola biodinamica certificata Demeter, e i suoi prodotti. Realizza e omaggia i suoi clienti durante i giorni di Taste un piatto a base di farro Monococco, uno dei più antichi cereali del mondo, accompagnandolo con un bicchiere di Gavi Riserva o di Barbera Largé.

Ristorante Ora d'Aria

↳ Via dei Georgofili, 11r - Firenze
menù alla carta
055 2001699
prenotazioni@doradariaristorante.com

🕒 20.00

AC HOTEL FIRENZE - FUORI DI TASTE

In collaborazione con la ditta **Agnoni srl**, con il **Salumificio Bazza** e AC Hotel Firenze nasce un evento ricco di sapori che ricordano le antiche tradizioni contadine. Fuori di Taste, così mangiavano i nostri nonni.

Ristorante Convivio dell'AC Hotel

↳ Via Luciano Bausi, 5 - Firenze
prezzo: 25€ bevande incluse
055 3120111
acfirenze@ac-hotels.com

🕒 20.30

LA PASTA SECONDO FULVIO PIERANGELINI

Il famoso chef interpreta la pasta del **Pastificio dei Campi** in un menù che dà spazio alla sua creatività e valorizza la versatilità del prodotto. Una cena completa che celebra in modo originale la regina della tavola italiana.

Hotel Savoy

↳ Piazza della Repubblica, 7 - Firenze
ingresso ad invito

🕒 19.30-22.30

NEL SEGNO DEL GIALLO

Cena "Nel segno del Giallo" a base di zafferano con degustazione di prodotti tipici toscani forniti dall'azienda Corte di Valle di Greve in Chianti abbinata ad una degustazione orizzontale di vini Corte di Valle.

Starhotels Michelangelo

↳ Viale Fratelli Rosselli, 2 - Firenze
prezzo: 27€ cena - 4€ degustazione
055 27841

🕒 20.00-23.00

L'OSTERIA OSPITA LA MACELLERIA

Dopo l'aperitivo al Pittamingolli, la serata continua con una cena dal menù speciale Taste all'Osteria di Santo Spirito che ospita in occasione dell'evento taste i prodotti delle Macellerie Vignoli 1946 e della loro azienda agricola **Il Casalone Vignoli**. Verrà servito l'antipasto con formaggi abbinati all'elisir di Zibibbo **La Nicchia**, tortellacci fatti a mano di ricotta e spinaci con ragù di manzo del Vignoli e besciamella, coniglio alla cacciatore con olive taggiasche. Per finire cantuccini con Passito di Pantelleria La Nicchia. A chi sceglierà il menù Taste verrà regalata una bottiglietta di olio Il Casalone Vignoli monovarietale pluripremiato. In occasione della serata sarà possibile partecipare alle degustazioni di olio, vino Casalone e dei salumi con le spiegazioni tecniche dei ragazzi della macelleria.

Osteria di Santo Spirito

↳ Piazza Santo Spirito, 16r - Firenze
prezzo: 25€
055 2382383

🕒 20.30

LE FRATTAGLIE IN VINERIA

Terza edizione della cena dell'Accademia delle Frattaglie, nella nuova Vineria del Ristorante alle Murate.

Ristorante Alle Murate

↳ Via del Proconsolo, 16r - Firenze
prezzo: 30€
055 240618-055 289020
silvia@allemurate.it



09/03
SABATO

🕒 20.30

ACQUERELLO QUANTO MI GARBI!

Al ristorante Oliviero cena di degustazione di **Riso Acquerello** in abbinamento ai piatti della tradizione culinaria toscana. Gli chef Duccio Pistolesi e Keiichi Sato con abilità e maestria esalteranno le caratteristiche del Riso Acquerello presentando ricette che ne valorizzano i sapori sia della qualità invecchiata per un anno che di quella per 7 anni, attraverso una loro personale interpretazione di alcuni piatti tipici della regione.

Ristorante Oliviero

↳ Via delle Terme, 51r - Firenze

prezzo: 30€ vini esclusi

055 212421

olivioristorante@interfree.it

E in Stazione Leopolda

🕒 13.00-14.30

PREMIAZIONE KING OF CATERING

Premiazione dei vincitori della terza edizione del concorso King of Catering, premio dedicato alle società di catering e banqueting, con il supporto di aziende leader del made in Italy come Bisol (title sponsor), Ferrarelle, Cantine Cecchi e Venchi. Per maggiori info visita la sezione eventi su www.pittimmagine.com

↳

🕒 14.30

TUTTI PAZZI PER IL CAKE DESIGN

Ma cos'è il cake design? E' solo una questione estetica oppure anche di gusto? Gli ingredienti utilizzati per abbellire e "scolpire" le torte servono solo per apparenza oppure danno anche sapore? In sostanza questi dolci sono solo belli o anche buoni? Sentiremo cosa hanno da dire a riguardo esperti pasticceri e cake designers al Gastronomo Davide Paolini. Per maggiori info visita la sezione eventi su www.pittimmagine.com

