



TASTE + FUORIDITASTE CALENDARIO EVENTI

06-10/03/2014



🕒 12.00-22.30

OBIKÀ E MOLINO QUAGLIA PRESENTANO UNA PIZZA SPECIALE

Obikà Mozzarella Bar e **Molino Quaglia** reinterpretano la classica pizza con pomodoro biologico, mozzarella di bufala campana dop e stracciatelle di burrata rendendola ancora più speciale: grazie a Molino Quaglia e in occasione di Taste 2014 l'impasto verrà realizzato con le farine della linea Petra di Molino Quaglia personalizzate con i Bricks di PetraViva, la nuova linea di sfarinati di cereali e legumi germinati gustosi e nutrienti

Obikà mozzarella bar

📍 Via Tornabuoni, 16 - Firenze

Prezzo: 10€

Per informazioni e prenotazioni:

055 2773526

firenze@obika.it

www.molinoquaglia.com - www.obika.it

🕒 12.30-14.30

TRE FORME D'OLIO: FRANTOIO DI SANT'AGATA VERSIONE TAPAS TOSCANE

Dal 4 all'8 marzo al ristorante Ora d'Aria un menu di tapas d'autore con le forme dell'olio e delle olive del **Frantoio Sant'Agata d'Oneglia** della famiglia Mela. Per tutti un piccolo cadeaux del frantoio

Ristorante Ora d'Aria

📍 Via de' Georgofili, 11r - Firenze

Prezzo: 25€ bevande escluse

Per informazioni e prenotazioni:

055 2001699

info@oradariaristorante.com

www.frantoiosantagata.com

www.oradariaristorante.com

🕒 19.00-22.00

E' ORA DI DESINARE!

Cocktail di inaugurazione della scuola di cucina, shop e spazio eventi Desinare

Desinare@Riccardo Barthel

📍 Via dei Serragli, 222 - Firenze

Evento su invito

Per informazioni:

055 221118

info@desinare.it

www.desinare.it

🕒 19.30-22.00

TARTUFI ALL'ARIA

In occasione di Taste dal 3 al 10 marzo il ristorante Ora d'Aria offrirà nell'orario serale un menu di quattro portate a base di tartufo di stagione di **Stefania Calugi Tartufi**, elaborato dallo chef Marco Stabile

Ristorante Ora d'Aria

📍 Via dei Georgofili, 11r - Firenze

Prezzo: 50€

Per informazioni e prenotazioni:

055 2001699

info@oradariaristorante.com

www.stefaniacalugi.it

www.oradariaristorante.com

🕒 20.00-24.00

LA DIVINA PIZZA

La Divina Pizza della famiglia Monogrammi e **Molino Quaglia** presentano una pizza nata dalla trasposizione fiorentina di una 'pala alla romana' d'autore, preparata con le farine della linea Petra impastate con lievito madre e, dopo lunga lievitazione, farcita con prestigiosi salumi della ditta **Renieri** selezionati personalmente da Graziano Monogrammi e accompagnata dalle birre **Baladin**

La Divina Pizza

📍 Borgo Allegri, 50r - Firenze

Prezzo: 12€ menu Fuori di Taste incusa birra

artigianale

Per informazioni e prenotazioni:

055 2347498

divina@ladivinapizza.it

🕒 20.30

FUORI DI CINTA 2: SUA MAESTÀ LA CINTA SENESE E IL BRUNELLO DI MONTALCINO

La storica Trattoria da Burde ospita una serata speciale con la carne e i salumi di Cinta Senese del salumificio **Renieri**, accompagnati dai vini di Montalcino dell'azienda Agostina Pieri. Saranno presenti i produttori che sveleranno ai partecipanti segreti e curiosità sui propri prodotti. Questo il menu: Arte norcina, Polenta frita nello strutto e lardo di cinta, riso integrale della maremma sui fagioli con l'occhio e pancetta di cinta croccante, pappardella alla salsiccia di cinta, capocollo di cinta alle erbe di macchia e mele selvatiche, schiacciata "unta" alla fiorentina. Una serata dedicata al gusto, al piacere e all'eccellenza dei sapori della tradizione toscana.

Trattoria da Burde

📍 Via Pistoiese, 154(6r) - Firenze

Prezzo: 40€

Per informazioni e prenotazioni:

055 317206

info@daburde.it

www.burde.it



🕒 11.30-22.00

PIZZOLE E PANINO MONSÙ: PETRA E LA SICILIA IN CASA DI ARÀ

Arà e **Molino Quaglia** faranno visitare la Sicilia in un percorso di sapori e profumi con la Pizzola di Pantalica, il Panino Monsù e a scelta cannolo siciliano o porzione di cassata siciliana. Con un calice di vino dell'Azienda Agricola Biologica Riofavara

Arà: è Sicilia

📍 Via degli Alfani, 127r - Firenze

Prezzo: 10€

Per informazioni:

328 6117029

🕒 12.00-14.30

PASTA FUORI DI TESTA

Per la seconda edizione di Pasta Fuori di Testa: linguine al limone e pepe del pastificio toscano **Morelli** con acciughine salate e pecorino stagionato, in abbinamento un bicchiere di Pian di Remole bianco 2013 o Castiglioni 2012 Chianti docg

Dei Frescobaldi Ristorante & Wine Bar

📍 Via dei Magazzini, 2/4r - Firenze

Prezzo: 10€ acqua e caffè inclusi

Per informazioni e prenotazioni:

055 284724

ristorantefirenze@frescobaldi.it

www.deifrescobaldi.it

🕒 12.00-22.30

OBIKÀ E MOLINO QUAGLIA PRESENTANO UNA PIZZA SPECIALE

Obikà Mozzarella Bar e **Molino Quaglia** reinterpretano la classica pizza con pomodoro biologico, mozzarella di bufala campana dop e stracciatelle di burrata rendendola ancora più speciale: grazie a Molino Quaglia e in occasione di Taste 2014 l'impasto verrà realizzato con le farine della linea Petra di Molino Quaglia personalizzate con i Bricks di PetraViva, la nuova linea di sfarinati di cereali e legumi germinati gustosi e nutrienti

Obikà mozzarella bar

📍 Via Tornabuoni, 16 - Firenze

Prezzo: 10€

Per informazioni e prenotazioni:

055 2773526

firenze@obika.it

www.molinoquaglia.com - www.obika.it

🕒 12.30-14.30

TRE FORME D'OLIO: FRANTOIO DI SANT'AGATA VERSIONE TAPAS TOSCANE

Dal 4 all'8 marzo al ristorante Ora d'Aria un menu di tapas d'autore con le forme dell'olio e delle olive del **Frantoio Sant'Agata d'Oneglia** della famiglia Mela. Per tutti un piccolo cadeaux del frantoio

Ristorante Ora d'Aria

📍 Via dei Georgofili, 11r - Firenze

Prezzo: 25€ bevande escluse

Per informazioni e prenotazioni:

055 2001699

info@oradariaristorante.com

www.frantoiosantagata.com

www.oradariaristorante.com

🕒 17.00-19.00

30 BRINDISI PER IL PROSECCO PRIMO FRANCO

Rara verticale di Prosecco Primo Franco, 6 annate dal 2013 al 1990. Interverrà Davide Paolini e il produttore Primo Franco

Four Seasons Hotel - Gherardesca Ballroom

📍 Borgo Pinti, 99 - Firenze

Evento su invito

Per informazioni:

335 6347230

press@itacacomunicazione.it

www.ninofranco.it

🕒 18.00

MOIJEJOU, FASHION AND FOOD

In occasione del restyling del proprio negozio di Firenze, Moijejou offre un aperitivo preparato dallo chef Angiolo dell'Enoteca Barni di Prato che userà la sua fantasia per interpretare il pomodoro dell'**Azienda Agricola La Motticella**. Ospiti speciali della serata gli Gnam box e Francesca Senette

Moijejou

📍 Via Gioberti, 70r - Firenze

Evento su invito

Per informazioni:

055 2477819

maison@moijejoufirenze.it

www.moijejoufirenze.it



🕒 18.00-21.00

APERITIVO ALL' ATRIUM BAR

Serata con cocktail creati appositamente per "Fuori di Taste" a base del 'Antico Elixir di China Clementi', dal 1884 una storia familiare, e stuzzichini con prodotti dell'antico locale di stagionatura di formaggi 'La Fossa Dell'Abbondanza'. Pinzimonio all'olio IGP Toscano

Four Seasons Hotel - Atrium Bar

↳ Borgo Pinti, 99 - Firenze

Prezzo: 25€ prima consumazione 10€ consumazioni successive

Per informazioni e prenotazioni:
055 2626470

🕒 19.00

PITTA M'INGOLLI OSPITA LA MACELLERIA

In occasione di Taste, il pub Pitta M'ingolli ospiterà i prodotti delle macellerie **Vignoli 1946** per iniziare la serata con un calice di Casalone Vignoli da accompagnare con i salumi della macelleria e la fettunta dell'azienda agricola Il Casalone Vignoli. Sarà inoltre possibile partecipare alla degustazione di olio, vino Casalone e salumi

Pitta M'ingolli

↳ Piazza Santo Spirito, 17r - Firenze

Prezzo: 5€

🕒 19.00-20.30

ACQUERELLO IL RISO UNIVERSALE, COOKING SHOW DEDICATO AL RISO NEL MONDO A CURA APICIUS THE INTERNATIONAL SCHOOL OF HOSPITALITY

Studenti di diverse nazionalità prepareranno quattro ricette utilizzando **Riso Acquerello**. Durante il cooking show, Piero Rondolino e Massimo Coppetti introdurranno il tema del riso e i suoi utilizzi nelle ricette di tutto il mondo. Per l'occasione saranno esposte le opere fotografiche tratte dal libro 'Il Racconto del Riso' di Gianni Berengo Gardin, unico italiano vincitore del Lucie Awards, l'Oscar della fotografia. In abbinamento i vini di Capannelle

Apicius International School of Hospitality

↳ Via Guelfa, 85 - Firenze

Evento gratuito

Per informazioni:

info@paolonicomunicazione.it

www.acquerello.it

www.apicius.it

🕒 19.00-22.00

TRIBUTE TO VERSACE: FOOD, FASHION & FINE WINE

Mostra di abiti vintage di Versace con degustazione di cioccolato, vino, peperoncino e cheesecake. Saranno coinvolte le aziende Andrea Bianchini (cioccolato), Tiberio (vino), **Peperita** (peperoncino) e Jonsi & Billis (cheese cake)

Lungarno Bistrot

↳ Piazza degli Scarlatti - Firenze

Prezzo: 20€

Per informazioni e prenotazioni:
338 5624777

🕒 19.00-22.00

IL PRINCIPE DELLA FRATTAGLIA

Il Rivalta Caffè propone un aperitivo tematico che prevede la preparazione espressa del panino con il lampredotto, prodotto dalla Tripperia Luigi Nigro, abbinato al cocktail Principe Corsini, composto da: gin di Vallombrosa, alhermes dell'Officina di S. Maria Novella, vermut americano Cocchi e Chianti Classico DOCG "Le Corti 2011"

Rivalta Caffè

↳ Lungarno Corsini, 14r - Firenze

Prezzo: 10€

Per informazioni:

055 289810

info@rivalentacafe.it

www.rivalentacafe.it

🕒 19.00-22.30

PASTA FUORI DI TESTA

Per la seconda edizione di Pasta Fuori di Testa: linguine al limone e pepe del pastificio toscano **Morelli** con acciughine salate e pecorino stagionato, in abbinamento un bicchiere di Pian di Remole bianco 2013 o Castiglioni 2012 Chianti docg

