



## MARTEDÌ 08/03

10:00-21:00

### Perle Sovrane: Il Bianco Incontra il Nero

Procacci, Via de' Tornabuoni 64r, Firenze

Degustazione di Franciacorta Cuvée Royale Marchesi Antinori in abbinamento ad una confezione di caviale Royal **Calvisius Caviar**.

per info e prenotazioni:

055 211656

procacci@antinori.it

www.procacci1885.it

prezzo: 20 €

## MERCOLEDÌ 09/03

10:00-21:00

### Perle Sovrane: Il Bianco Incontra il Nero

Procacci, Via de' Tornabuoni 64r, Firenze

Degustazione di Franciacorta Cuvée Royale Marchesi Antinori in abbinamento ad una confezione di caviale Royal **Calvisius Caviar**.

per info e prenotazioni:

055 211656

procacci@antinori.it

www.procacci1885.it

prezzo: 20 €

dalle 19.30

### Firenze, La Città Golosa

Bernini Palace Hotel, Piazza San Firenze 29, Firenze

Una festa esclusiva per "wine and food people" promossa da Firenze Spettacolo per il lancio della nuova guida "Firenze La Città Golosa", un food & wine party con protagonisti produttori d'eccellenza della nostra regione e le specialità del ristorante La Chiostrina del Bernini Hotel.

per info e prenotazioni:

info@firenzespettacolo.it

055 212911

prezzo: 25 €

## GIOVEDÌ 10/03

10:00-21:00

### Perle Sovrane: Il Bianco Incontra il Nero

Procacci, Via de' Tornabuoni 64r, Firenze

Degustazione di Franciacorta Cuvée Royale Marchesi Antinori in abbinamento ad una confezione di caviale Royal **Calvisius Caviar**.

per info e prenotazioni:

055 211656

procacci@antinori.it

www.procacci1885.it

prezzo: 20 €

17:00-19:30

**In Cucina con Valeria Piccini**

Mama Florence Cooking School &amp; Wine Events, Viale F. Petrarca 12, Firenze

Un'occasione unica per vedere all'opera la chef stellata dell'anno, scoprire i suoi segreti e gustare i suoi piatti in abbinamento ad una selezione dei vini della Famiglia Cecchi.

per info e prenotazioni:  
055 220101  
mama@mamaflorence.com  
www.mamaflorence.it

prezzo: 50€

18:00-24:00

**Birra Artigianale e Pizza Gourmet**

Simbiosi Organic Pizza &amp; Lovely Food, Via de'Ginori 56r, Firenze

In occasione di Taste, al Simbiosi Organic Pizza & Lovely Food serata dedicata alla birra artigianale **La Petrognola**, che andrà ad accompagnare le pizze gourmet create dallo chef pizzaiolo.

per info e prenotazioni:  
055 0640115  
contatti@simbiosi.bio  
www.simbiosi.bio

menù alla carta

18:30-20:30

**Il Riso, che Bontà!**

Obicà Firenze, Via de' Tornabuoni 16, Firenze

Scoprite tutto il gusto di Riso Buono in abbinamento alle Mozzarelle di Bufala Campana DOP e alle specialità Obicà: una speciale proposta da degustare all'aperitivo per assaporare il Riso Carnaroli e Riso Artemide in tre varianti.

per info e prenotazioni:  
0552773526  
tornabuoni@obica.com  
www.obica.com

prezzo: 8 €

20:30

**Fuori di Cinta 4: Sua Maestà la Cinta Senese e il Brunello di Montalcino**

Trattoria da Burde, Via Pistoiese 154, Firenze

La storica Trattoria da Burde ospita una serata speciale con la carne e i salumi di cinta senese del salumificio **Renieri** e il Brunello di Montalcino dell'azienda Tenuta Buontempo. Saranno presenti i produttori, che sveleranno ai partecipanti segreti e curiosità sui propri prodotti. Una serata dedicata al gusto, al piacere e all'eccellenza dei sapori della tradizione toscana.

per info e prenotazioni:  
055 317206  
info@daburde.it  
www.burde.it

prezzo: 45 €

20:30

**Al Ristorante Frescobaldi Siamo Andati Fuori di Testa, Soltanto Birra Stasera!**

Ristorante &amp; Winebar Frescobaldi, Via dei Magazzini 2r, Firenze

Il Ristorante dei Frescobaldi ospita il **Birrificio del Forte** e propone un menù 4 portate, ideato e realizzato dallo chef Alessandro Zanieri, con preparazioni ed abbinamenti tra i piatti e le birre artigianali della Versilia di Francesco Mancini.

per info e prenotazioni:  
055 284724  
ristorantefirenze@frescobaldi.it  
www.deifrescobaldi.it

prezzo: 45 €

10:00-20:00

**La Marzocco Fuori di Taste al Mercato Centrale Firenze**

Mercato Centrale di Firenze, Terrazza Ristorante Tosca, Piazza del Mercato Centrale, Firenze

**La Marzocco** presenta il 1° Grand Prix Italiano Profili di Pressione: 8 contendenti e 2 macchine Strada. Cupping, presentazioni, incontri e laboratori aperti al pubblico. Verranno illustrati anche sistemi alternativi di estrazione.