↳

🕒 16.00

A VOLTE TORNANO: GLI ANNI 50... IN CUCINA

Gli anni 50, quelli del secondo dopoguerra, sono il punto di riferimento. A dirlo uno chef che forse non ci si aspetta, perché tra i più conosciuti in televisione: Gianfranco Vissani. Si tratta però di un vero ritorno alle origini oppure la cucina contemporanea è diversa sia da quella di mezzo secolo fa sia da quella che è stata nel passato recente? Il Gastronomo Davide Paolini lo chiederà al diretto interessato, in un confronto senza esclusioni di domande. Per maggiori info visita la sezione eventi su www.pittimmagine.com

↳



10/03
DOMENICA

🕒 08.00-20.00

CAFFÈ GILLI PRESENTA IL SUO DOLCE TIPICO FIORENTINO

Il Caffè Gilli è lieto di presentare il suo dolce tipico, reinterpretandolo: tre strati di wafer croccante abbracciano un tenero gianduia con pralinato di nocciole. In occasione di TASTE il Salotto buono di Firenze dal 1733, rilancia il suo dolce tipico in degustazione per tutti i tre giorni della fiera.

Caffè Gilli

↳ Via Roma, 1r - Firenze

€ 3,00 a porzione

per informazioni

055 213896

info@gilli.it

🕒 08.00-21.00

L'OLIO TOSCANO IGP INCONTRA LA SICILIA E SI GELA!

L'Olio del **Consorzio Toscano IGP** re-interpretato come gelato. Non solo dolce, ma anche salato. Non nel cono, ma sul pane. Ma pur sempre gelato!

Il Re Gelato - gelateria e pasticceria

↳ Viale Strozzi, 8r - Firenze

evento gratuito

055 495939

🕒 09.00-13.00/15.30-19.30

MY BOBOLI TASTE - LA MAONA

Nell'ambito dell'itinerario speciale My Boboli Taste, La Maona propone assaggi di olio extra vergine di oliva dell'azienda agricola Il Casalone e non solo.

La Maona

↳ Viale Francesco Petrarca, 96r - Firenze

evento gratuito

366 2547360

boboliccn@gmail.com

🕒 09.00-16.00

ORTOBELLO®

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 saperi e sapori della tradizione.

Riccardo Barthel

↳ Via dei Serragli, 234r - Firenze

evento gratuito

Francesco Barthel 335 360140

francesco@riccardobarthel.it

🕒 09.30-12.30/15.30-19.00

DEGUSTAZIONE DI DOLCI TIPICI DELL'ISOLA DEL GIGLIO

La **Pasticceria Fausto** presenta in degustazione i dolci tipici dell'Isola del Giglio, la tradizione gigliese e la passione per le cose buone di un tempo.

Conad Saperi & Dintorni

↳ Via dei Bardi, 45 - Firenze

evento gratuito

055 290388

🕒 09.30-12.30/15.30-19.00

DEGUSTAZIONE DI DOLCI TIPICI DELL'ISOLA DEL GIGLIO

La **Pasticceria Fausto** presenta in degustazione i dolci tipici dell'Isola del Giglio, la tradizione gigliese e la passione per le cose buone di un tempo.

Conad Saperi & Dintorni

↳ Largo Alinari, 6 - Firenze

evento gratuito

055 290388

🕒 10.00-13.00/15.30-20.00

MY BOBOLI TASTE - AFFIX

Nell'ambito dell'itinerario speciale My Boboli Taste, Affix propone degli assaggi di marmellate e gelatine dell'azienda agricola **La Nicchia** e di miele al tartufo di **Giuliano Tartufi**.

Affix

↳ Via Romana, 110r - Firenze

evento gratuito

366 2547360

boboliccn@gmail.com

🕒 10.30

MY BOBOLI TASTE - LA BUCA DEL VINO

Nell'ambito dell'itinerario speciale My Boboli Taste, la Buca del Vino propone degli assaggi di salse e formaggi al tartufo della **Giuliano Tartufi**.

La Buca del Vino

↳ Via Romana, 129r - Firenze

evento gratuito

366 2547360

boboliccn@gmail.com

🕒 10.30

MY BOBOLI TASTE - B&C

Nell'ambito dell'itinerario speciale My Boboli Taste, il negozio B&C offre assaggi di salse e formaggi al tartufo di **Giuliano Tartufi**.