Dei Frescobaldi Ristorante & Wine Bar

↳ Via dei Magazzini, 2/4r - Firenze

Prezzo: 10€ acqua e caffè inclusi

Per informazioni e prenotazioni:

055 284724

ristorantefirenze@frescobaldi.it

www.deifrescobaldi.it

🕒 19.00-23.00

MENU DEGUSTAZIONE 'FUORI DI TASTE' AL RISTORANTE IL PALAGIO

Evento con la partecipazione di: pasta **Benedetto Cavalieri**, **Acquerello** il Riso non Risotto e con le ineguagliabili note aromatiche dei cacao fini **Domori**

Four Seasons Hotel - Ristorante Il Palagio

↳ Borgo Pinti, 99 - Firenze

Prezzo: 85€

Per informazioni e prenotazioni:
055 2626450

🕒 19.30

ALLA SCOPERTA DELLA SICILIA CON GLI AGRICOLTORI APPASSIONATI DI NATURA IN TASCA

Un viaggio emozionale attraverso le terre siciliane, da Regaleali all'Etna, da Mozia alle Eolie. Raccontare i colori, i profumi ed i sapori della Sicilia degli artigiani appassionati di **Natura in Tasca**, attraverso le ricette di Fabrizia Lanza abbinare ai vini Tasca d'Almerita

Desinare @ Riccardo Barthel

↳ Via dei Serragli, 222 - Firenze

Evento su invito

Per informazioni:

339 4522847

marta_olivari@grassipartners.com

www.naturaintasca.it

🕒 19.30-22.00

TARTUFI ALL'ARIA

In occasione di Taste dal 3 al 10 marzo il ristorante Ora d'Aria offrirà nell'orario serale un menu di quattro portate a base di tartufo di stagione di **Stefania Calugi Tartufi**, elaborato dallo chef Marco Stabile

Ristorante Ora d'Aria

↳ Via dei Georgofili, 11 - Firenze

Prezzo: 50€

Per informazioni e prenotazioni:

055 2001699

info@oradariaristorante.com

www.stefaniacalugi.it

www.oradariaristorante.com



TASTE

07/03
VENERDI

🕒 20.00

I TAGLIERI DEL RENIERI ALLA BEPPA FIORAIA

I fantastici salumi della famiglia **Renieri** incontrano i famosi taglieri della Beppa Fioraia. Prosciutto toscano, salame e finocchiona, lonzino e capocollo, per una serata all'insegna del gusto, dei sapori e della qualità della tradizione toscana

La Beppa Fioraia

📍 Via dell'Ertà Canina, 6r - Firenze

Prezzo: alla carta

Per informazioni:

055 2347681

www.labeppafioraia.it

🕒 20.00

TIPO PILS TASTE ADVENTURE

Serata in musica con le birre del **Birrificio Italiano**. Zio Paco String Band live on stage

Beer House Club

📍 Corso Tintori, 34r - Firenze

Prezzi alla carta

Per informazioni:

055 2476763

🕒 20.00-23.00

L'OSTERIA OSPITA LA MACELLERIA

In occasione di Taste, l'Osteria Santo Spirito ospiterà i prodotti delle macellerie **Vignoli 1946** e dell'azienda agricola Il Casalone Vignoli e proporrà un menu a prezzo speciale. Chi sceglierà il menu Taste verrà omaggiato di una bottiglietta d'olio Il Casalone Vignoli monovarietale pluripremiato.

Osteria Santo Spirito

📍 Piazza Santo Spirito, 16r - Firenze

Prezzo: 25€

Per informazioni:

055 2382383

www.osteriasantospirito.it

🕒 20.00-24.00

LA DIVINA PIZZA

La Divina Pizza della famiglia Monogrammi e **Molino Quaglia** presentano una pizza nata dalla trasposizione fiorentina di una 'pala alla romana' d'autore, preparata con le farine della linea Petra impastate con lievito madre e, dopo lunga lievitazione, farcita con prestigiosi salumi della ditta **Renieri** selezionati personalmente da Graziano Monogrammi, accompagnata dalle birre **Baladin**

La Divina Pizza

📍 Borgo Allegri, 50r - Firenze

Prezzo: 12€ menu Fuori di Taste incisa birra artigianale

Per informazioni e prenotazioni:

055 2347498

divina@ladivinapizza.it

🕒 22.00-24.00

AFTER DINNER "RUM & CIOCCOLATO" ALL'ATRIUM BAR

Sapori esotici sulla rotta del rum con degustazione rum selezione Velier in abbinamento con cioccolato **Domori**

Four Seasons Hotel - Atrium Bar

📍 Borgo Pinti, 99 - Firenze

Prezzo: 30€

Per informazioni e prenotazioni:

055 2626470



TASTE

08/03
SABATO

🕒 10.00-20.00

U.N.I.C.I. PER EATS

Al piano casa, vetrina ed esposizione di U.N.I.C.I.:
Il Borgo del Balsamico, BiscottificioMattei, pasta
Mancini, Savini Tartufi, Ursini

Coin

📍 Via dei Calzaiuoli 56r - Firenze
Evento gratuito

🕒 11.00-22.00

AFFETTATI NEL CENTRO

In occasione di Taste, l'Alimentari Giova offrirà
degli assaggi di affettati della ditta **Renieri** con
degustazione di vini Ruffino, Banfi e Castello S.
Donato in Perano

Alimentari Giova

📍 Via Calamaruzza, 13r - Firenze
Evento gratuito
Per informazioni:
055 210822

🕒 11.30-20.45

"GLI ARTIGIANI DEL GUSTO: VENETO, PIEMONTE E PUGLIA S'INCONTRANO DA VINOUTLET" TORRONI TRADIZIONALI ABBINATI A MOSCATO E VINO DOLCE NATURALE

In occasione di Taste, Vinoutlet offrirà una
degustazione di: tarallini prodotti con farine ed
olio extra vergine d'oliva biologici (Armonie
Italiane/Agricola del Sole, Bari), torroni artigianali
a tiratura limitata e numerata prodotti con miele
biologico (Torroneificio Scaldaferro, Venezia) e
abbinati a moscato d'Asti DOCG (Azienda
Agricola 499, Asti) e vino dolce naturale biologico
IGP (Azienda Agricola Pirro Varone, Taranto).
Interverranno i titolari di Vinoutlet e le aziende
produttrici dei torroni e dei taralli

Vinoutlet

📍 Borgo Ognissanti, 70r - Firenze
Evento gratuito
Per informazioni:
055 2670495
info@vinoutlet.it
www.vinoutlet.it
www.facebook.com/vinoutletfirenze

🕒 11.30-22.00

PIZZOLE E PANINO MONSÙ: PETRA E LA SICILIA IN CASA DI ARÀ

Arà e **Molino Quaglia** faranno visitare la Sicilia in
un percorso di sapori e profumi con la Pizzola di
Pantalica, il Panino Monsù e a scelta cannolo
siciliano o porzione di cassata siciliana. Con un
calice di vino dell'Azienda Agricola Biologica
Riofava

Arà: è Sicilia

📍 Via degli Alfani, 127r - Firenze
Prezzo: 10€
Per informazioni:
328 6117029

🕒 12.00

MESTOLI E MOUSE. COME LA RETE STA DISEGNANDO UNA NUOVA CUCINA ITALIANA

Più di cento anni fa l'Artusi costruì uno dei primi
ricettari nazionali. Oggi l'Italia gastronomica sta
riscrivendo parte dei suoi testi grazie al flusso
d'informazioni che gli appassionati di cucina si
scambiano ogni giorno. Solo che questa volta
accade attraverso i nuovi mezzi di comunicazione
digitale. Condividere ricette, diffondere la
conoscenza di prodotti locali, fondere culture
diverse non sono più esperienze occasionali ma
elementi quotidiani legati alle opportunità che la
rete offre e all'enorme quantità di utenti e fruitori.
Ma quali sono i caratteri di questa nuova cucina
italiana? La rete è un'opportunità o un rischio per
la diffusione delle nostre tradizioni regionali?
Intervengono: Stefania Barzini, scrittrice ed
esperta di gastronomia Marco Bolasco, direttore
editoriale del sito piattoforte.it Chiara Maci, food
blogger ed esperta di comunicazione in campo
enogastronomico Leonardo Romanelli, giornalista
e critico gastronomico

Stazione Leopolda - Area Rings

📍 Viale Fratelli Rosselli, 5

🕒 12.00-01.00

ODEON B TASTE

Degustazioni di prodotti durante il lunch,
l'aperitivo, la cena e la domenica al brunch con:
TortaPistocchi@, Az. Agricola La Baita, Solosole,
Prosciutto Devodier, Az. Agricola Zaccaria, A.
Giordano, D. Barbero 1883, B. Langhe, Albergian,
Colli Vicentini, Tonno Colimena, Pasticceria
Avidano, Meggiolaro, Terre di Grifonetto, Soc.
Coop Agricola Agrigenus e Frescobaldi

Odeon Bistro

📍 Piazza Strozzi, 8r - Firenze
Prezzo: speciale alla carta
Per informazioni e prenotazioni:
055 215654
odeonbistrofirenze@gmail.com
www.odeonbistro.it



🕒 12.00-14.30

PASTA FUORI DI TESTA

Per la seconda edizione di Pasta Fuori di Testa: linguine al limone e pepe del pastificio toscano **Morelli** con acciughine salate e pecorino stagionato, in abbinamento un bicchiere di Pian di Remole bianco 2013 o Castiglioni 2012 Chianti docg

Dei Frescobaldi Ristorante & Wine Bar

📍 Via dei Magazzini, 2/4r - Firenze

Prezzo: 10€ acqua e caffè inclusi

Per informazioni e prenotazioni:

055 284724

ristorantefirenze@frescobaldi.it

www.deifrescobaldi.it

🕒 12.00-14.30

ACQUERELLO IL RISO NEL PAN'INO

Alessandro Frassica, patron di 'INO, inventerà una ricetta per un panino con ripieno di riso che sarà inserito nel menu della sua bottega

'INO Bottega di Alimentari e Vini

📍 Via dei Georgofili, 3/7r - Firenze

Prezzo: 8€

Per informazioni:

info@paolinicomunicazione.it

www.acquerello.it

www.inofirenze.it

🕒 12.00-14.30

L'APERITIVO CONTROCORRENTE

Upstream, il salmone da mangiare tutto l'anno, diventa protagonista di un aperitivo controcorrente. Nelle giornate di sabato 8 e domenica 9 marzo Simone Bonini, maestro gelatiere della Gelateria Carapina, proporrà una serie di "stuzzichini gelati", studiati per esaltare la morbidezza e l'eleganza del salmone Upstream

Gelateria Carapina

📍 Via Lambertesca, 18 - Firenze

Evento gratuito

Per informazioni:

0521 1566509

info@upstreamsalmons.com

www.upstreamsalmons.com

🕒 12.00-15.00

TASTE AL CIPOLLA

Come ogni anno, Cipolla Rossa propone dei menu speciali in occasioni di Taste con i salumi di cinta **Renieri**, il prosciutto riserva **Sant'Illario**, prosciutto arrosto **Branchi**, pasta camut di **Cocco**, e i prodotti di **Acqua Plose** e **Dispensa di Amerigo**

Osteria Cipolla Rossa

📍 Via dei Conti, 53 - Firenze

Prezzo: 10€/20€

Per informazioni e prenotazioni:

055 214210

info@osteriacipollarossa.com

www.osteriacipollarossa.com

🕒 12.00-19.00

GELATO DISTILLATO

I distillati della **Bonavventura Maschio** incontrano il gelato gastronomico di Simone Bonini di Carapina. Eccellenze Gastronomiche, per dar vita a un mix di profumi e freschezza: gusti sorprendenti a base di Prime Uve in abbinamento a quelli classici

Gelateria Carapina

📍 Via Lambertesca, 18r - Firenze

Prezzo: con l'acquisto di un gelato, in omaggio una pallina speciale

Per informazioni:

055 291128

🕒 12.00-22.30

OBIKÀ E MOLINO QUAGLIA PRESENTANO UNA PIZZA SPECIALE

Obikà Mozzarella Bar e Molino Quaglia reinterpretano la classica pizza con pomodoro biologico, mozzarella di bufala campana dop e stracciatella di burrata rendendola ancora più speciale: grazie a Molino Quaglia e in occasione di Taste 2014 l'impasto verrà realizzato con le farine della linea Petra di Molino Quaglia personalizzate con i Bricks di PetraViva, la nuova linea di sfarinati di cereali e legumi germinati gustosi e nutrienti

Obikà mozzarella bar

📍 Via Tornabuoni, 16 - Firenze

Prezzo: 10€

Per informazioni e prenotazioni:

055 2773526

firenze@obika.it

www.molinoquaglia.com - www.obika.it

🕒 12.30-14.30

TRE FORME D'OLIO: FRANTOIO DI SANT'AGATA VERSIONE TAPAS TOSCANE

Dal 4 all'8 marzo al ristorante Ora d'Aria un menu di tapas d'autore con le forme dell'olio e delle olive del **Frantoio Sant'Agata d'Oneglia** della famiglia Mela. Per tutti un piccolo cadeau del frantoio

Ristorante Ora d'Aria

📍 Via dei Georgofili, 11r - Firenze

Prezzo: 25€ bevande escluse

Per informazioni e prenotazioni:

055 2001699

info@oradariaistorante.com

www.frantoiosantagata.com

www.oradariaistorante.com

🕒 12.30-22.30

#ILGIRODITALIAINTREPIATTI

Un menu degustazione che offre la possibilità di scegliere e conoscere nuovi sapori, lo chef Andrea Campani proporrà tre piatti diversi con **Trota Oro** e **La Nicchia** di Pantelleria in abbinamento ai vini de Il Borro. Ciascuno potrà scegliere se degustare un solo piatto o tutti e tre

Il Borro Tuscan Bistro

📍 Lungarno degli Acciaiuoli, 80r - Firenze

Prezzo: 10€ a piatto

Per informazioni:

055 290423

fabio@ilborro.it

andrea@libero.it

www.ilborrotuscanbistro.it

🕒 13.30

PICCOLI LUSSI QUOTIDIANI. UNO CHEF AL SUPERMERCATO

Show cooking guidato dallo chef Gianfranco Vissani alla Coop di Novoli per presentare il nuovo progetto realizzato con Gastronomia Toscana

Nuvola di Novoli - Coop di Novoli

📍 Via Forlanini, 1 - Firenze

Evento gratuito

Per informazioni:

am@paolinicomunicazione.it

info@gastronomiatoscana.it



🕒 14.00

I CATERING ITALIANI SPOSANO LA CUCINA INTERNAZIONALE DELLE GRANDI OCCASIONI?

Un Ring in collaborazione con il premio King of Catering Bisol, sull'esperienza legata all'internazionalità dei sapori, e all'incontro e al confronto con diverse culture in ambito gastronomico

Stazione Leopolda - area ring

↳ Viale Fratelli Rosselli, 5 - Firenze

🕒 14.00-23.00

TEA-STE

La Strega Nocciola ed il Maestro Gelatiere Simone Catolfi, interpretano il tè in gelateria. Degustazione gratuita di gelato e sorbetti a base di miscele de **La Via del Tè**: una sera in cui la sapienza artigianale trasforma l'avvolgente e caldo gusto del tè nella freschezza del gelato

La Strega Nocciola Gelateria Artigianale

↳ Via De' Bardi, 51r - Firenze

Evento gratuito

Per informazioni:

055 2382150

info@lastreganocciola.it

www.lastreganocciola.it

🕒 14.30-16.00

LA PASTA È FEMMINA

Da Mama, la nuova scuola di cucina in città, si accendono i fornelli con una cooking class by **Pastificio Dei Campi**. La più grande chef toscana, Valeria Piccini (dal ristorante "Da Caino" di Montemerano) accompagnerà, in un viaggio tutto al femminile, 20 persone curiose di apprendere le tecniche di cottura e i segreti della pasta di Gragnano

Mama

↳ Viale Petrarca, 24r - Firenze

Corso gratuito su prenotazione

Per informazioni e prenotazioni:

328 4191150

margherita@pastificioideicampi.it

mama@mamaflorence.com

🕒 15.00

PREMIAZIONE KING OF CATERING

Gianluca Bisol incoronerà i vincitori della 4a edizione di King of Catering, il premio che giudica le migliori aziende di catering e banqueting italiane, e consegnerà la Jeroboam di prosecco Bisol creata in edizione speciale per l'occasione. Ad animare la fase finale e la premiazione saranno Fede & Tinto, conduttori della trasmissione radiofonica Decanter-Radio2.

Stazione Leopolda

↳ Viale Fratelli Rosselli, 5 - Firenze

Per informazioni:

www.kingofcatering.it

🕒 15.30

ALLA SCOPERTA DEL TÈ MAROCCHINO

Degustazione di tè **Damman**, secondo le origini del Marocco. Interverrà Anna Maggia, la migliore esperta di tè in Italia

Edonè

↳ Via Gioberti, 61 - Firenze

Evento gratuito

Per informazioni:

055 6550776

www.damman.frwww.domori.com

🕒 16.00

ITALIAN SOUNDING: DANNO O OPPORTUNITÀ?

Il giro d'affari della contraffazione del prodotto alimentare supera l'export. Cosa fare? Intervengono: Oscar Farinetti, Eataly - Tom Mueller, Giornalista - Giuseppe Liberatore, AICIG (Associazione Italiana Consorzi Indicazioni Geografiche) - Mario Cichetti, Consorzio Prosciutto San Daniele - Antonio Lucisano, Consorzio Mozzarella di Bufala - Roberto Moncalvo, Coldiretti - Nicola Cesare Baldrighi, Consorzio Grana Padano - Corradino Marconi, Consorzio Mortadella - Oliviero Toscani, Fotografo e Produttore di olio toscano - Mario Guidi, Confagricoltura

Stazione Leopolda - area ring

↳ Viale Fratelli Rosselli, 5 - Firenze

🕒 16.00-20.00

RISCRIVERE LA TRADIZIONE

Nella splendida cornice di Palazzo Gianfigliuzzi, Flair apre le sue porte ad un'intima degustazione di due pregiati "peccati di gola": cioccolato artigianale **Autore** di antica tradizione campana, abbinato ad un dolce e muschiato Moscato d'Asti d'eccellenza dell'azienda **Ivaldi** delizieranno i palati più esigenti

Flair - Palazzo Gianfigliuzzi Bonaparte

↳ Lungarno Corsini, 24r - Firenze

Evento gratuito

Per informazioni:

055 2670154

info@flair.it

www.flair.it

🕒 16.00-20.00

SANTOSPIRITO VIVA-NDE

In occasione di Taste via Santo Spirito, una delle vie simbolo del saper fare artigiano italiano, apre per la prima volta le porte dei suoi cortili e palazzi, botteghe ed atelier ai creatori di alcune tra le migliori eccellenze italiane del gusto con speciali degustazioni e mostre a tema cibo. **SCARICA IL PROGRAMMA DETTAGLIATO SCARICA LA MAPPA**

Lungo via Santo Spirito

↳ Via Santo Spirito - Firenze

Evento gratuito

Per informazioni:

348 9636809-335 6071609

cinziamoncada@gmail.com

🕒 17.00

SCOPRI NUOVE SFUMATURE DI GUSTO

Degustazioni di una selezione di aziende gourmet durante le serate dell'8 e del 9 marzo. Sconto del 20% su tutti i prodotti gourmet solo per i titolari Rinascentecard

la Rinascente Firenze

↳ Piazza della Repubblica, 3/5 - Firenze

Evento gratuito

Per informazioni:

055 219113

comunicazione@rinascente.it

www.rinascente.it



🕒 17.00-20.00

MADAME NOISETTE NELLA TRADIZIONE TOSCANA

Papa dei Boschi e Caffè Pasticceria Serafini presentano le nocciole piemontesi, degustazioni di dolci e salati del momento a base di nocciole in abbinamento con il Caffè Fornacino, le torte di Lorenzo e gli aperitivi del Serafini

Caffè Pasticceria Serafini

📍 Via Gioberti, 168r - Firenze

Degustazione gratuita di nocciole e menu alla carta

Per informazioni:

055 2008528

info@pasticceriaserafini.it

Seguici su facebook SerafiniCafePasticceria

🕒 17.00-20.00

LA PORZIONE DEL MISSIONARIO

La tempura dei gesuiti in Giappone secondo Ryuichi Kaneda o mores o tempora!

Ristorante IN FABBRICA - PAMPALONI

📍 Via del Gelsomino, 99 - Firenze

Evento gratuito

Per informazioni e prenotazioni:

347 5145468

info@pampaloni.it

www.pampaloni.com

🕒 17.00-20.00

UN BATTITO DIVINO

Presso la Casa d'Aste Pananti in occasione di Taste si terrà un'asta solidale di vini delle migliori case vitivinicole italiane organizzata dal Firenze Rugby 1931 e Noi per Voi per il Meyer Onlus insieme per raccogliere fondi per la ricerca scientifica contro i tumori ossei pediatrici. Programma della serata: 17.00 degustazione di vini e prodotti tipici toscani 19.00 asta solidale

Casa d'aste Pananti

📍 Via Maggio, 28 - Firenze

Evento gratuito

Per informazioni:

333 4240424

328 9141134

associazione@noipervoi.org

www.noipervoi.org

www.firenzerugby1931.it

🕒 18.00-19.30

MARIE-ANTOINETTE: ALLA SCOPERTA DEL MACARON CHE PORTA IL NOME DELLA CELEBRE REGINA

Tea time presso la boutique Ladurée in cui si potrà degustare il nuovo macaron Marie-Antoinette insieme al tè che porta il suo nome. Allestimento in collaborazione con l'argenteria Pampaloni

Boutique Ladurée

📍 Via della Vigna Nuova, 48r - Firenze

Evento gratuito

Per informazioni:

055 216047

ladureefirenze@cadeauxroyal.it

www.laduree.com

🕒 18.00-21.00

APERITIVO ALL'ATRIUM BAR

Serata con cocktail creati appositamente per "Fuori di Taste" a base del 'Antico Elixir di China Clementi', dal 1884 una storia familiare, e stuzzichini con prodotti dell'antico locale di stagionatura di formaggi 'La Fossa Dell'Abbondanza'. Pinzimonio all'olio IGP Toscano

Four Seasons Hotel - Atrium Bar

📍 Borgo Pinti, 99 - Firenze

Prezzo: 25€ prima consumazione 10€ consumazioni successive

Per informazioni e prenotazioni:

055 2626470

🕒 18.30

GRAPPA E CIOCCOLATO

Questo abbinamento rappresenta l'esperienza massima per apprezzare il distillato simbolo del nostro paese e le note aromatiche del cacao.