per info:  
055 2399798  
eventi@mercatocentrale.it

evento gratuito

10:00-21:00

**Perle Sovrane: Il Bianco Incontra il Nero**

Procacci, Via de' Tornabuoni 64r, Firenze

Degustazione di Franciacorta Cuvée Royale Marchesi Antinori in abbinamento ad una confezione di caviale Royal **Calvisius Caviar**.

per info e prenotazioni:  
055 211656  
procacci@antinori.it  
www.procacci1885.it

prezzo: 20 €

10:30-19:30

**I Santi Stringono...la Cinta**

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

Una giornata dedicata alla degustazione dei salumi di cinta senese **Renieri**. La qualità e la tradizione della cinta senese della famiglia Renieri da gustare nelle produzioni artigianali di S. Forno.

per info:  
055 2398580

menù alla carta

11:00-14:30

### **A Pranzo con Fanceat**

Desinare @ Riccardo Barthel, Via dei Serragli 234r, Firenze

Evento su invito per la stampa. Presentazione della startup food Fanceat: box con ingredienti freschi e prelaborazioni per realizzare nella propria cucina in meno di 30 minuti pranzi e cene gourmet. Unboxing e prova prodotto (preparazione di un box da parte della stampa).

per info e prenotazioni:  
348 0951766  
<http://fanceat.com>

evento su invito

12:00-14:00

### **Pasta Fuori di Testa**

Ristorante & Winebar Frescobaldi, Via dei Magazzini 2r, Firenze

Il Ristorante Frescobaldi propone un menù con spaghetti biologico di grano integrale Senatore Cappelli di **Artigiano Pastaio Cav. Giuseppe Cocco**, alla crema di riccio e bottarga di muggine, con un calice di Massovivo 2014, Vermentino dell'Ammiraglia Frescobaldi e caffè.

per info e prenotazioni:  
055 284724  
[ristorantefirenze@frescobaldi.it](mailto:ristorantefirenze@frescobaldi.it)  
[www.deifrescobaldi.it](http://www.deifrescobaldi.it)

prezzo: 13 €

16:00-20:00

### **Frantoio Sant'Agata d'Oneglia**

La Bottega dell'Olio, Piazza del Limbo 22, Firenze

Degustazione delle specialità del **Frantoio Sant'Agata di Oneglia**. Cadeau per i partecipanti.

per info e prenotazioni:  
055 2670468

evento gratuito

17:00-18:30

### **Artigianale è Sinonimo di Non Replicabile?**

Eataly Firenze, Via de Martelli 22r, Firenze

Eataly Firenze ospita il **Birrificio del Forte** di Pietrasanta e Francesco Mancini, mastro birraio dell'azienda, per una degustazione e discussione che mette a confronto lotti diversi di tre dei loro storici prodotti. Inoltre nei Ristorantini per tutto il weekend sarà possibile degustare alcuni piatti studiati ad hoc, in abbinamento alle birre del Forte.

per info e prenotazioni:  
055 0153610  
[didatticafirenze@eataly.it](mailto:didatticafirenze@eataly.it)

evento gratuito su prenotazione

18:00-21:00

**La Natura in Città...Taste of Montagna - Aperitivo con Genepy**

Caffé Pasticceria Serafini, Via Gioberti 168r, Firenze

Liquore di Montagna, Aperitivo di Città. Con la collaborazione di **Distilleria Erboristica Alpina**, verranno proposti drinks a base di Genepy accompagnati da un ricchissimo buffet con pietanze a tema. Verranno inoltre presentati altri prodotti e una degustazione dell'amaro di erbe S.S.24, prodotto con infusi di 15 erbe preparati nella distilleria dell'azienda, che nel 2014 ha ottenuto la Medaglia d'Argento al Concorso Mondiale di Bruxelles.

per info e prenotazioni:  
055 2476214  
www.pasticceriaserafini.it  
info@pasticceriaserafini.it

evento gratuito

18:00-23:00

**Aperitivi Fuori di Taste: 1-2-3-Four Seasons Hotel Firenze in "Jazz Mood"**

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

Atrium Bar & Liquoreria Essentiae vi invitano per un viaggio di tre giorni fra l'Habana e New York con a bordo: Venerdì 11 Greta Ciurlante Trio "American Songbook", Sabato 12 Elisa Mini Trio "High Times, Hard Times", Domenica 13 Michela Lombardi Trio "Old & New Standards". Snacks e assaggi a cura di **De' Magi - Alchimia de' Formaggi, Salumificio Mannori**, La Gusteria - Confetture, mostarde e giardiniere.

per info e prenotazioni:  
055 2626450  
ilpalagio@fourseasons.com

prezzo: 25 € prima consumazione - 12 € seconda consumazione

18:30-20:30

**Il Riso, che Bontà!**

Obicà Firenze, Via de' Tornabuoni 16, Firenze

Scoprite tutto il gusto di Riso Buono in abbinamento alle Mozzarelle di Bufala Campana DOP e alle specialità Obicà: una speciale proposta da degustare all'aperitivo per assaporare il Riso Carnaroli e Riso Artemide in tre varianti.