B&C

↳ Via Romana, 144r - Firenze

evento gratuito

366 2547360

boboliccn@gmail.com



10/03

DOMENICA

🕒 10.30-15.00/18.30-22.00

B-TASTY/2013 L'HAMBURGER D'AUTORE

Il Panino Tondo sarà lieto di presentare per il secondo anno B-TASTY/2013, un hamburger d'autore in edizione limitata. Il B-TASTY verrà presentato ufficialmente il 9 marzo presso la sede del Panino Tondo accompagnato dalle birre artigianali **MOA** 12-4-16 Plato e poi portato direttamente nelle vostre case. Potrete così usufruire di una parte di Taste @home 2013.

A casa vostra

↳
prezzo: 6,90€ - 7,90€ bevande escluse
055 5385465

🕒 11.00-16.00

LA MOLINA DA INO TEMPORANEAMENTE FUORI DI TASTE

Tre giorni dedicati al cioccolato **La Molina** presso Ino, che interpreta insieme ai Mastri Cioccolatieri il cibo di strada.

Ino

↳ Via de' Georgofili, 3 - Firenze
evento gratuito

🕒 11.30-17.00

UOVA DI CIOCCOLATO MON AMOUR

Obikà Mozzarella Bar ospita il gustoso evento "CIOCCOLATO MON AMOUR" un'esposizione di creazioni di cioccolato artigianale, uova decorate a mano e altre sfiziose. Parteciperanno i migliori maestri cioccolatai del belpaese.

Obikà

↳ Via dei Tornabuoni, 16
evento gratuito
055 2773526
firenze@obika.it

🕒 12.30

BRUNCH IN SCATOLA

Un brunch vario e goloso messo in scatoline take away da mangiare lungo l'Arno, all'aperto o nel meraviglioso terrazzo riparato, per godere, tra le altre cose, della nuova zuppa sportiva di INZUPPA

Rari Nantes

↳ Lungarno Francesco Ferrucci, 24 - Firenze
prezzo: brunch 18€
347 1486694
info@inzuppa.it
www.inzuppa.it

🕒 10.30-19.30

MY BOBOLI TASTE - GIOLU

Nell'ambito dell'itinerario speciale My Boboli Taste, Giolu propone assaggi di pasticceria da forno della **Pregiata Forneria Lenti**.

Giolu

↳ via Romana, 135r - Firenze
evento gratuito
366 2547360
bobolicn@gmail.com

🕒 11.30-14.00/18.00-20.00

MY BOBOLI TASTE - CAFFÈ PETRARCA

Il Caffè Petrarca propone un aperitivo a base di vino e prodotti dell'azienda agricola **Casalone** e delle **Macellerie Vignoli**. Dal 4 all'11 marzo propone inoltre uno speciale menù Taste per il pranzo.

Caffè Petrarca

↳ Piazzale di Porta Romana, 6 - Firenze
prezzo: 5€ aperitivo - 15€ menù pranzo Taste
055 221092

🕒 12.00-15.00/18.30-23.30

ACQUERELLO E TAMERÒ AL FUORI DI TASTE: DEGUSTAZIONE DI RISO TUTTO IL DI

Il nuovo locale di Santo Spirito Tamerò pasta bar ospita nei tre giorni di Taste **Riso Acquerello**. A pranzo e cena degustazione di un piatto realizzato con Riso Acquerello nelle proposte culinarie del Tamerò.

Tamerò

↳ Piazza Santo Spirito, 11r - Firenze
menù alla carta
055 282596

🕒 14.00

PAPA DEI BOSCHI A FIRENZE CON PROCOPPIO

Presso la gelateria Il Procopio premiata al Gelato Festival 2011 (1° premio per il miglior gusto) una degustazione di gelato con nocciola piemontese di produzione del **Papa dei Boschi**.

Gelateria Il Procopio

↳ Via Pietrapiana, 60r - Firenze
evento gratuito
ilprocopiofirenze@gmail.com

🕒 10.30-19.30

BENESSERE: IL DIALOGO TRA CIBO E SPORT

In occasione di Taste, Universo Sport dedica una vetrina al perfetto dialogo di benessere tra cibo e sport, in collaborazione con **Pastificio Mancini, Deseo** e Orsini.

Universo Sport

↳ Piazza del Duomo, 6r - Firenze
evento gratuito
055 284412
piazzaduomo@universosport.it

🕒 11.30-16.30

PAN...'INO STELLATO

Olio Toscano IGP e la fantasia dello chef stellato Marco Stabile e di Alessandro Frassica: il panino diventa d'autore e provocatore con l'aceto di birra di **32 Via dei Birrai**.

Ino - Bottega di Alimentari e Vini

↳ Via dei Georgofili, 3 - Firenze
menù alla carta
055 219208

🕒 12.00-15.00/19.00-23.00

TESTA TASTE A TAVOLA

All'Osteria Cipolla Rossa un menù-degustazione speciale con prodotti Taste: **Pasta Cocco, Donnafugata Vini, BIRRIFICIO L'OLMAIA, Sabadi, S. Ilario Prosciutti, Frantoio Pruneti, Acqua Plose, Sigari Amici del Toscano, Branchi Prosciutti Cotti**. Interverranno i produttori.