Marzadro e **Domori**, insieme per regalarvi momenti di piacere unici

Enoteca Alessi

📍 Via delle Oche, 31r - Firenze

Evento gratuito

Per informazioni:

055 214966

info@enotecalessi.it

🕒 18.30-22.00

AMBLÉ INCONTRA NATURA È PIACERE

In occasione di Taste una speciale degustazione Amblé: 4 mini tramezzini e pane croccante accompagnati dalle salse di **Natura è Piacere** interpretati dalla fantasia degli chef. In abbinamento uno spritz Amblé o un bicchiere di vino

Amblé

📍 Piazzetta dei Del Bene, 7 - Firenze

Prezzo: 7€

Per informazioni:

055 268528

info@amble.it

🕒 18.30-22.00

B-TASTY/014 L'HAMBURGER D'AUTORE

Il Panino Tondo è lieto di presentare, per il terzo anno, il B-TASTY2014 in edizione limitata, un hamburger d'autore. Il B-tasty, presentato ufficialmente l'8 marzo presso le sedi de Il Panino Tondo (Via Montebello e Piazza Giorgini), accompagnato dalla birra artigianale La Tonda by **Moa** per Il Panino Tondo e poi portato direttamente nelle vostre case. Potrete così usufruire di una parte di Taste@home/2014

Il Panino Tondo

📍 Via Montebello, 56r - Firenze

Prezzo: 7.90/8.90€ bevande escluse

Per informazioni:

055 5385465

www.ilpaninotondo.it

🕒 18.30-22.00

B-TASTY/014 L'HAMBURGER D'AUTORE

Il Panino Tondo è lieto di presentare, per il terzo anno, il B-TASTY2014 in edizione limitata, un hamburger d'autore. Il B-tasty, presentato ufficialmente l'8 marzo presso le sedi de Il Panino Tondo (Via Montebello e Piazza Giorgini), accompagnato dalla birra artigianale La Tonda by **Moa** per Il Panino Tondo e poi portato direttamente nelle vostre case. Potrete così usufruire di una parte di Taste@home/2014

Il Panino Tondo

📍 Piazza Giorgini, 20r - Firenze

Prezzo: 7.90/8.90€ bevande escluse

Per informazioni:

055 5385465

www.ilpaninotondo.it



🕒 18.30-22.00

#VINTAGECOCKTAILS BY #NARDINI: A TUTTO VOLUME!

La distilleria **Nardini** anima le notti di Fuori di Taste con le sue miscele vintage: da sabato a lunedì al Volume sarà possibile sorseggiare il celebre aperitivo bassanese amato da Hemingway, il Mezzoemezzo Nardini, accompagnato da una sorpresa 'spiritosa'... La domenica e il lunedì a partire dalle 22.00, misture in libertà!

Volume

↳ Piazza Santo Spirito, 5r - Firenze

Prezzo: alla carta

Per informazioni:
0424 227741

🕒 19.00-21.00

LA PASTA È FEMMINA/APERITIF MODE

Da Mama, nuova scuola di cucina in città, le cuoche toscane festeggiano le donne con un aperitivo tutto pasta del **Pastificio Dei Campi**. Vini e bollicine italiane in abbinamento a giochi di gusto e piccoli assaggi, tutti a base dell'ingrediente 'donna' della cucina italiana

Mama

↳ Viale Petrarca, 24r - Firenze

Evento gratuito

Per informazioni:
328 4191150
margherita@pastificiodeicampi.it
mama@mamaflorence.com

🕒 19.00-21.00

ANTICA MACELLERIA FALORNI & MOMOYAMA PRESENTANO "THE MEAT SUSHI BOX"

Momoyama reinterpreta il sushi con le carni e i salumi dell'**Antica Macelleria Falorni**

Antica Macelleria Falorni

↳ Via Palmieri, 35/37 - Firenze

Prezzo: 12€

Per informazioni:
055 245430
www.falorni.it

🕒 19.00-21.00

LO SPIRITO DEL BACCALÀ

KN Industrie, in occasione della presentazione della nuova linea di design kitchenwear, in collaborazione con **Distilleria Nardini** e **Schooner**, presentano: 'lo Spirito del Baccalà'. Un viaggio immaginario, tra Bassano e la Toscana, tra i cicchetti lagunari e gli aperitivi di Ernest Hemingway, alla ricerca del gusto perfetto

Desinare **di Riccardo Barthel**

↳ Via dei Serragli, 222 - Firenze

Evento gratuito

Per informazioni:
055 221118
www.desinare.it

🕒 19.00-22.00

COLLE BERETO E LEM CARNI

Degustazione di vini selezionati da Colle Bereto in accompagnamento con i prodotti Lem Carni

Colle Bereto Café

↳ Piazza Strozzi, 5r - Firenze

Prezzo: 8/10€

Per informazioni:
055 283156
collebereto@cafecollebereto.com
www.cafecollebereto.com

🕒 19.00-22.00

APERITIVO AL 38MO PARALLELO. UN'ECCellenza ITALIANA INCONTRA I GRANDI CLASSICI DELLA CUCINA COREANA. DEGUSTAZIONE DI PROSECCO VALDOBBIADENE DOCG BISOL E FINGER FOOD

In occasione di Taste, il Circolo Aurora offrirà un aperitivo con degustazione di finger food classici della cucina coreana accompagnati da un calice di prosecco Valdobbiadene docg della cantina **Bisol**. Dj set di Giuseppe Restano e Umberto Saba e proiezioni a tema

Circolo Aurora

↳ Viale Vasco Pratolini, 2 - Firenze

Prezzo: 10€

Per informazioni:
info@circoloaurora.it
www.circoloaurorafirenze.it

🕒 19.00-22.30

IL SANTINO PRESENTA: LA BONISSIMA E I SUOI "BALSAMICI" PIEMONTESI: FORMAGGI ARBIOIA, TARTUFI RELANGHE E VINI CERETTO

Degustazione di aceti balsamici di diversi invecchiamenti dell'**Acetaia La Bonissima** in abbinamento ai formaggi Arbioia, ai tartufi **Relanghe** e i vini **Ceretto**. Gran finale con... "Il Centenario"!

Il Santino

↳ Via S. Spirito, 60r - Firenze

Prezzo: da 5€

Per informazioni e prenotazioni:
055 211264
www.ilsantobevitore.com

🕒 19.00-22.30

PASTA FUORI DI TESTA

Per la seconda edizione di Pasta Fuori di Testa: linguine al limone e pepe del pastificio toscano **Morelli** con acciughine salate e pecorino stagionato, in abbinamento a bicchiere di Pian di Remole bianco 2013 o Castiglioni 2012 Chianti docg

Dei Frescobaldi Ristorante & Wine Bar

↳ Via dei Magazzini, 2/4r - Firenze

Prezzo: 10€ acqua e caffè inclusi

Per informazioni e prenotazioni:
055 284724
ristorantefirenze@frescobaldi.it
www.deifrescobaldi.it

🕒 19.00-23.00

MENU DEGUSTAZIONE 'FUORI DI TASTE' AL RISTORANTE IL PALAGIO

Evento con la partecipazione di: pasta **Benedetto Cavalieri**, **Acquerello** il Riso non Risotto e con le ineguagliabili note aromatiche dei cacao fini **Domori**

Four Seasons Hotel - Ristorante Il Palagio

↳ Borgo Pinti, 99 - Firenze

Prezzo: 85€

Per informazioni e prenotazioni:
055 2626450



🕒 19.00-23.00

TASTE AL CIPOLLA

Come ogni anno, Cipolla Rossa propone dei menu speciali in occasioni di Taste con i salumi di cinta **Renieri**, il prosciutto riserva **Sant'Illario**, prosciutto arrosto **Branchi**, pasta camut di **Cocco**, e i prodotti di **Acqua Plose** e **Dispensa di Amerigo**

Osteria Cipolla Rossa

📍 Via dei Conti, 53 - Firenze

Prezzo: 10€/20€

Per informazioni e prenotazioni:

055 214210

info@osteriacipollarossa.com

www.osteriacipollarossa.com

🕒 19.30-22.00

TARTUFI ALL'ARIA

In occasione di Taste dal 3 al 10 marzo il ristorante Ora d'Aria offrirà nell'orario serale un menu di quattro portate a base di tartufo di stagione di **Stefania Calugi Tartufi**, elaborato dallo chef Marco Stabile

Ristorante Ora d'Aria

📍 Via dei Georgofili, 11 - Firenze

Prezzo: 50€

Per informazioni e prenotazioni:

055 2001699

info@oradariaristorante.com

www.stefaniacalugi.it

www.oradariaristorante.com

🕒 19.30-22.30

SASSOALLORO, ROSSO DI MONTALCINO E BRUNELLO: I SANGIOVESE BIONDI SANTI ACCOMPAGNATI DALLE CREAZIONI ENOGASTRONOMICHE DELLO CHEF ANDREA ZANIERI

Degustazione di vini Sangiovese Biondi Santi, con la guida di sommelier professionisti, accompagnata da tre portate di grande qualità appositamente create dallo chef Andrea Zanieri

Ristorante Assaggi - Starhotels Michelangelo

📍 Viale Fratelli Rosselli, 2 - Firenze

Prezzo: 25€

Per informazioni:

055 27841

michelangelo.fifi@starhotels.it

www.starhotels.com

🕒 19.30-24.00

METROPOLITAN SPECIAL 'JOSEVITO & FRIENDS'

Aperitivo a buffet e intrattenimento musicale con la partecipazione di José Gómez, 'Joselito', il re del Pata Negra e gli Amici: pasta **Verrigni**, acciughe Sanfilippo, giardiniera di **Fonterosa**, Blue Gin, tonica Monaco, vini Pretzhof Selection (Weingut A. Christmann – Riesling Trocken 2010, Weingut Ott – Grüner Veltliner Fass 4 2012) Aperitivo con Bloody Mary, ricetta Gaetano Verrigni e Blue Gin Tonic: ricetta di José Gómez, selezione di salumi di Joselito. Gran finale con after-dinner 'Rum & Cioccolato': il viaggio di Gianluca Franzoni alla ricerca del cacao perduto incontra i sapori esotici sulla rotta del rum, con la presenza di Daniele Biondi, selezionatore rum di Velier

Four Seasons Hotel - Lobby Lounge L'Orangerie

📍 Borgo Pinti, 99 - Firenze

Prezzo: 70€

Per informazioni e prenotazioni:

055 2626470

🕒 20.00

O'LIVE PIÙ GUSTO ALLA VITA

Il **Frantoio di Santa Tea** e **Schooner** organizzano una cena di beneficenza grazie al supporto di Eataly Firenze. Un irripetibile menu preparato da cinque insoliti chef che per una sera si cimenteranno nella preparazione di un piatto a testa con le migliori materie prime offerte dagli ideatori della serata: Oscar Farinetti patron di Eataly insieme a Leonardo Romanelli, Davide Paolini il Gastronauta patron di Taste, Paolo Marchi patron d'Identità Golose ed Enzo Vizzari direttore Guida dei Vini e Ristoranti d'Italia l'Espresso. Gli organizzatori devolveranno 15.000 euro in beneficenza ad un'istituzione meritevole di Firenze, indicata da Matteo Renzi e svelata al termine della serata.

Eataly Firenze

📍 Via de' Martelli, 22r - Firenze

Evento riservato alla stampa su prenotazione

Per informazioni:

055 868117

info@gonnelli1585.it

🕒 20.00-23.00

L'OSTERIA OSPITA LA MACELLERIA

In occasione di Taste, l'Osteria Santo Spirito ospiterà i prodotti delle macellerie **Vignoli 1946** e dell'azienda agricola Il Casalone Vignoli e proporrà un menu a prezzo speciale. Chi sceglierà il menu Taste verrà omaggiato di una bottiglietta d'olio Il Casalone Vignoli monovarietale pluripremiato.