per info e prenotazioni:  
0552773526  
tornabuoni@obica.com  
www.obica.com

prezzo: 8 €

18:30-22:00

**F%nderia del Cacao approda allo Spumantino**

Spumantino Verrazzano al Pontevecchio, Lungarno degli Acciaiuoli 4r, Firenze

Sulla rotta di Verrazzano, **F%nderia del Cacao** getta l'ancora allo Spumantino tra suggestioni di vino, cocktails, sushi e orizzonti di Cioccolato! Durante la settimana di Taste assaggi e un corner dedicato dei prodotti F%nderia del Cacao da Spumantino.

per info e prenotazioni:  
055 213940  
info@fonderiadelcacao.it - info@verrazzano.com

menù alla carta

19:00

### La Novità è Femmina

Scuola di Arte Culinaria Cordon Bleu, Via Giusti 7, Firenze

Abbinamenti insoliti delle mostarde di **Le Tamerici** di Paola Calciolari da Cordon Bleu. Tre donne protagoniste di un evento alla Scuola di Arte Culinaria, insieme per raccontare ognuna le proprie competenze in una quasi lezione degust-attiva. Paola Calciolari titolare di Le Tamerici di Mantova, Cristina Blasi e Gabriella Mari, titolari della storica scuola di cucina a Firenze da 30 anni.

per info e prenotazioni:  
055 2345468  
info@cordonbleu-it.com  
www.cordonbleu-it.com

evento gratuito su prenotazione (posti limitati)

19:00-21:00

### 79Rosso, Rosso Peperita

79Rosso, Via dei Serragli 79r, Firenze

Lungarno, mensile di arte e cultura a Firenze è lieta di presentare l'evento più "caldo" di Fuori di Taste. 79rosso, progetto che accoglie esposizioni e residenze artistiche nel cuore dell'Oltrarno ospita nei suoi spazi **Peperita**, un'interessante realtà toscana specializzata nella coltivazione di peperoncino. Nella cornice della residenza dello street artist fiorentino Mr G, sarà presentato il Kit da Chef 2016, composto da sei polveri di peperoncino con sei relative ricette abbinare. Una piattaforma di sensi con abbinamenti a regola d'arte ed esaltazione dei sapori attraverso i misteri del peperoncino. Gli ospiti, oltre a degustare le speciali creazioni hot di Peperita, potranno provare uno speciale panino gourmet sulle vibrazioni del peperoncino Habanero Red Savina, creato per l'occasione da Panino Tondo, il tutto accompagnato dalle birre del pluripremiato birrifico pisano Gilda dei Nani Birrai.

per info:  
338 3215286  
www.peperita.it

evento gratuito

19:00-22:00

### Pasta Fuori di Testa

Ristorante & Winebar Frescobaldi, Via dei Magazzini 2r, Firenze

Il Ristorante Frescobaldi propone un menù con spaghetti biologico integrale Senatore Cappelli di **Artigiano Pastaio Cav. Giuseppe Cocco**, alla crema di riccio e bottarga di muggine, con un calice di Massovivo 2014, Vermentino dell'Ammiraglia Frescobaldi e caffè.

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

prezzo: 13 €

19:00-22:00

### Terrae Altrove® all'Ombra dell'Alpe della Luna

Studio Arcabi Associates, Via del Ghirlandaio 6, Firenze

Cocktail con degustazione di prodotti, storie, ricette e leggende del comprensorio dell'Alpe della Luna organizzato dallo Studio Arcabi Associates a supporto del progetto innovativo di terrae altrove® che vede la promozione del territorio attraverso le eccellenze dei prodotti alimentari, artigianali e della trasformazione manifatturiera ad alto contenuto qualitativo. Ospite Augusto Tocci con la "Novella del tartufo dell'Alpe della Luna" dal suo ultimo libro di ricette "Vita da Gnomi".

per info:  
info@terraealtrove.it  
aldocappa@arcabi.com

evento gratuito

19:00-23:00

**...e che Cavolo!**

Osteria del Caffé Italiano, Via Isola delle Stinche 11r-13r, Firenze

Allocazione prettamente toscana, che nobilita la materia prima in oggetto. Piatti tipici della tradizione Toscana, a base di Cavolo Nero proveniente dai produttori di cavolo fiorentino, cuore nero di Toscana.

per info e prenotazioni:

055 289080 - 055 289368

[www.caffeitaliano.it](http://www.caffeitaliano.it) - [www.cavoloneroflorentino.it](http://www.cavoloneroflorentino.it)

menù alla carta

19:00-23:00

**Menù Degustazione Fuori di Taste**

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

Menu realizzato con i prodotti di **Savini Tartufi**, **Pastificio Benedetto Cavalieri dal 1918**, Pomodori Motticella **Az. Agraria Paolo Petrilli**, Caffè Giada, **De' Magi - Alchimia de' Formaggi**, Agro Ittica Lombarda.

per info e prenotazioni:

055 2626450

[ilpalagio@fourseasons.com](mailto:ilpalagio@fourseasons.com)

prezzo: 95 € (vini esclusi)

dalle 19:30

**I Santi Stringono...la Cinta**

Il Santino, Via di Santo Spirito 60, Firenze

Una giornata dedicata alla degustazione dei salumi di cinta senese **Renieri**. La qualità e la tradizione della cinta senese della famiglia Renieri da gustare come aperitivo in chiave contemporanea al Santino.

per info e prenotazioni:

055 2302820

menù alla carta

dalle 19:30

**I Santi Stringono...la Cinta**

Ristorante il Santo Bevitore, Via di Santo Spirito 64, Firenze

Una giornata dedicata alla degustazione dei salumi di cinta senese **Renieri**. La qualità e la tradizione della cinta senese della famiglia Renieri da gustare in un menu dedicato al Santo Bevitore.

per info e prenotazioni:

055 211264

[info@ilsantobevitore.com](mailto:info@ilsantobevitore.com)[www.ilsantobevitore.com](http://www.ilsantobevitore.com)

menù alla carta

19:30

### Galeotto fu il Risotto

Desinare @ Riccardo Barthel, Via dei Serragli 234r, Firenze

Quali sono i pensieri che scorrono nella mente di un cuoco impegnato nella preparazione di un risotto? E' possibile cucinare pensando ad altro riuscendo a non scuocere il riso? Leonardo Romanelli, critico gastronomico racconta episodi, aneddoti, curiosità, legate al mondo della gastronomia mentre preparerà un risotto nella cucina di Desinare che sarà servito agli spettatori di quello che diventerà un teatro da salotto culinario.

per info e prenotazioni:  
055 221118  
info@desinare.it  
www.desinare.it

evento gratuito su prenotazione

20:00

### A Taste of Puglia

Olio Restaurant, Via Santo Spirito 4, Firenze

Alla scoperta della Puglia con i prodotti biologici della **Azienda Agraria Paolo Petrilli**. Spaghetti di semola di grano duro con pomodori pelati, ed un calice di Nero di Troia.

per info e prenotazioni:  
055 2658198  
www.oliorestaurant.it

prezzo: 15 €

20:00

### Firenze - Bangkok Andata e Ritorno

Ristorante Quinoa, Vicolo S. Maria Maggiore 1, Firenze

Cena degustazione vegetariana-gluten free. La cucina toscana incontra la cucina thailandese.

per info e prenotazioni:  
055 290876  
info@ristorantequinoa.it  
www.ristorantequinoa.it

prezzo: 25 € (5 portate + bevande)

dalle 20:00

### Da' Pescatore: Immersione Verticale del Baccalà

Da' Pescatore Casa di Cucina, Piazza del Carmine 7r, Firenze

Casa di Cucina Da' Pescatore, nella sua spettacolare location - una chiesa anglicana sconsacrata - propone delle "degustazioni verticali" di baccalà (5 portate + dolce e vini). In collaborazione con la prestigiosa azienda **Ghezzi-Genuine Tradizioni di Mare** che si occupa della fornitura del pesce, sarà possibile fare metaforicamente una gustosa e speciale immersione alla scoperta del baccalà, scoprendo i suoi diversi sapori. Varianti tra sapidità, texture e cotture. Dal vapore alla frittura, passando per la brace. Il tutto abbinato ai vini friulani **Zorzettig**.

per info e prenotazioni:  
055 219978  
dp@dapescatore.it  
www.dapescatore.it

prezzo: 55 € a persona inclusi vini

20:00

### Un Riso d'Amare

Ristorante Filipepe, Via San Niccolò 39, Firenze

Un incontro nel cuore di Firenze per un Riso d'Amare, il riso del **Principato di Lucedio** e Filipepe.

evento su invito



21:00

**Alla Capponcina Siamo Andati Fuori di Taste Al Naturel**

La Capponcina di Settignano, Via di San Romano 15/17r, Firenze

La Capponcina di Settignano propone una degustazione dal titolo: La Terra e il Mare Incontrano il Prosciutto di Parma. Saranno proposti piatti il cui filo conduttore sarà il prosciutto **ItalgrouP Alimentari - Al Naturel**. Con abbinamenti classici e ricercati di terra e di mare.

per info e prenotazioni:  
055 697037  
www.capponcina.com

prezzo: 30 € (bevande escluse)

09:30-18:00

**Teaching Traditions - No Legal Age for Drinking Culture**

Apicius International School of Hospitality, Via Guelfa 85, Firenze

Teaching Methodologies in Hospitality, Food and Wine Studies. La conferenza riunisce relatori internazionali e coinvolge attivamente studenti di tutto il mondo e produttori del territorio. Fra gli interventi, studiosi di Hospitality e lo chef Cristiano Tomei (Ristorante L'Imbutto - \*Michelin). Nelle degustazioni: **Riso Acquerello**, Pruneti (olio), **Pastificio Fabbri**, **Acetaia Malpighi**. Wine tasting panel.