Osteria Cipolla Rossa

↳ Via dei Conti, 53 - Firenze
menù alla carta
055 214210
nicolaschioppo@gmail.com

🕒 15.00-20.00

FUORI DI TESTA

Assaggi di pane con olio dell'Azienda Agricola Le Lastrucce di Giovannella Capetti. Gli ospiti potranno farsi acconciare i capelli in chignon e farsi applicare impacchi per capelli all'olio ed emulsioni di olio e limone per le mani.

Salone Renato Coiffeur

↳ via san Gallo, 199r, Firenze
evento gratuito
055 483548
info@renatocoiffeur.it



10/03

DOMENICA

🕒 16.30

MY BOBOLI TASTE - ABRACADABRA

Nell'ambito dell'itinerario speciale My Boboli Taste, Abracadabra offre un calice di vino dell'azienda agricola Il Casalone accompagnato dall'assaggio di salumi della **Macelleria Vignoli**.

Abracadabra

↳ via Romana, 121r - Firenze
evento gratuito
366 2547360
boboliccn@gmail.com

🕒 17.00

HIGH BEER

"High tea": un pasto leggero nel tardo pomeriggio, che sostituiva la cena, nato in età vittoriana per gli operai che tornavano a casa dal lavoro. Operai e operaie, Boutique Nadine vi aspetta per un'insolita degustazione a base di **Birra del Borgo, Cioccolato Bodrato** e altri assaggi dolci e salati ad opera di artigiani italiani.

Boutique Nadine

↳ Via Benci, 32r - Firenze
evento gratuito
055 2478274
luciana@birradelborgo.it

🕒 17.00-20.00

DEGUSTAZIONE GUIDATA DI CAFFÈ MONO ORIGINE

Degustazione guidata di caffè mono origine offerto da Piansa con partecipazione di un barista campione e discussione sul caffè verde da parte di uno degli importatori italiani più conosciuti.

Luisa Via Roma

↳ Via Roma, 21r - Firenze
evento gratuito
055 84919233
info@lamarzocco.com

🕒 17.00-21.00

FUORI DI TASTE & SHOP AT LA RINASCENTE

Un percorso gastronomico speciale all'interno di Rinascente, con assaggi e degustazioni.

La Rinascente

↳ Piazza della Repubblica, 3 - Firenze
evento gratuito

🕒 18.00-21.00

APERITIVO ALL'ATRIUM BAR

Serata con cocktails creati appositamente per "Fuori di Taste" e vini preselezionati, stuzzichini con prodotti della **Salumeria Mannori** di Prato: Pinzimonio all'olio IGP Toscano, Trippa di Calvana alla fiorentina, Piccolo Hot Dog Mannori con Checiappè, Lasagnette al radicchio tardivo con mortadella di Prato.

Four Seasons - Atrium Bar

↳ Borgo Pinti, 99 - Firenze
prezzo: 20€ prima consumazione - 10€ dalla seconda consumazione
055 2626470

🕒 18.00-22.00

FRITTATA & CHAMPAGNE LE CLOCHARD!!!

E' nato prima l'uovo o la bollicina? Scopritelo domenica 10 marzo per "Frittata & Champagne Le Clochard", aperitivo con 2 bicchieri di differenti Champagne e paniere di specialità bio da rompere e da gustare! Non fateci girare le bolle nel bicchiere e non rompete le uova nel paniere!

Brac

↳ Via de' Vagellai, 18r - Firenze
prezzo: 12€ a persona
055 0944877
<http://www.facebook.com/#!/champagne.leclochard>

🕒 18.30

POMODORO IN TUTTE LE SALSE

Evento dedicato al pomodoro...in tutte le salse. Un aperitivo a tema rosso pomodoro da vedere, da bere e da mangiare in collaborazione con **Alla Gusteria**.

Quattronero

↳ Via Carlo Marsuppini, 4 - Firenze
evento su invito
055 6587224
info@4nero.it

🕒 19.00

APERITIVO SENZA SENSO

Il Circolo Aurora ospita l'aperitivo senza senso, un percorso tattile e sensoriale con degustazione completamente al buio, guidati dai cuochi ciechi di Incontri Ravvicinati, associazione di promozione sociale che si occupa di progetti per non vedenti.