Osteria Santo Spirito

📍 Piazza Santo Spirito, 16r - Firenze

Prezzo: 25€

Per informazioni:

055 2382383

www.osteriasantospirito.it



🕒 20.00-23.30

NATURAL SPIRITS

La galleria Casaabitata si trasformerà in uno speakeasy degli anni '30 per ospitare i liquori naturali dell'opificio Essentiae degustati in purezza e in cocktail proposti da bartender professionisti. Il tutto all'insegna dei locali aperti nell'epoca del proibizionismo americano. Dolci e cupcake della Bakery Melissa Forti di Sarzana. Ambientazione sonora con filmati jazz 1920-1950

Casaabitata 'an illegal bar'

📍 via Ardiglione 11r - Firenze

Prezzo: 5€

Per informazioni e prenotazioni:

0187 693483-335 361638

www.essentiaelunae.it

www.cantinelunae.com

🕒 20.00-24.00

LA DIVINA PIZZA

La Divina Pizza della famiglia Monogrammi e **Molino Quaglia** presentano una pizza nata dalla trasposizione fiorentina di una 'pala alla romana' d'autore, preparata con le farine della linea Petra impastate con lievito madre e, dopo lunga lievitazione, farcita con prestigiosi salumi della ditta **Renieri** selezionati personalmente da Graziano Monogrammi, accompagnata dalle birre **Baladin**

La Divina Pizza

📍 Borgo Allegri, 50r - Firenze

Prezzo: 12€ menu Fuori di Taste incusa birra artigianale

Per informazioni e prenotazioni:

055 2347498

divina@ladivinapizza.it

🕒 20.30

IV CENA DELL'ACCADEMIA DELLE FRATTAGLIE AL RISTORANTE ALLE MURATE

I critici gastronomici ai fornelli del ristorante Alle Murate. Aldo Fiordelli, Leonardo Romanelli e Eugenio Tassini del Corriere Fiorentino insieme al nostro chef Giovanna Iorio con il maestro panettiere David Bedu e il mastro cioccolataio Cristian Beduschi. Vini selezionati dalla famiglia Cecchi

Ristorante Alle Murate

📍 Via del Proconsolo, 16r - Firenze

Prezzo: 35€

Per informazioni:

055 240618

silvia@allemurate.it

www.allemurate.it

🕒 20.30-22.30

FUMOIR OPEN AIR

Dal fumoir di Taste nel porticato ottocentesco in stile neoclassico della Stazione Leopolda al fumoir di Eataly. After dinner con l'inaugurazione del Fumoir Open Air in compagnia del fumoeno-gastronomo Fabrizio Franchi che presenterà sorprendenti dolcezze abbinare al nobile e antico fumo fiorentino senza trascurare aneddoti, emozioni, naturalmente nello stile Made in Eataly

Eataly Firenze

📍 Via de' Martelli, 22r - Firenze

Evento gratuito

Per informazioni:

0577 47995

comunicazione@fumoir.it

www.fumoir.it

🕒 22.00-24.00

AFTER DINNER "RUM & CIOCCOLATO" ALL'ATRIUM BAR

Sapori esotici sulla rotta del rum con degustazione rum selezione Velier in abbinamento con cioccolato **Domori**

Four Seasons Hotel - Atrium Bar

📍 Borgo Pinti, 99 - Firenze

Prezzo: 30€

Per informazioni e prenotazioni:

055 2626470

🕒 22.30-03.00

FLORA

In occasione del Fuori Taste la Balera La Perla si veste di fiori. FLORA è il titolo della prossima edizione della festa al Dancing La Perla un appuntamento che ormai si ripete da diverse stagioni e che coinvolge un pubblico di giovani e meno giovani invitandoli a ballare sulle note dell'orchestra tra walzer e disco music. La serata vedrà protagoniste alcune delle aziende che parteciperanno al Taste. Flower Cocktail preparati con una selezione di **Bibite Baladin** e Pane di Matera e **Cioccolata Giraudi** per ricaricare di energia i ballerini in pista. Dresscode: Floreale!

Balera La Perla

📍 Viale Forlanini, 164 - Firenze

Prezzo: 15€ con consumazione

Per informazioni:

info@archiviopersonale.it

🕒 23.45

SPAGHETTATA KING DI MEZZANOTTE

La "Spaghetтата King di Mezzanotte!" un evento per gli addicted di "Fuori di Taste", a invito, riservato a tutti gli espositori, alla stampa ed a Pitti Immagine, presso il ristorante Il Santo Bevitore. Con la partecipazione di Belstar Prosecco Doc, **Bisol**, Prosecco Desiderio Jeio, Mondadori Pubblicità, Allegrini, Ferrarelle, **Venchi**, **La Campofilone**, RCR, Flamigni, Fuor Seasons, **Paolo Petrilli** e Ratafià Firenze.

Il Santo Bevitore

📍 Via Santo Spirito, 64 - Firenze

Evento su invito



🕒 09.00-11.00

A COLAZIONE CON GOLAMÈRA: FINALMENTE LIBERI DI SPALMARE!

Liberi di spalmare per conoscere Golamèra: la golosa crema al cacao incredibilmente a basso contenuto di grassi, realizzata con il nettare dei fiori di palma Gulamerah di Bali by **Panela**. Colazione con degustazione di Golamèra e delle dolcezze Gulamerah di Bali

Biobistrò Miso di Riso

↳ Borgo Degli Albizi, 54r - Firenze

Prezzo: degustazione gratuita con consumazione obbligatoria

Per informazioni:
055 2654094

🕒 09.00-16.00

ORTOBELLO®

Il mercato alimentare a km zero Ortobello® offre la possibilità di acquistare prodotti locali 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 fare la spesa e portando in tavola saperi e sapori della tradizione

Riccardo Barthel

↳ Via dei Serragli, 222 - Firenze

Evento gratuito

Per informazioni:
335 360140
francesco@riccardobarthel.it
www.riccardobarthel.it

🕒 10.30

I CATERING ITALIANI SPOSANO LA CUCINA INTERNAZIONALE DELLE GRANDI OCCASIONI?

Un Ring in collaborazione con il premio King of Catering Bisol, sull'esperienza legata all'internazionalità dei sapori, e all'incontro e al confronto con diverse culture in ambito gastronomico

Stazione Leopolda - area ring

↳ Viale Fratelli Rosselli, 5 - Firenze

🕒 10.30-12.30

OBIKÀ MOZZARELLA BAR PRESENTA: COLPO DI FULMINE TRA UNA NAPOLETANA ED UN VERO CAFFÈ

Presentazione in anteprima della collaborazione fra Obikà Mozzarella e **Le Piantagioni del Caffè**. In anteprima al Fuori di Taste - e da marzo in tutti gli Obikà - il caffè Harennà, Presidio Slow Food dal gusto, dolce, intenso e "selvatico", servito con la storica Caffetteria Napoletana, un must per i cultori dell'oro nero. Piccole lezioni sulla storia e uso del caffè e un'imperdibile degustazione, insieme al pane spalmato con pasta di nocciole e cacao di **Relanghe**

Obikà Mozzarella Bar

↳ Via de' Tornabuoni, 16 - Firenze

Evento gratuito

Per informazioni e prenotazioni:
firenze@obika.it

www.obika.it

www.lepiantagionidelcaffe.it

🕒 10.30-20.00

U.N.I.C.I. PER EATS

Al piano casa, vetrina ed esposizione di U.N.I.C.I.: **Il Borgo del Balsamico**, **BiscottificioMattei**, pasta **Mancini**, **Savini Tartufi**, **Ursini**

Coin

↳ Via dei Calzaiuoli 56r - Firenze

Evento gratuito

🕒 11.00-22.00

AFFETTATI NEL CENTRO

In occasione di Taste, l'Alimentari Giova offrirà degli assaggi di affettati della ditta **Renieri** con degustazione di vini Ruffino, Banfi e Castello S. Donato in Perano

Alimentari Giova

↳ Via Calamaruzza, 13r - Firenze

Evento gratuito

Per informazioni:
055 210822



TASTE

09/03
DOMENICA

🕒 11.30-14.30

BRUNCH A REGOLA D'ARTE

CUCO Cucina Contemporanea organizza il brunch della domenica con buffet e un piatto caldo a scelta tra un'opzione vegetariana o di carne. Con l'occasione sarà presentata la nuova linea di pane della **Pregiata Forneria Lenti**

CUCO Cucina Contemporanea

↳ Via del Melarancio, 4r - Firenze

Prezzo: 25€

Per informazioni e prenotazioni:

347 5217260

Prenotazione obbligatoria

🕒 11.30-20.45

"GLI ARTIGIANI DEL GUSTO: VENETO, PIEMONTE E PUGLIA S'INCONTRANO DA VINOUTLET" TORRONI TRADIZIONALI ABBINATI A MOSCATO E VINO DOLCE NATURALE

In occasione di Taste, Vinoutlet offrirà una degustazione di: tarallini prodotti con farine ed olio extra vergine d'oliva biologici (Armonie Italiane/Agricola del Sole, Bari), torroni artigianali a tiratura limitata e numerata prodotti con miele biologico (Torroneificio Scaldasole, Venezia) e abbinati a moscato d'Asti DOCG (Azienda Agricola 499, Asti) e vino dolce naturale biologico IGP (Azienda Agricola Pirro Varone, Taranto). Interverranno i titolari di Vinoutlet e le aziende produttrici dei torroni e dei taralli

Vinoutlet

↳ Borgo Ognissanti, 70r - Firenze

Evento gratuito

Per informazioni:

055 2670495

info@vinoutlet.it

www.vinoutlet.it

www.facebook.com/vinoutletfirenze

🕒 12.00

"TUTTI LA CERCANO, TUTTI LA VOGLIONO: LA PASTA MADRE"

La domanda di pane, pizza e dolci diventa sempre più legata al tipo di lievitazione, un'evoluzione che ha portato cambiamenti anche nella scelta delle farine. Capiamo con i diretti interessati come sono mutati consumi e produzioni

Stazione Leopolda - area ring

↳ Viale Fratelli Rosselli, 5 - Firenze

🕒 12.00-01.00

ODEON B TASTE

Degustazioni di prodotti durante il lunch, l'aperitivo, la cena e la domenica al brunch con:

TortaPistocchi@, Az. Agricola La Baita, Solosole, **Prosciutto Devodier**, Az. Agricola Zaccaria, **A. Giordano**, **D. Barbero 1883**, **B. Langhe**, **Albergian**, **Colli Vicentini**, **Tonno Colimena**, **Pasticceria Avidano**, **Meggiolano**, **Terre di Grifonetto**, **Soc. Coop Agricola Agrigenus** e **Frescobaldi**

Odeon Bistro

↳ Piazza Strozzi, 8r - Firenze

Prezzo: speciale alla carta

Per informazioni e prenotazioni:

055 215456

odeonbistrofirenze@gmail.com

www.odeonbistro.it

🕒 12.00-14.30

PASTA FUORI DI TESTA

Per la seconda edizione di Pasta Fuori di Testa: linguine al limone e pepe del pastificio toscano **Morelli** con acciughine salate e pecorino stagionato, in abbinamento un bicchiere di Pian di Remole bianco 2013 o Castiglioni 2012 Chianti docg

Dei Frescobaldi Ristorante & Wine Bar

↳ Via dei Magazzini, 2/4r - Firenze

Prezzo: 10€ acqua e caffè inclusi

Per informazioni e prenotazioni:

055 284724

ristorantefirenze@frescobaldi.it

www.deifrescobaldi.it

🕒 12.00-14.30

L'APERITIVO CONTROCORRENTE

Upstream, il salmone da mangiare tutto l'anno, diventa protagonista di un aperitivo controcorrente. Nelle giornate di sabato 8 e domenica 9 marzo Simone Bonini, maestro gelatiere della Gelateria Carapina, proporrà una serie di "stuzzichini gelati", studiati per esaltare la morbidezza e l'eleganza del salmone Upstream

Gelateria Carapina

↳ Via Lambertesca, 18 - Firenze

Evento gratuito

Per informazioni:

0521 1566509

info@upstreamsalmons.com

www.upstreamsalmons.com



🕒 12.00-15.00

TASTE AL CIPOLLA

Come ogni anno, Cipolla Rossa propone dei menu speciali in occasioni di Taste con i salumi di cinta **Renieri**, il prosciutto riserva **Sant'Illario**, prosciutto arrosto **Branchi**, pasta camut di **Cocco**, e i prodotti di **Piccola Plose** e **Dispensa di Amerigo**

Osteria Cipolla Rossa

📍 Via dei Conti, 53 - Firenze

Prezzo: 10€/20€**Per informazioni e prenotazioni:**

055 214210

info@osteriacipollarossa.com

www.osteriacipollarossa.com

🕒 12.00-19.00

GELATO DISTILLATO

I distillati della **Bonaventura Maschio** incontrano il gelato gastronomico di Simone Bonini della Gelateria Carapina, per dar vita a un mix di profumi e freschezza: gusti sorprendenti a base di Prime Uve offerti in abbinamento a quelli classici

Gelateria Carapina

📍 Via Lambertesca, 18r - Firenze

Prezzo: con l'acquisto di un gelato, in omaggio una pallina speciale**Per informazioni:**

055 291128

🕒 12.00-22.00

ENRICO PANERO E SCHOONER: IL MARE CHE AMO

Lo chef Enrico Panero del Ristorante Da Vinci di Eataly Firenze, sempre impegnato nella ricerca di nuovi sapori e nuove esperienze, in occasione di Taste e fino al 15 marzo proporrà fuori menu un prodotto della selezione **Schooner** 'Il Mare che Amo', interpretato per un ruolo di primo piano in un suo piatto

Eataly Firenze

📍 Via de' Martelli, 22r - Firenze

Prezzo: alla carta**Per informazioni:**

055 0153610

🕒 12.00-22.30

OBIKÀ E MOLINO QUAGLIA PRESENTANO UNA PIZZA SPECIALE

Obikà Mozzarella Bar e **Molino Quaglia** reinterpretano la classica pizza con pomodoro biologico, mozzarella di bufala campana dop e stracciatelle di burrata rendendola ancora più speciale: grazie a Molino Quaglia e in occasione di Taste 2014 l'impasto verrà realizzato con le farine della linea Petra di Molino Quaglia personalizzate con i Bricks di PetraViva, la nuova linea di sfarinati di cereali e legumi germinati gustosi e nutrienti

Obikà mozzarella bar

📍 Via Tornabuoni, 16 - Firenze

Prezzo: 10€**Per informazioni e prenotazioni:**

055 2773526

firenze@obika.it

www.molinoquaglia.com - www.obika.it

🕒 12.30

FOUR SEASONS BRUNCH

Una ricetta della Master Distiller di Hendrick's Gin per il primo distillato di arance rosse della varietà Sanguinello: Solerno, novità assoluta della mixology italiana in esclusiva al Four Seasons Firenze con una selezione di drinks creata per l'occasione. Evento con la partecipazione dei vini dell' Az. Agr. Campo Barchello e variegate declinazioni dell'inconfondibile cioccolato **Domori** e il Riso **Acquerello**. Saranno inoltre esposte le opere fotografiche di Gianni Berengo Gardin tratte dal libro Il Racconto del Riso, testimonianza del passato e della vita presente della Tenuta Colombara, dove viene coltivato il Riso Acquerello

Four Seasons Hotel - Ristorante Il Palagio

📍 Borgo Pinti, 99 - Firenze

Prezzo: 78€**Per informazioni e prenotazioni:**

055 2626450

🕒 13.00-15.30

TUFFARSI CON TASTE NELLE CREMOSE PASTE & LEGUMI PANELITA

Crema ricche di ceci, fagioli e quinoa con pasta di farro e kamut ideate da **Panela** e interpretate dallo chef di Miso di Riso, per un piatto vegetariano d'autore da degustare comodamente seduti in un ambiente ricco di emozioni e colori

Biobistrò Miso di Riso

📍 Borgo Degli Albizi, 54r - Firenze

Prezzo: degustazione gratuita con consumazione obbligatoria**Per informazioni:**

055 2654094

🕒 14.30

LA MAGIA DI UN CAFFÈ ESPRESSO

Il caffè espresso: **La Marzocco** e noti esperti del mondo del caffè racconteranno le caratteristiche principali della bevanda più popolare al mondo attraverso i propri patrimoni culturali, accompagnando i partecipanti lungo un percorso storico, tecnologico e di analisi sensoriali

Stazione Leopolda

📍 Viale Fratelli Rosselli, 5

🕒 16.00

PASTA ALL'ITALIANA, MA IL GRANO C'È?

La pasta è uno dei prodotti più riconosciuti e amati del Bel Paese. Ma quanto d'italiano c'è in un piatto di spaghetti? La materia con cui viene prodotta da dove proviene?

Stazione Leopolda - area ring

📍 Viale Fratelli Rosselli, 5 - Firenze

🕒 16.00-20.00

SANTOSPIRITO VIVA-NDE

In occasione di Taste via Santo Spirito, una delle vie simbolo del saper fare artigiano italiano, apre per la prima volta le porte dei suoi cortili e palazzi, botteghe ed atelier ai creatori di alcune tra le migliori eccellenze italiane del gusto con speciali degustazioni e mostre a tema cibo. **SCARICA IL PROGRAMMA DETTAGLIATO SCARICA LA MAPPA**

Lungo via Santo Spirito

📍 Via Santo Spirito - Firenze

Evento gratuito

Per informazioni:

348 9636809-335 6071609

cinziamoncada@gmail.com



🕒 17.00

SCOPRI NUOVE SFUMATURE DI GUSTO

Degustazioni di una selezione di aziende gourmet durante le serate dell'8 e del 9 marzo. Sconto del 20% su tutti i prodotti gourmet solo per i titolari Rinascentecard

la Rinascente Firenze

📍 Piazza della Repubblica, 3/5 - Firenze

Evento gratuito

Per informazioni:

055 219113

comunicazione@rinasciente.it

www.rinasciente.it

🕒 17.00

MARINAI, DONNE E GUAI

Tutti a bordo della nave Boutique Nadine per un'insolita degustazione a base di prodotti ittici d'eccellenza **Sangiolaro**, selezionate birre artigianali di **Birra del Borgo** e dolci tentazioni firmate **D. Barbero 1883**. Il tutto accompagnato da una marinaresca performance live della Compagnia Brick

Boutique Nadine

📍 Via dei Benci, 32r - Firenze

Prezzo: ingresso 5€ degustazioni gratuite

Per informazioni:

055 2478274

info@boutiquenadine.com

www.boutiquenadine.com

🕒 18.00-19.30

MARIE-ANTOINETTE: ALLA SCOPERTA DEL MACARON CHE PORTA IL NOME DELLA CELEBRE REGINA

Tea time presso la boutique Ladurée in cui si potrà degustare il nuovo macaron Marie-Antoinette insieme al tè che porta il suo nome. Allestimento in collaborazione con l'argenteria Pampaloni

Boutique Ladurée

📍 Via della Vigna Nuova, 48r - Firenze

Evento gratuito

Per informazioni:

055 216047

ladureefirenze@cadeauxroyal.it

www.laduree.com

🕒 18.00-20.30

IL TORTELLINO FUTURISTA: IL TORTELLINO CHE ROMPE GLI SCHEMI

2 interpretazioni inusuali, 2 interpreti d'eccezione, 2 ricette all'avanguardia, 2 stelle Michelin. Lo chef stellato Valentino Marcattili del ristorante San Domenico di Imola e Simone Bonini di Carapina interpretano il Tortellino di **Italiqa**, secondo accostamenti non convenzionali e sapori originali. Più dolce, più salato, più tortellino o più gelato? Un evento dedicato a chi ama una scelta di gusto

Gelateria Carapina

📍 Via Lambertesca, 18r - Firenze

Prezzo: 2,50€ a degustazione

Per informazioni:

055 676930-0542 850030

www.italiqa.it

🕒 18.00-21.00

APERITIVO ALL'ATRIUM BAR

Serata con cocktail creati appositamente per "Fuori di Taste" a base del 'Antico Elixir di China Clementi', dal 1884 una storia familiare, e stuzzichini con prodotti dell'antico locale di stagionatura di formaggi 'La Fossa Dell'Abbondanza'. Pinzimonio all'olio IGP Toscano

Four Seasons Hotel - Ristorante Il Palagio

📍 Borgo Pinti, 99 - Firenze

Prezzo: 25€ prima consumazione 10€ consumazioni successive

Per informazioni e prenotazioni:

055 2626470

🕒 18.00-21.00

I BALZINI FUORI DI TASTE L'UOMO DIVINO

Antonella D'Isanto produttrice del vino I BALZINI promuove l'iniziativa della pittrice Elisabetta Rogai, che dipingerà per la prima volta un soggetto maschile con il vino. La performance dal vivo sarà effettuata al Brown Sugar utilizzando I BALZINI, in una serata dedicata alla degustazione del vino, all'arte e alla musica

Brown Sugar Lounge Bar

📍 Piazza San Firenze 5r - FI

Evento gratuito su invito

Per informazioni e prenotazioni:

055 8075503-333 5802682

ibalzinivines@gmail.com

www.ibalzini.it

🕒 18.30-22.00

B-TASTY/014 L'HAMBURGER D'AUTORE

Il Panino Tondo è lieto di presentare, per il terzo anno, il B-TASTY2014 in edizione limitata, un hamburger d'autore. Il B-tasty, presentato ufficialmente l'8 marzo presso le sedi de Il Panino Tondo (Via Montebello e Piazza Giorgini), accompagnato dalla birra artigianale La Tonda by **Moa** per Il Panino Tondo e poi portato direttamente nelle vostre case. Potrete così usufruire di una parte di Taste@home/2014

Il Panino Tondo

📍 Via Montebello, 56r - Firenze

Prezzo: 7.90/8.90€ bevande escluse

Per informazioni:

055 5385465

www.ilpaninotondo.it

🕒 18.30-22.00

B-TASTY/014 L'HAMBURGER D'AUTORE

Il Panino Tondo è lieto di presentare, per il terzo anno, il B-TASTY2014 in edizione limitata, un hamburger d'autore. Il B-tasty, presentato ufficialmente l'8 marzo presso le sedi de Il Panino Tondo (Via Montebello e Piazza Giorgini), accompagnato dalla birra artigianale La Tonda by **Moa** per Il Panino Tondo e poi portato direttamente nelle vostre case. Potrete così usufruire di una parte di Taste@home/2014

Il Panino Tondo

📍 Piazza Giorgini, 20r - Firenze

Prezzo: 7.90/8.90€ bevande escluse

Per informazioni:

055 5385465

www.ilpaninotondo.it

🕒 18.30-22.00

#VINTAGECOCKTAILS BY #NARDINI: A TUTTO VOLUME!