per info e prenotazioni:  
conferences@fua.it  
http://apicius.it

evento gratuito su prenotazione fino a esaurimento posti

10:00-21:00

**Perle Sovrane: Il Bianco Incontra il Nero**

Procacci, Via de' Tornabuoni 64r, Firenze

Degustazione di Franciacorta Cuvée Royale Marchesi Antinori in abbinamento ad una confezione di caviale Royal **Calvisius Caviar**.

per info e prenotazioni:  
055 211656  
procacci@antinori.it  
www.procacci1885.it

prezzo: 20 €

11:00-20:00

**Fuori di Taste alla Rinascente**

la Rinascente, Piazza della Repubblica, Firenze

In occasione di Taste, la Rinascente di Firenze invita ad assaporare l'eccellenza dei prodotti italiani. Degustazioni ed incontri con una selezione di produttori in assortimento nel Food Market della Rinascente.

per info:  
055 219113  
www.rinascente.it

evento gratuito

12:00

### Padri, Maestri e Profeti, a Taste 11 il Nuovo Numero del Magazine Dispensa

Stazione Leopolda - Area Ring, Viale Fratelli Rosselli 5, Firenze

In occasione di Taste, la presentazione del nuovo numero di Dispensa, Generi Alimentari & Generi Umani, la rivista da collezionare dedicata a tutti gli amanti del cibo e dell'universo che gli gira intorno. Saranno presenti gli autori, e i fotografi che, assieme ad ospiti speciali, racconteranno il nuovo numero dedicato al tema dei padri, maestri e profeti del cibo.

per info:  
www.pittimmagine.com

evento aperto a tutti i visitatori di Taste

12:00-14:00

### Menù Rivoluzione del Tartufo

Ristorante Ora d'Aria, Via dei Georgofili 9r, Firenze

Tapas a scelta a base di tartufo fresco, creme e condimenti della produzione **Tartufi Stefania Calugi**.

per info e prenotazioni:  
055 2001699  
www.tartufi.it - www.oradariaristorante.com

prezzo: 45 € (5 tapas)

12:00-14:00

### Pasta Fuori di Testa

Ristorante & Winebar Frescobaldi, Via dei Magazzini 2r, Firenze

Il Ristorante Frescobaldi propone un menù con spaghetti biologico di grano integrale Senatore Cappelli di **Artigiano Pastaio Cav. Giuseppe Cocco**, alla crema di riccio e bottarga di muggine, con un calice di Massovivo 2014, Vermentino dell'Ammiraglia Frescobaldi e caffè.

per info e prenotazioni:  
055 284724  
ristorantefirenze@frescobaldi.it  
www.deifrescobaldi.it

prezzo: 13 €

12:00-16:00

### Bolle di Olio e Farfalle di Pasta

Caffé Alfieri, Lungarno Corsini 2, Firenze

L'executive chef Alessandro Pierangeli nella prestigiosa location del Caffé Alfieri ha scelto, per un percorso sensoriale, Oro d'Oliva, olio di eccellenza, e la pasta di **Pastificio Benedetto Cavalieri dal 1918** di gusto mediterraneo e lavorata alla maniera antica.

per info e prenotazioni:  
335 1020600 - 3473866019  
matteo@caffeealfieri.it  
www.caffeealfieri.it - www.orodoliva.it - www.benedettocavalieri.it

prezzo: 12 €

12:00-23:00

### Fuori di Taste @Cipolla Rossa

Osteria Cipolla Rossa, Via dei Conti 53r, Firenze

Cipolla Rossa propone un menù dedicato ai produttori Savini Tartufi, Renieri, Distilleria Bortolo Nardini, Artigiano Pastaio Cav. Giuseppe Cocco.

per info e prenotazioni:  
055 214210  
info@osteriacipollarossa.com - www.osteriacipollarossa.com

menù alla carta

14:00-19:30

### Macaron e Tè: Connubio di Gusto e Savoir-Faire Francese

Boutique Ladurée, Via della Vigna Nuova 48r, Firenze

Con l'acquisto di una scatola con 3 macaron (gusti in anteprima: fior di ciliegio e cioccolato/frutto della passione e 1 a scelta), sarà offerta una degustazione di tè Ladurée.

per info:  
055 216047  
ladureefirenze@cadeauxroyal.it  
www.laduree.com

prezzo: 5,70 €

15:00



### Every Small Bites Contains a Story

Stazione Leopolda - Area Ring, Viale Fratelli Rosselli 5, Firenze

A Taste andrà in scena uno speciale focus alla scoperta delle "diversità" della materia prima alimentare proveniente da lontano – dal cacao alle spezie, fino a specie di frutta e verdura che crescono solo in determinati climi. Il tutto riletto in una prospettiva eco solidale, che guarda ai popoli – i volti, le mani - dediti alla coltivazione e alla raccolta. Un progetto realizzato in collaborazione con ITC INTERNATIONAL TRADE CENTRE e concepito appositamente per la manifestazione e il suo pubblico.