Circolo Aurora

↳ Piazza Tasso angolo Viale Pratolini, 2 - Firenze
prezzo: 10€
055 224059
info@circoloaurorafirenze.it
www.incontriravvicinati.wordpress.com

🕒 19.00

IL BOTTACCIO, 30 ANNI DI STORIA TRA ARTE E ALTA CUCINA

Percorso di degustazione guidato tra le varie proposte della maison di Forte dei Marmi in occasione del suo trentennale. Accompagnati dallo chef Nino Mosca alla scoperta di cibo e prodotti di qualità, che raccontano la storia del Relais&Chateaux Il Bottaccio, un affascinante Mulino ad acqua del 700. Ad allietare l'evento sarà presente anche una mostra d'Arte organizzata dall'Aria Art Gallery.

European School of Economics

↳ Borgo Santi Apostoli, 19 - Firenze
prezzo: 15€
0585 340031
eventi@bottaccio.it



10/03

DOMENICA

🕒 19.00-23.00

MENÙ DEGUSTAZIONE FUORI DI TASTE AL RISTORANTE IL PALAGIO

Battuta di vitellone Calvana ai carciofi, Puntarelle e acciughe **Sanfilippo**, Risotto **Acquarello** con vermouth di Prato e foie gras di oca scottato, Spaghettoni **Benedetto Cavalieri** con cipollotto, guanciale e salsa al tuorlo d'uovo, Lingua brasata di Calvana glassata con tartufo nero di **Savini** e scarola ai capperi, Blu di Montefeltro, Napoleon parfait al latte di mandorla con chantilly di arance rosse, Caffè e frivolezze.

Four Seasons - Ristorante Il Palagio

↳ Borgo Pinti, 99 - Firenze
prezzo: 80€
055 2626450

🕒 19.30

LA PIZZA DI ENZO CON IL POMODORINO DEL PIENNOLO DEL VESUVIO DOP

Le nostre 3 pizza, Margherita, Napoli e Marinara con il Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP di **Casa Barone**. Un pomodorino dal sapore unico, vivace ed intenso e dalle straordinarie caratteristiche organolettiche che gli derivano dall'origine vulcanica dei suoli dove è coltivato.

La Pizzeria del Caffè Italiano

↳ Via Isola delle Stinche, 13r - Firenze
prezzo: 8€
055 289020-055 289080

🕒 20.00

MY BOBOLI TASTE - LA TERRAZZA SU BOBOLI

Il B&B La Terrazza Su Boboli propone degli assaggi incorniciati in tableaux vivants delle creazioni moda e accessori di Affix - L'abito che vorrei - Le Zebre - Abracadabra.

B&B La Terrazza Su Boboli

↳ Viale Petrarca, 122 - Firenze
evento gratuito
055 2337394

🕒 19.30

BENVENUTI IN CASA LA MOLINA

E' festa nella nuova casa de **La Molina** che apre le porte del laboratorio in via eccezionale, per far conoscere il suo modo di interpretare la cioccolata.

Azienda La Molina

↳ Via Bologna, 21 - Quarrata
evento su invito

🕒 19.30-22.30

NEL SEGNO DEL GIALLO

Cena "Nel segno del Giallo" a base di zafferano con degustazione di prodotti tipici toscani forniti dall'azienda Corte di Valle di Greve in Chianti abbinata ad una degustazione orizzontale di vini Corte di Valle.

Starhotels Michelangelo

↳ Viale Fratelli Rosselli, 2 - Firenze
prezzo: 27€ cena - 4€ degustazione
055 27841

🕒 20.00

L'OSTERIA OSPITA LA MACELLERIA

Il nuovo pub Pittamingolli in Santo Spirito ospita in occasione di Taste i prodotti delle **Macellerie Vignoli 1946** e della loro azienda agricola **Il Casalone Vignoli**. La serata potrà iniziare con un calice di casalone vignoli da accompagnare con i salumi della macelleria e la fettunta dell'azienda agricola per poi continuare con una cena dal menù dedicato all'Osteria di Santo Spirito.

Pittamingolli

↳ Piazza Santo Spirito, 17r - Firenze
prezzo: 5€
055 2382383

🕒 19.30

APERICENA 'JOSEVITO & FRIENDS'

Serata con aperitivo a buffet con selezione di salumi di Joselito: chorizo, lomo, salsichon, paleta. Prosciutto iberico di Bellota, risotto al Bellavista con Patanegra, rigatoni **Verrigni** con ragout di costine di iberico, acciughe **Sanfilippo** all'olio di oliva o con butirro lucano sott'olio, peperoni cruschi, bruschette al pomodoro, focacce, grissini, flat bread, coppone di pinzimonio. Vini Bellavista e Petra. Gran finale con Gin Tonic, ricetta di José Gómez. Evento con intrattenimento musicale e con la partecipazione di José Gómez, detto Joselito, il re del Pata Negra.

Four Seasons - Lobby Lounge L'Orangerie

↳ Borgo Pinti, 99 - Firenze
prezzo: 60€
055 2626470

🕒 20.00

MOMOYAMA & TARTUFO

Il sushi del Momoyama, i tartufi di **Savini** e i bianchi di Badia di Morrone. Straordinaria cena-degustazione semiseria guidata dal giornalista enogastronomico Filippo Bartolotta.