La distilleria **Nardini** anima le notti di Fuori di Taste con le sue miscele vintage: da sabato a lunedì al Volume sarà possibile sorseggiare il celebre aperitivo bassanese amato da Hemingway, il Mezzoemezzo Nardini, accompagnato da una sorpresa 'spiritosa'... La domenica e il lunedì a partire dalle 22.00, misture in libertà!

Volume

📍 Piazza Santo Spirito, 5r - Firenze

Prezzo: alla carta

Per informazioni:

0424 227741



🕒 19.00-21.00

ANTICA MACELLERIA FALORNI & MOMOYAMA PRESENTANO "THE MEAT SUSHI BOX"

Momoyama reinterpreta il sushi con le carni e i salumi dell'**Antica Macelleria Falorni**

Antica Macelleria Falorni

📍 Via Palmieri, 35/37 - Firenze

Prezzo: 12€

Per informazioni:

055 245430

www.falorni.it

🕒 19.00-22.00

COLLE BERETO E LEM CARNI

Degustazione di vini selezionati da Colle Bereto in accompagnamento con i prodotti Lem Carni

Colle Bereto Café

📍 Piazza Strozzi, 5r - Firenze

Prezzo: 8/10€

Per informazioni:

055 283156

collebereto@cafeccollebereto.com

www.cafecollebereto.com

🕒 19.00-22.30

PASTA FUORI DI TESTA

Per la seconda edizione di Pasta Fuori di Testa: linguine al limone e pepe del pastificio toscano **Morelli** con acciughine salate e pecorino stagionato, in abbinamento un bicchiere di Pian di Remole bianco 2013 o Castiglioni 2012 Chianti docg

Dei Frescobaldi Ristorante & Wine Bar

📍 Via dei Magazzini, 2/4r - Firenze

Prezzo: 10€ acqua e caffè inclusi

Per informazioni e prenotazioni:

055 284724

ristorantefirenze@frescobaldi.it

www.deifrescobaldi.it

🕒 19.00-23.00

DEGUSTAZIONE FORMAGGI DELLA STORICA FATTORIA IL PALAGIACCIO E DEI VINI DI VILLA ILANGI

Nella suggestiva location del Lungarno Bistrot, la storica **Fattoria Il Palagiaccio**, in collaborazione con la cantina di Villa Ilangi, organizza una serata di degustazione: aperitivo con abbinamento di vini e formaggi, cena alla carta con eccellenze delle due aziende, il tutto selezionato dagli chef del Lungarno Bistrot

Lungarno Bistrot

📍 Piazza Scarlatti - Firenze

Prezzo: alla carta

Per informazioni e prenotazioni:

055 2654541

333 4311196

www.lungarnobistrot.it

🕒 19.00-23.00

TASTE AL CIPOLLA

Come ogni anno, Cipolla Rossa propone dei menu speciali in occasioni di Taste con i salumi di cinta **Renieri**, il prosciutto riserva **Sant'Illario**, prosciutto arrosto **Branchi**, pasta camut di **Cocco**, e i prodotti di **Piccola Plose** e **Dispensa di Amerigo**

Osteria Cipolla Rossa

📍 Via dei Conti, 53 - Firenze

Prezzo: 10€/20€

Per informazioni e prenotazioni:

055 214210

info@osteriacipollarossa.com

www.osteriacipollarossa.com

🕒 19.00-23.00

MENU DEGUSTAZIONE 'FUORI DI TASTE' AL RISTORANTE IL PALAGIO

Evento con la partecipazione di: pasta **Benedetto Cavalieri**, **Acquerello** il Riso non Risotto e con le ineguagliabili note aromatiche dei cacao fini **Domori**

Four Seasons Hotel - Ristorante Il Palagio

📍 Borgo Pinti, 99 - Firenze

Prezzo: 85€

Per informazioni e prenotazioni:

055 2626450

🕒 19.30

BENVENUTI IN CASA LA MOLINA - 2ND EDITION

E' festa nella nuova casa de **LaMolina**, 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 (PT)

Evento gratuito su invito

Per informazioni:

331 1042485

🕒 19.30-24.00

QUANDO LA FARINA INCONTRA L'ORO VERDE

La pizza preparata con le farine della linea Petra di **Molino Quaglia**, impastate con lievito madre, accompagnata dalle birre del **Birrificio Italiano**.

Brau Meister

📍 Via Madonna della Tosse, 12r - Firenze

Prezzo: 19€

Per informazioni e prenotazioni:

055 5000822

www.molinoquaglia.com

🕒 20.00

DA CIBI IL GRANO E IL GRILLO

La pasta di **Mancini** e i vini di **Donnafugata** si incontrano da CIBI, il nuovo ristorante dell'Oltrarno, nel corso di una cena in cui i produttori racconteranno le loro esperienze

CIBI

📍 Via delle Caldaie, 14r - Firenze

Prezzo: 35€

Per informazioni:

055 2381729

info@cibifirenze.it

www.cibifirenze.it



TASTE

09/03
DOMENICA

🕒 20.00

PASTIFICIO GENTILE E IL GRAN CHEF NINO DI COSTANZO PRESENTANO IL PRIMO RISO DI SEMOLA CON LO CHEF ANDREA CAMPANI

Il **Pastificio Gentile di Gragnano** presenta in anteprima a Fuori di Taste il nuovo formato "Riso di Semola", nato dalla collaborazione con lo chef Nino Di Costanzo che per l'occasione preparerà un piatto di mare utilizzando l'innovativo formato di pasta. Si alternerà ai fornelli lo chef de "Il Borro" Andrea Campani che proporrà la sua interpretazione di uno dei formati speciali del Pastificio Gentile. I piatti saranno accompagnati dai vini de "Il Borro" e dalle bollicine delle Cantine Ferrarri

Il Borro Tuscan Bistro

↳ Lungarno Acciaiuoli, 80r - Firenze

Evento su invito

Per informazioni e prenotazioni:

055 290423

fabio@ilborro.it - press@ilborro.it

info@paolinicomunicazione.it

🕒 20.30

I GUSTI GIUSTI DEL BALSAMICO A CUCINA TORCICODA

In occasione di Taste, una speciale cena degustazione con piatti ed aceti balsamici dell'Acetaia Giuseppe Giusti

Cucina Torcicoda

↳ Via Torta, 5r - Firenze

Prezzo: 40€ tutto incluso

Per informazioni e prenotazioni:

055 2654329

info@cucinatorcicoda.com

www.cucinatorcicoda.com

🕒 22.00-24.00

AFTER DINNER "RUM & CIOCCOLATO" ALL' ATRIUM BAR

Sapori esotici sulla rotta del rum con degustazione rum selezione Velier in abbinamento con cioccolato **Domori**

Four Seasons Hotel - Atrium Bar

↳ Borgo Pinti, 99 - Firenze

Prezzo: 30€

Per informazioni e prenotazioni:

055 2626470

🕒 20.00-23.00

L'OSTERIA OSPITA LA MACELLERIA

In occasione di Taste, l'Osteria Santo Spirito ospiterà i prodotti delle macellerie **Vignoli 1946** e dell'azienda agricola Il Casalone Vignoli e proporrà un menu a prezzo speciale. Chi sceglierà il menu Taste verrà omaggiato di una bottiglietta d'olio Il Casalone Vignoli monovarietale pluripremiato.

Osteria Santo Spirito

↳ Piazza Santo Spirito, 16r - Firenze

Prezzo: 25€

Per informazioni:

055 2382383

www.osteriasantospirito.it

🕒 20.30

LA TRADIZIONE, FORSE NO...

Fulvio Pierangelini interpret the pasta of **Pastificio Dei Campi**

Hotel Savoy

↳ Piazza della Repubblica, 7- Firenze

Evento su invito

Per informazioni:

margherita@pastificiodeicampi.it

🕒 20.00-24.00

LA DIVINA PIZZA

La Divina Pizza della famiglia Monogrammi e **Molino Quaglia** presentano una pizza nata dalla trasposizione fiorentina di una 'pala alla romana' d'autore, preparata con le farine della linea Petra impastate con lievito madre e, dopo lunga lievitazione, farcita con prestigiosi salumi della ditta **Renieri** selezionati personalmente da Graziano Monogrammi, accompagnata dalle birre **Baladin**

La Divina Pizza

↳ Borgo Allegrì, 50r - Firenze

Prezzo: 12€ menu Fuori di Taste incusa birra artigianale

Per informazioni e prenotazioni:

055 2347498

divina@ladivinapizza.it

🕒 21.00

VIVA LA BIRRA VIVA

Ma lo sapete che la birra è viva? Venite a scoprirlo con noi e a dare vita ad una serata **Baladin** piena di vita! Le nostre "piccole" 33 daranno vita ad un'esplosione di gusto e tutti ma proprio tutti vivranno l'esperienza del "Gusto in evoluzione" per gridare tutti assieme: Viva la Birra Viva!

UB Firenze

↳ Via dei Conti, 4r - Firenze

Evento gratuito

Per informazioni:

055 214884

info@ubfirenze.it



TASTE

10/03
LUNEDÌ

🕒 10.00-20.00

U.N.I.C.I. PER EATS

Al piano casa, vetrina ed esposizione di U.N.I.C.I.:
Il Borgo del Balsamico, **Biscottificio Mattei**, pasta
Mancini, **Savini Tartufi**, **Ursini**

Coin

📍 Via dei Calzaiuoli 56r - Firenze
Evento gratuito

🕒 11.30-20.45

"GLI ARTIGIANI DEL GUSTO: VENETO, PIEMONTE E PUGLIA S'INCONTRANO DA VINOUTLET" TORRONI TRADIZIONALI ABBINATI A MOSCATO E VINO DOLCE NATURALE

In occasione di Taste, Vinoutlet offrirà una degustazione di: tarallini prodotti con farine ed olio extra vergine d'oliva biologici (Armonie Italiane/Agricola del Sole, Bari), torroni artigianali a tiratura limitata e numerata prodotti con miele biologico (Torronificio Scaldaferro, Venezia) e abbinati a moscato d'Asti DOCG (Azienda Agricola 499, Asti) e vino dolce naturale biologico IGP (Azienda Agricola Pirro Varone, Taranto). Interverranno i titolari di Vinoutlet e le aziende produttrici dei torroni e dei taralli

Vinoutlet

📍 Borgo Ognissanti, 70r - Firenze
Evento gratuito

Per informazioni:

055 2670495

info@vinoutlet.it

www.vinoutlet.it

www.facebook.com/vinoutletfirenze

🕒 12.00-01.00

ODEON B TASTE

Degustazioni di prodotti durante il lunch, l'aperitivo, la cena e la domenica al brunch con:
Torta Pistocchi®, Az. Agricola **La Baita**, **Solosole**,
Prosciutto Devodier, Az. Agricola **Zaccaria**, A.
Giordano, D. **Barbero**, B. **Langhe**, **Albergian**, **Colli**
Vicentini, **Tonno Colimena**, **Pasticceria Avidano**,
Meggiolaro, **Terre di Grifonetto**, Soc. Coop
Agricola Agrigenus e **Frescobaldi**

Odeon Bistro

📍 Piazza Strozzi, 8r - Firenze

Prezzo:

Per informazioni e prenotazioni:

055 215456

odeonbistrofirenze@gmail.com

www.odeonbistro.it

🕒 12.00-15.00

TASTE AL CIPOLLA

Come ogni anno, Cipolla Rossa propone dei menu speciali in occasioni di Taste con i salumi di cinta **Renieri**, il prosciutto riserva **Sant'Illario**, prosciutto arrosto **Branchi**, pasta camut di **Cocco**, e i prodotti di **Acqua Plose** e **Dispensa di Amerigo**