per info:  
www.pittimmagine.com

evento aperto a tutti i visitatori di Taste

15:00-20:00

### Terræ Altrove® La Transumanza da Badia Tedalda alla Maremma

Studio Arcabi Associates, Via del Ghirlandaio 6, Firenze

Dal basso medioevo agli anni '50 sulle orme dei pastori e dei loro greggi. Storie di gente semplice e degustazione di formaggi dalla Maremma alla Valmarecchia, organizzato dallo Studio Arcabi Associates a supporto del progetto innovativo di terræ altrove® che vede la promozione del territorio attraverso le eccellenze dei prodotti alimentari, artigianali e della trasformazione manifatturiera ad alto contenuto qualitativo. Interviste e racconti con Lucia Bigozzi giornalista, sommelier, wine blogger.

per info:  
info@terraealtrove.it  
aldocappa@arcabi.com

evento gratuito

15:00-21:00

### La Colomba... fa Primavera!

Sala Ex Leopoldine, Piazza Torquato Tasso 7, Firenze

Assaggi di 10 colombe prodotte da note pasticcerie italiane, degustazione di vini in abbinamento.  
Evento della Biennale Enogastronomica Fiorentina

per info:  
331 7677228 - 331654555  
santino.bar@libero.it - alfredocozzi@virgilio.it

offerte devolute in beneficenza a favore di A.T.T.

16:00-20:00

### Vinoutlet, l'Italia è Servita!

Vinoutlet, Borgo Ognissanti, 70r - Firenze

In occasione di Taste, sarà possibile assaggiare i prodotti di **Salumi Cervellera** (Martina Franca - TA) con il "capocollo di Martina Franca" presidio Slow Food, incluso tra i 100 prodotti da tutelare e valorizzare. I vini rossi Pirro Varone e Cantine Ariano dalla Puglia, Lini910 lambrusco e aceto balsamico dall'Emilia, Almond '22 birre artigianali dall'Abruzzo, Vecchie Terre di Montefili Chianti Classico (in esclusiva Vinoutlet) e Massoferrato dalla Toscana.

per info:  
055 2670495  
www.vinoutlet.it

evento gratuito

16:00-20:00

### Frantoio Sant'Agata d'Oneglia

La Bottega dell'Olio, Piazza del Limbo 22, Firenze

Degustazione delle specialità del **Frantoio Sant'Agata di Oneglia**. Cadeau per i partecipanti.

per info e prenotazioni:  
055 2670468

evento gratuito

16:00-21:00

### Una Foto con Frutta e...Salame

Giova enogastronomia, Via Calimaruzza 13r, Firenze

Set fotografico immerso nella frutta con il fotografo Sandro Michaelles nello studio ottica Bonghi. Degustazione dei salumi **Renieri**, sottoli **I Contadini Natural Food and Life**, vini I Balzini e Bella di Cerignola Fratepietro.

per info e prenotazioni:  
055 210822

evento gratuito

17:00



### Taste Ring / Come difendere l'Olio Extra Vergine italiano da truffe, adulterazioni e campagne denigratorie all'estero?

Stazione Leopolda - Area Ring, Viale Fratelli Rosselli 5, Firenze

Interverranno: Amedeo De Franceschi (responsabile operativo del Nucleo Agroalimentare e Forestale del Corpo Forestale dello Stato), Piero Gonnelli (presidente di AIFO - Associazione Italiana Frantoiani Oleari), Maurizio Pescari (giornalista di Teatronaturale.it), Michele Bungaro (responsabile relazioni istituzionali di Unaprol).