Momoyama

↳ Borgo San Frediano, 10r - Firenze
prezzo: 50€
055 291840

🕒 20.00

PASTIFICIO GENTILE E RISO ACQUERELLO: TRADIZIONE & INNOVAZIONE

Obikà, mozzarella bar, ospita l'evento di **Pastificio Gentile** e **Riso Acquerello**. La serata si dividerà in due momenti, si comincerà con uno show coking alle 20.30 i cui protagonisti saranno la pasta e il riso sapientemente valorizzati da Maria Zampino, anima dell'azienda Gentile, e dal blogger Pietro di www.singerfood.com che si alterneranno ai fornelli per svelare i segreti di ricette che abbracciano "Tradizione ed Innovazione". A seguire cena per degustare questi prodotti unici, la pasta prodotta con il grano duro dal Senatore Cappelli proveniente dagli incontaminati campi della Basilicata e Acquerello, il riso invecchiato e reintegrato della sua gemma, prodotto dalla famiglia Rondolino nella Tenuta Colombara.

Obikà

↳ Via dei Tornabuoni, 16 - Firenze
prezzo: 30€ vini esclusi prenotazione obbligatoria
055 2773526
firenze@obika.it



10/03

DOMENICA

🕒 20.00-23.00

L'OSTERIA OSPITA LA MACELLERIA

Dopo l'aperitivo al Pittamingolli, la serata continua con una cena dal menù speciale Taste all'Osteria di Santo Spirito che ospita in occasione dell'evento taste i prodotti delle Macellerie Vignoli 1946 e della loro azienda agricola **Il Casalone Vignoli**. Verrà servito l'antipasto con formaggi abbinati all'elisir di Zibibbo **La Nicchia**, tortellacci fatti a mano di ricotta e spinaci con ragù di manzo del Vignoli e besciamella, coniglio alla cacciatora con olive taggiasche. Per finire cantuccini con Passito di Pantelleria La Nicchia. A chi sceglierà il menù Taste verrà regalata una bottiglietta di olio Il Casalone Vignoli monovarietale pluripremiato.

Osteria di Santo Spirito

↳ Piazza Santo Spirito, 16r - Firenze
prezzo: 25€
055 2382383

🕒 20.30

LA PIZZA CILENTANA... FORMAGGIO, POMODORO E DINTORNI

I formaggi di **Casa Madaio** e il pomodoro di **Inserbo** si sposano per una pizza cilentana all'Outside Bistrot.

Outside Bistrot

↳ Lungarno del Tempio, 52 - Firenze
menù alla carta
055 2343693

🕒 21.00

DOMORI E AGRIMONTANA CON IL GELATO FIRMATO LE BOTTEGHE DI LEONARDO

Il gelato artigianale della migliore qualità a base di cioccolato **Domori** e la dolcezza dei marons glaces **Agrimontana**. Sono questi gli straordinari abbinamenti proposti da Le Botteghe di Leonardo che offre una serata di gusto e sperimentazioni golose al Taste.

Le Botteghe di Leonardo

↳ Via de' Ginori, 21 - Firenze
evento gratuito
contatti@lebotteghe dileonardo.it

🕒 21.00

SPEZIAMOCI CON BALADIN

Vi invitiamo a scoprire il gustoso mondo **Baladin** attraverso le sue birre speziate, il cibo, il cioccolato, i profumi e la musica... Durante la serata verrà presentata la nuova Wayan, ormai diventata teenager... Tanta buona birra da gustare con il bicchiere TEKU dedicato all'evento. Partecipano con i loro prodotti: **Salumificio Mannori** con la mortadella di prato **Castelmagno La Meiro - Sabadi Cioccolato di Modica** - Osteria Tripperia il Magazzino con la partecipazione di Luca Cai.

UB Firenze

↳ Via dei Conti, 4r - Firenze
evento gratuito
055 214884
info@ubfirenze.it

🕒 21.00

TAMERÒ BIRRA MOA!

Le birre **MOA** protagoniste al ristorante Tamerò, in una cena a loro dedicata. Pasta freschissima appena stesa e piatti realizzati dallo chef per l'abbinamento con le raffinate birre MOA di Firenze. Il tutto in ottima compagnia nella suggestiva cornice di piazza Santo Spirito.

Tamerò

↳ Piazza Santo Spirito, 11r - Firenze
prezzo: 25€
055 282596
info@moabirra.it

E in Stazione Leopolda

🕒 11.30

FOOD SHOPPING GUIDE

Presentazione della nuova guida Firenze su Misura, Food Shopping Guide, guida dedicata ai migliori indirizzi dell'enogastronomia fiorentina, edita da Gruppo Editoriale. Intervengono tre grandi Chef sul tema L'eccellenza del gusto nelle botteghe del centro storico.