Osteria Cipolla Rossa

📍 Via dei Conti, 53 - Firenze

Prezzo: 10€/20€

Per informazioni e prenotazioni:

055 214210

info@osteriacipollarossa.com

www.osteriacipollarossa.com

🕒 12.00-19.00

GELATO DISTILLATO

I distillati della **Bonaventura Maschio** incontrano il gelato gastronomico di Simone Bonini della Gelateria Carapina, per dar vita a un mix di profumi e freschezza: gusti sorprendenti a base di Prime Uve offerti in abbinamento a quelli classici

Gelateria Carapina

📍 Via Lambertesca, 18r - Firenze

Prezzo: con l'acquisto di un gelato, in omaggio una pallina speciale

Per informazioni:

055 291128

🕒 12.00-22.00

ENRICO PANERO E SCHOONER: IL MARE CHE AMO

Lo chef Enrico Panero del Ristorante Da Vinci di Eataly Firenze, sempre impegnato nella ricerca di nuovi sapori e nuove esperienze, in occasione di Taste e fino al 15 marzo proporrà fuori menu un prodotto della selezione **Schooner** 'Il Mare che Amo', interpretato per un ruolo di primo piano in un suo piatto

Eataly Firenze

📍 Via de' Martelli, 22r - Firenze

Prezzo: alla carta

Per informazioni:

055 0153610



🕒 12.00-22.30

OBIKÀ E MOLINO QUAGLIA PRESENTANO UNA PIZZA SPECIALE

Obikà Mozzarella Bar e **Molino Quaglia** reinterpretano la classica pizza con pomodoro biologico, mozzarella di bufala campana dop e stracciatelle di burrata rendendola ancora più speciale: grazie a Molino Quaglia e in occasione di Taste 2014 l'impasto verrà realizzato con le farine della linea Petra di Molino Quaglia personalizzate con i Bricks di PetraViva, la nuova linea di sfarinati di cereali e legumi germinati gustosi e nutrienti

Obikà mozzarella bar

📍 Via Tornabuoni, 16 - Firenze

Prezzo: 10€

Per informazioni e prenotazioni:

055 2773526

firenze@obika.it

www.molinoquaglia.com - www.obika.it

🕒 12.30-14.30

TAPAS CON I NUOVI BRICKS DI PETRAVIVA USATI A "TUTTOTONDO"

Lo chef Marco Stabile e **Molino Quaglia** presentano 5 tipi di tapas preparati con i nuovi Bricks PetraViva usati a "TuttoTondo"

Ristorante Ora d'Aria

📍 Via dei Georgofili, 11 - Firenze

Prezzo: 35€

Per informazioni:

055 2001699

chefstabile@gmail.com

www.molinoquaglia.com

🕒 18.00-19.30

MARIE-ANTOINETTE: ALLA SCOPERTA DEL MACARON CHE PORTA IL NOME DELLA CELEBRE REGINA

Tea time presso la boutique Ladurée in cui si potrà degustare il nuovo macaron Marie-Antoinette insieme al tè che porta il suo nome. Allestimento in collaborazione con l'argenteria Pampaloni

Boutique Ladurée

📍 Via della Vigna Nuova, 48r - Firenze

Evento gratuito

Per informazioni:

055 216047

ladureefirenze@cadeauxroyal.it

www.laduree.com

🕒 18.30-22.00

B-TASTY/014 L'HAMBURGER D'AUTORE

Il Panino Tondo è lieto di presentare, per il terzo anno, il B-TASTY2014 in edizione limitata, un hamburger d'autore. Il B-tasty, presentato ufficialmente l'8 marzo presso le sedi de Il Panino Tondo (Via Montebello e Piazza Giorgini), accompagnato dalla birra artigianale La Tonda by **Moa** per Il Panino Tondo e poi portato direttamente nelle vostre case. Potrete così usufruire di una parte di Taste@home/2014

Il Panino Tondo

📍 Via Montebello, 56r - Firenze

Prezzo: 7.90/8.90€ bevande escluse

Per informazioni:

055 5385465

www.ilpaninotondo.it

🕒 18.30-22.00

B-TASTY/014 L'HAMBURGER D'AUTORE

Il Panino Tondo è lieto di presentare, per il terzo anno, il B-TASTY2014 in edizione limitata, un hamburger d'autore. Il B-tasty, presentato ufficialmente l'8 marzo presso le sedi de Il Panino Tondo (Via Montebello e Piazza Giorgini), accompagnato dalla birra artigianale La Tonda by **Moa** per Il Panino Tondo e poi portato direttamente nelle vostre case. Potrete così usufruire di una parte di Taste@home/2014

Il Panino Tondo

📍 Piazza Giorgini, 20r - Firenze

Prezzo: 7.90/8.90€ bevande escluse

Per informazioni:

055 5385465

www.ilpaninotondo.it

🕒 18.30-22.00

#VINTAGECOCKTAILS BY #NARDINI: A TUTTO VOLUME!

La distilleria **Nardini** anima le notti di Fuori di Taste con le sue miscele vintage: da sabato a lunedì al Volume sarà possibile sorseggiare il celebre aperitivo bassanese amato da Hemingway, il Mezzoemezzo Nardini, accompagnato da una sorpresa 'spiritosa'... La domenica e il lunedì a partire dalle 22.00, misture in libertà!

Volume

📍 Piazza Santo Spirito, 5r - Firenze

Prezzo: alla carta

Per informazioni:

0424 227741

🕒 19.00-23.00

MENU DEGUSTAZIONE 'FUORI DI TASTE' AL RISTORANTE IL PALAGIO

Evento con la partecipazione di: pasta **Benedetto Cavalieri**, **Acquerello** il Riso non Risotto e con le ineguagliabili note aromatiche dei cacao fini **Domori**

Four Seasons Hotel - Ristorante Il Palagio

📍 Borgo Pinti, 99 - Firenze

Prezzo: 85€

Per informazioni e prenotazioni:

055 2626450

🕒 19.00-23.00

TASTE AL CIPOLLA

Come ogni anno, Cipolla Rossa propone dei menu speciali in occasioni di Taste con i salumi di cinta **Renieri**, il prosciutto riserva **San'Illario**, prosciutto arrosto **Branchi**, pasta camut di **Cocco**, e i prodotti di **Acqua Plose** e **Dispensa di Amerigo**

Osteria Cipolla Rossa

📍 Via dei Conti, 53 - Firenze

Prezzo: 10€/20€

Per informazioni e prenotazioni:

055 214210

info@osteriacipollarossa.com

www.osteriacipollarossa.com

🕒 19.30

IL SUONO DEL GUSTO

Aperitivo/cena con degustazione dei produttori **Verrigni**, Joselito, Sanfilippo (Pata Negra, carne, acciughe del Mar Cantabrico, pasta di semola trafilata in oro). I piatti saranno preparati dallo chef Angiolo Barni e Paolo Parisi, con Lu Forno e Il Pentolo

Opificio JM Prato

📍 Piazza San Marco, 29 - Prato

Prezzo: 25€ prima consumazione inclusa

Per informazioni:

0574 870503

www.opificiojm.it



TASTE

10/03
LUNEDÌ

🕒 19.30-22.00

TARTUFI ALL'ARIA

In occasione di Taste dal 3 al 10 marzo il ristorante Ora d'Aria offrirà nell'orario serale un menu di quattro portate a base di tartufo di stagione di **Stefania Calugi Tartufi**, elaborato dallo chef Marco Stabile

Ristorante Ora d'Aria

📍 Via dei Georgofili, 11 - Firenze

Prezzo: 50€

Per informazioni e prenotazioni:

055 2001699

info@oradariaristorante.com

www.stefaniacalugi.it - www.oradariaristorante.com

🕒 20.00-23.00

L'OSTERIA OSPITA LA MACELLERIA

In occasione di Taste, l'Osteria Santo Spirito ospiterà i prodotti delle macellerie **Vignoli 1946** e dell'azienda agricola Il Casalone Vignoli e proporrà un menu a prezzo speciale. Chi sceglierà il menu Taste verrà omaggiato di una bottiglietta d'olio Il Casalone Vignoli monovarietale pluripremiato.

Osteria Santo Spirito

📍 Piazza Santo Spirito, 16r - Firenze

Prezzo: 25€

Per informazioni:

055 2382383

www.osteriasantospirito.it

🕒 20.00-24.00

LA DIVINA PIZZA

La Divina Pizza della famiglia Monogrammi e **Molino Quaglia** presentano una pizza nata dalla trasposizione fiorentina di una 'pala alla romana' d'autore, preparata con le farine della linea Petra impastate con lievito madre e, dopo lunga lievitazione, farcita con prestigiosi salumi della ditta **Renieri** selezionati personalmente da Graziano Monogrammi accompagnata dalle birre **Baladin**

La Divina Pizza

📍 Borgo Allegri, 50r - Firenze

Prezzo: 12€ menu Fuori di Taste incusa birra artigianale

Per informazioni e prenotazioni:

055 2347498

divinaf@ladivinapizza.it

🕒 20.30

TAMERÒ GREEN

Una proposta fantasiosa tutta 'al verde' che parte dalla storia di un pomodoro per arrivare ai grissini al finocchietto, il tutto bagnato anche dalla birra artigianale **Moa**

Tamerò

📍 Piazza Santo Spirito, 11r - Firenze

Prezzo: 34€ inclusa 1 birra moa

Per informazioni e prenotazioni:

055 282596

www.tamero.it



TASTE

11/03
MARTEDÌ

🕒 12.00-22.00

ENRICO PANERO E SCHOONER: IL MARE CHE AMO

Lo chef Enrico Panero del Ristorante Da Vinci di Eataly Firenze, sempre impegnato nella ricerca di nuovi sapori e nuove esperienze, in occasione di Taste e fino al 15 marzo proporrà fuori menu un prodotto della selezione **Schooner** 'Il Mare che Amo', interpretato per un ruolo di primo piano in un suo piatto

Eataly Firenze

📍 Via de Martelli, 22r - Firenze

Prezzo: alla carta

Per informazioni:

055 0153610

🕒 18.30-22.00

B-TASTY/014 L'HAMBURGER D'AUTORE

Il Panino Tondo è lieto di presentare, per il terzo anno, il B-TASTY2014 in edizione limitata, un hamburger d'autore. Il B-tasty, presentato ufficialmente l'8 marzo presso le sedi de Il Panino Tondo (Via Montebello e Piazza Giorgini), accompagnato dalla birra artigianale La Tonda by **Moa** per Il Panino Tondo e poi portato direttamente nelle vostre case. Potrete così usufruire di una parte di Taste@home/2014

Il Panino Tondo

📍 Piazza Giorgini, 20r - Firenze

Prezzo: 7.90/8.90€ bevande escluse

Per informazioni:

055 5385465

www.ilpaninotondo.it

🕒 18.30-22.00

B-TASTY/014 L'HAMBURGER D'AUTORE

Il Panino Tondo è lieto di presentare, per il terzo anno, il B-TASTY2014 in edizione limitata, un hamburger d'autore. Il B-tasty, presentato ufficialmente l'8 marzo presso le sedi de Il Panino Tondo (Via Montebello e Piazza Giorgini), accompagnato dalla birra artigianale La Tonda by **Moa** per Il Panino Tondo e poi portato direttamente nelle vostre case. Potrete così usufruire di una parte di Taste@home/2014

Il Panino Tondo

📍 Via Montebello, 56r - Firenze

Prezzo: 7.90/8.90€ bevande escluse

Per informazioni:

055 5385465

www.ilpaninotondo.it