per info:  
www.pittimmagine.com

evento aperto a tutti i visitatori di Taste

|                    |  |
|--------------------|--|
| <p>17:00-21:00</p> | <p><b>Cotto &amp; Mangiato</b></p> <p>CUCO Cucina Contemporanea, Via del Melarancio 4, Firenze</p> <p>Cuco Cucina Contemporanea propone un aperitivo e una cena con <b>Salumificio Mannori</b>. Dalle 17:00 alle 19:00 presentazione della Bookzine Dispensa in collaborazione con Bjork Florence. Alle 19:30 e alle 21:00 cena degustazione del nuovo prosciutto cotto Mannori.</p> <p>per info e prenotazioni:<br/>347 5217260<br/><a href="http://www.facebook.com/CUCOcucinacontemporanea">www.facebook.com/CUCOcucinacontemporanea</a></p> <p>prezzo cena: 20 € (antipasto, primo e secondo)</p>                                    |
| <p>17:00-21:30</p> | <p><b>Benvenuti al Sud dei Fuori di Taste</b></p> <p>Il Sole nel Borgo, Via della Spada 30r, Firenze</p> <p>Il Sole nel Borgo propone una degustazione di eccellenze Slow Food della provincia di Salerno. Saranno inoltre preparati dei piatti con la linea integrale del <b>Pastificio Gentile dal 1876-Gragnano</b>. Vendita di fiori, candele e complementi di arredo della collezione SIA Home Fashion scontati al 70% per finanziare la Fondazione dell'Ospedale Pediatrico Meyer.</p> <p>per info:<br/>055 283903<br/><a href="mailto:ilsolenelborgofirenze@gmail.com">ilsolenelborgofirenze@gmail.com</a></p> <p>prezzo: 5 €</p> |
| <p>17:30-20:00</p> | <p><b>Il Giardino delle Esperidi a Firenze</b></p> <p>Desinare @ Riccardo Barthel, Via dei Serragli 234r, Firenze</p> <p>La famiglia Ricci in visita in Toscana con l'Olio <b>Agrumato</b> ed i Pan' di Olio, un giardino di sapori da degustare...</p> <p>per info e prenotazioni:<br/>347 8388284<br/><a href="http://www.agrumato.it">www.agrumato.it</a></p> <p>evento su invito</p>   |
| <p>18:00</p>       | <p><b>Questione di Eccellenze...Castello di Verrazzano Incontra Gjulia!</b></p> <p>Cantinetta dei Verrazzano , Via dei Tavolini 18/20r, Firenze</p> <p>All'interno del prestigioso salotto dei vini Castello di Verrazzano, <b>Birra Gjulia</b> verrà degustata e commentata con i suoi ideatori. Un'appassionante esperienza che racconta come il malto e i luppoli possono essere sinonimo di eccellenza!</p> <p>per info:<br/>055 268590<br/><a href="mailto:info@verrazzano.com">info@verrazzano.com</a></p>   |
| <p>18:00-02:00</p> | <p><b>Lo Sverso Fuori di Taste</b></p> <p>Lo Sverso, Via Panicale 7-9r, Firenze</p> <p>Lo Sverso presenta le birre del <b>Birrificio Italiano</b>. Birre artigianali accompagnate da abbinamenti gastronomici della cucina.</p> <p>per info e prenotazioni:<br/>349 7482939 - 329 4194062<br/><a href="http://www.facebook.com/losversofirenze">www.facebook.com/losversofirenze</a></p> <p>prezzo: 8 - 12 €</p>   |

18:00-21:00

### **Il Bello & Il Buono...Gemignani Tartufi, Fashion & Design!**

Arkadia Design, Via Monaco 2a, Firenze

Un gioco di assaggi dedicati agli amanti del gusto e della bellezza. In occasione di Taste, l'azienda **Gemignani Tartufi dal 1930** di San Miniato farà degustare una selezione dei suoi prodotti nella location di interior design Arkadia Arredamenti. Accompagna il gusto, la bellezza dei capi firmati dal brand Zerosestantastudio. Le eccellenze della Moda, Design e del Gusto unite dalla passione per il Made in Italy. Da segnalare la presenza di Federico Minghi, il "Vignaiolo Creativo".

per info:  
0571 419470  
info@gemignanitartufi.it  
www.gemignanitartufi.it - www.arkadiadesign.it - www.zerosestantastudio.it

evento su invito

18:00-23:00

### **Aperitivi Fuori di Taste: 1-2-3-Four Seasons Hotel Firenze in "Jazz Mood"**

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

Atrium Bar & Liquoreria Essentiae vi invitano per un viaggio di tre giorni fra l'Habana e New York con a bordo: Venerdì 11 Greta Ciurlante Trio "American Songbook", Sabato 12 Elisa Mini Trio "High Times, Hard Times", Domenica 13 Michela Lombardi Trio "Old & New Standards". Snacks e assaggi a cura di **De' Magi - Alchimia de' Formaggi, Salumificio Mannori**, La Gusteria - Confetture, mostarde e giardiniere.

per info e prenotazioni:  
055 2626450  
ilpalagio@fourseasons.com

prezzo: 25 € prima consumazione - 12 € seconda consumazione

18:30

### **Orti Urbani e Coesione Sociale. Il Ritorno della Natura in Città tra Recupero Architettonico e Valorizzazione del Territorio.**

Stazione Leopolda - Area Ring, Viale Fratelli Rosselli 5, Firenze

L'incontro presenta il progetto pilota "L'Orto dell'Oasi" che si realizzerà a Firenze in occasione del restauro del Convento dell'Oasi del Sacro Cuore. Parteciperanno Alessia Bettini, assessore all'Ambiente del Comune di Firenze; l'architetto paesaggista Mariachiara Pozzana; l'agricoltore Viviano Venturi coordinatore del progetto della Regione Toscana, "Agricoltori Custodi"; l'imprenditore Matteo Matteo Spagnoli.

per informazioni:  
www.pittimmagine.com

evento aperto a tutti i visitatori di Taste

18:30-20:30

### **Cocktail Fever!**

Le Muse Ristorante & Lounge Bar, Via dei Conti 9, Firenze

L'estrosità del nostro mixologist e la creatività dei nostri chef per un viaggio tra tradizione fiorentina e contemporaneità! Il Quinto Quarto in un'originale versione finger food e cocktails rivisitati a base di vini, birre e distillati toscani.

per info e prenotazioni:  
055 2937730  
info@lemusefirenze.com  
www.lemusefirenze.com

prezzo: 9 €

18:30-20:30

**Il Riso, che Bontà!**

Obicà Firenze, Via de' Tornabuoni 16, Firenze

Scoprite tutto il gusto di Riso Buono in abbinamento alle Mozzarelle di Bufala Campana DOP e alle specialità Obicà: una speciale proposta da degustare all'aperitivo per assaporare il Riso Carnaroli e Riso Artemide in tre varianti.