↳

🕒 14.00

SI FA PRESTO A DIRE PIZZA

Un tempo la pizza era solo margherita o alla napoletana o, con qualche concessione all'estro, capricciosa o al prosciutto. Ora in molti locali è diventata una sorpresa: da tonda è diventata quadra o allungata; gli ingredienti impiegati nella preparazione e i gusti non sono più gli stessi a cui siamo stati sempre abituati. A spiegarci come si fa la vera pizza, quella buona, i migliori pizzaioli d'Italia a dibattito col Gastronomo Davide Paolini. Per maggiori info visita la sezione eventi su www.pittimmagine.com

↳

🕒 16.00

CUCINA ITALIANA 2.0

"Cucina Italiana 2.0", il volume che raccoglie 22 menuinediti di alcune tra le migliori foodblogger italiane, per raccontare come cambia la cucina italiana al tempo del web – intervengono Marco Bolasco, amministratore delegato di Slow Food Editore e giornalista, e Roberta D'Ancona, giornalista e foodblogger, autrice del libro

Stazione Leopolda

↳ Viale Fratelli Rosselli, 5, Firenze



11/03

LUNEDÌ

🕒 08.00-20.00

CAFFÈ GILLI PRESENTA IL SUO DOLCE TIPICO FIORENTINO

Il Caffè Gilli è lieto di presentare il suo dolce tipico, reinterpretandolo: tre strati di wafer croccante abbracciano un tenero gianduia con pralinato di nocciole. In occasione di TASTE il Salotto buono di Firenze dal 1733, rilancia il suo dolce tipico in degustazione per tutti i tre giorni della fiera.

Caffè Gilli

↳ Via Roma 1r - Firenze

€ 3,00 a porzione

per informazioni

055 213896

info@gilli.it

🕒 10.30-15.00/18.30-22.00

B-TASTY/2013 L'HAMBURGER D'AUTORE

Il Panino Tondo sarà lieto di presentare per il secondo anno B-TASTY/2013, un hamburger d'autore in edizione limitata. Il B-TASTY verrà presentato ufficialmente il 9 marzo presso la sede del Panino Tondo accompagnato dalle birre artigianali **MOA** 12-4-16 Plato e poi portato direttamente nelle vostre case. Potrete così usufruire di una parte di Taste @home 2013.

A casa vostra - at your place

↳

prezzo: 6,90€ - 7,90€ bevande escluse

055 5385465

🕒 10.30-19.30

BENESSERE: IL DIALOGO TRA CIBO E SPORT

In occasione di Taste, Universo Sport dedica una vetrina al perfetto dialogo di benessere tra cibo e sport, in collaborazione con **Pastificio Mancini, Deseo** e Orsini.

Universo Sport

↳ Piazza del Duomo, 6r - Firenze

evento gratuito

055 284412

piazzaduomo@universosport.it

🕒 11.00-16.00

LA MOLINA DA INO TEMPORANEAMENTE FUORI DI TASTE

Tre giorni dedicati al cioccolato **La Molina** presso Ino, che interpreta insieme ai Mastri Cioccolatieri il cibo di strada.

Ino

↳ Via de' Georgofili, 3 - Firenze

evento gratuito

🕒 11.30-16.30

PAN...'INO STELLATO

Olio Toscano IGP e la fantasia dello chef stellato Marco Stabile e di Alessandro Frassica: il panino diventa d'autore e provocatore con l'aceto di birra di **32 Via dei Birrai**.

Ino - Bottega di Alimentari e Vini

↳ Via dei Georgofili, 3 - Firenze

menù alla carta

055 219208

🕒 12.00-14.00

MY BOBOLI TASTE - CAFFÈ PETRARCA

In occasione di Taste dal 4 all'11 marzo il Caffè Petrarca propone uno speciale menù Taste per il pranzo.

Caffè Petrarca

↳ Piazzale di Porta Romana, 6 - Firenze

prezzo: 5€ aperitivo - 15€ menù pranzo Taste

055 221092

🕒 12.00-15.00/18.30-23.30

ACQUERELLO E TAMERÒ AL FUORI DI TASTE: DEGUSTAZIONE DI RISO TUTTO IL GIORNO

Il nuovo locale di Santo Spirito Tamerò pasta bar ospita nei tre giorni di Taste **Riso Acquerello**. A pranzo e cena degustazione di un piatto realizzato con Riso Acquerello nelle proposte culinarie del Tamerò.

Tamerò

↳ Piazza Santo Spirito, 11r - Firenze

menù alla carta

055 282596

🕒 12.00-15.00/19.00-23.00

TESTA TASTE A TAVOLA

All'Osteria Cipolla Rossa un menù-degustazione speciale con prodotti Taste: **Pasta Cocco, Donnafugata Vini, Birrifico L'Olimaia, Sabadi, S. Ilario Prosciutti, Frantoio Pruneti, Acqua Plose, Sigari Amici del Toscano, Branchi Prosciutti Cotti**. Interverranno i produttori.

Osteria Cipolla Rossa

↳ Via dei Conti, 53 - Firenze

menù alla carta

055 214210

nicolaschioppo@gmail.com

🕒 19.00-23.00

MENÙ DEGUSTAZIONE FUORI DI TASTE AL RISTORANTE IL PALAGIO

Battuta di vitellone Calvana ai carciofi, Puntarelle e acciughe **Sanfilippo**, Risotto **Acquarello** con vermouth di Prato e foie gras di oca scottata, Spaghettoni **Benedetto Cavalieri** con cipollotto, guanciale e salsa al tuorlo d'uovo, Lingua brasata di Calvana glassata con tartufo nero di **Savini** e scarola ai capperi, Blu di Montefeltro, Napoleon parfait al latte di mandorla con chantilly di arance rosse, Caffè e frivolezze.

Four Seasons - Ristorante Il Palagio

↳ Borgo Pinti, 99 - Firenze

prezzo: 80€

055 2626450



11/03
LUNEDÌ

🕒 19.30-22.00

MARCO STABILE OSPITA LA RAIA AL SUO ORA D'ARIA

Marco Stabile, chef stellato, ospita nel suo Ora d'Aria **La Raia**, azienda agricola biodinamica certificata Demeter, e i suoi prodotti. Realizza e omaggia i suoi clienti durante i giorni di Taste un piatto a base di farro Monococco, uno dei più antichi cereali del mondo, accompagnandolo con un bicchiere di Gavi Riserva o di Barbera Largé.

Ristorante Ora d'Aria

↳ Via dei Georgofili, 11r - Firenze
menù alla carta
055 2001699
prenotazioni@oradariaristorante.com

🕒 20.00

L'OSTERIA OSPITA LA MACELLERIA

Il nuovo pub Pittamingolli in Santo Spirito ospita in occasione di Taste i prodotti delle **Macellerie Vignoli 1946** e della loro azienda agricola **Il Casalone Vignoli**. La serata potrà iniziare con un calice di casalone vignoli da accompagnare con i salumi della macelleria e la fettunta dell'azienda agricola per poi continuare con una cena dal menù dedicato all'Osteria di Santo Spirito.

Pittamingolli

↳ Piazza Santo Spirito, 17r - Firenze
prezzo: 5€
055 2382383

🕒 20.00-23.00

L'OSTERIA OSPITA LA MACELLERIA

Dopo l'aperitivo al Pittamingolli, la serata continua con una cena dal menù speciale Taste all'Osteria di Santo Spirito che ospita in occasione dell'evento Taste i prodotti delle **Macellerie Vignoli 1946** e della loro azienda agricola **Il Casalone Vignoli**. Verrà servito l'antipasto con formaggi abbinati all'elisir di Zibibbo **La Nicchia**, tortellacci fatti a mano di ricotta e spinaci con ragù di manzo del Vignoli e besciamella, coniglio alla cacciatore con olive taggiasche. Per finire cantuccini con Passito di Pantelleria La Nicchia. A chi sceglierà il menù Taste verrà regalata una bottiglietta di olio Il Casalone Vignoli monovarietale pluripremiato.

Osteria di Santo Spirito

↳ Piazza Santo Spirito, 16r - Firenze
prezzo: 25€
055 2382383

E in Stazione Leopolda

🕒 11.30

I 100 DI FIRENZE

La ristorazione toscana di qualità fra TOP e POP
Presentazione della nuova guida ai Cento migliori ristoranti di Firenze (EDT) che sono riusciti nell'arduo intento di selezionare il meglio della cucina toscana TOP e POP. Intervengono: Marco Stabile (Ora d'aria) - Luca Cai (Il Magazzino) - Andrea Gori (Da Burde) - Stefano Cavallito, critico gastronomico e curatore della guida I cento di Firenze - Elisia Menduni e Sabino Berardino, autori della guida I Cento di Firenze. E' arrivato il momento di conoscere I Cento! Per maggiori info visita la sezione eventi su www.pittimmagine.com

↳

🕒 13.00

GRANDI RISTORANTI & GRANDI CHEF

Locali d'eccellenza, cucina d'autore", a cura dell'Associazione "Le Soste" intervengono Marco Bolasco amministratore delegato di Slow Food Editore e giornalista, Mario Cucci (curatore dell'opera) e Claudio Sadler (presidente Associazione Le Soste).

Stazione Leopolda

↳ Viale Fratelli Rosselli, 5, Firenze