per info e prenotazioni:  
0552773526  
tornabuoni@obica.com  
www.obica.com

prezzo: 8 €

18:30-22:00

**B-Tasty/016 L'Hamburger d'Autore**

Il Panino Tondo, Via Montebello 56r, Firenze

Il Panino Tondo presenta, per il terzo anno, in edizione limitata il B-Tasty/016, ovvero un hamburger d'autore portato nelle vostre case... Il B-Tasty verrà presentato ufficialmente presso le sedi Panino Tondo accompagnato dalle birre artigianali Birra Moa.

per info e prenotazioni:  
055 5385465  
www.ilpaninotondo.it

prezzo: 7.90 / 8.90 € (bevande escluse)

18:30-22:00

**B-Tasty/016 L'Hamburger d'Autore**

Il Panino Tondo, Piazza Giorgini 20r, Firenze

Il Panino Tondo presenta, per il terzo anno, in edizione limitata il B-Tasty/016, ovvero un hamburger d'autore portato nelle vostre case... Il B-Tasty verrà presentato ufficialmente presso le sedi Panino Tondo accompagnato dalle birre artigianali Birra Moa.

per info e prenotazioni:  
055 5385465  
www.ilpaninotondo.it

prezzo: 7.90 / 8.90 € (bevande escluse)

dalle ore 19:00

**Tutta un'Altra Pasta**

Ristorante Quinoa, Vicolo S. Maria Maggiore 1, Firenze

Cena degustazione con i prodotti dei Pastifici Farabella (Fara San Martino-CH) e Massimo Zero (Merano-BZ), vini biologici Cantina Tollo (Tollo-CH), liquore " Amara" dell' **Az. Agricola Rossa** (Paternò-CT). Dalle ore 19.00 presentazione del libro "Tutta un'altra pasta" dello Chef Gluten Free Marcello Ferrarini. Welcome drink e finger food. A seguire dalle ore 20.00 cena a 4 mani con gli Chef Marcello Ferrarini e Simone Ferrarini.

per info e prenotazioni:  
055 290876  
info@ristorantequinoa.it  
www.ristorantequinoa.it

prezzo: 45 € (6 portate, bevande incluse)

dalle 19:00

**Bolle di Olio e Farfalle di Pasta**

Caffé Alfieri, Lungarno Corsini 2, Firenze

L'executive chef Alessandro Pierangeli nella prestigiosa location del Caffé Alfieri ha scelto, per un percorso sensoriale, Oro d'Oliva, olio di eccellenza, e la pasta di **Pastificio Benedetto Cavalieri dal 1918** di gusto mediterraneo e lavorata alla maniera antica.

per info e prenotazioni:  
335 1020600 - 3473866019  
matteo@caffealfieri.it  
www.caffealfieri.it - www.orodoliva.it - www.benedettocavalieri.it

aperitivo à la carte

19:00

**Golosando Taste**

Caffé Concerto Paszkowsky, Piazza della Repubblica 32, Firenze

In occasione di Taste, **Acetaia Leonardi** propone assaggi di aceto balsamico di Modena I.G.P., aceto balsamico tradizionale di Modena D.O.P., parmigiano reggiano e salumi tipici.

per info:  
059554375  
info@acetaialeonardi.it  
www.acetaialeonardi.it

evento su invito

19:00-01:30

**Salve! Vorrei un Aperitivo Per Favore!!**

Circolo Aurora, Viale Vasco Pratolini 2, Firenze

Sembra semplice, ma la miscelazione di spiriti è un'arte. Un cocktail può essere definito tale solo quando ha struttura, aroma e colori bilanciati. Lo staff del Circolo Aurora è sempre alla ricerca di nuove idee, sempre pronto ad imparare e a perfezionare l'arte della miscelazione. Per fare un buon drink la scelta delle materie prime è fondamentale, per questo alla base delle ricette sono presenti ingredienti biologici, frutta fresca e prodotti artigianali locali. Quest'anno le migliori ricette vengono proposte tutte insieme in occasione del Fuori di Taste.

per info e prenotazioni:  
info@circoloaurorafirenze.it  
www.circoloaurorafirenze.it

evento gratuito

19:00-21:00

**Art Taste at Strozzi Caffè**

Strozzi Caffé - Colle Bereto Winery, Palazzo Strozzi - Piazza degli Strozzi, Firenze

In abbinamento ai vini Collebereto, Strozzi Café propone una degustazione dei prodotti di **Acquapazza Gourmet** (alici e colatura), **La Bottega del Gusto** (mozzarella e prodotti tipici) e **La Molina** (cioccolato).

per info e prenotazioni:  
055 288236  
collebereto@strozzicaffè.com

prezzo: 10 €



19:00-22:00

**Pasta Fuori di Testa**

Ristorante &amp; Winebar Frescobaldi, Via dei Magazzini 2r, Firenze

Il Ristorante Frescobaldi propone un menù con spaghetti biologico integrale Senatore Cappelli di **Artigiano Pastaio Cav. Giuseppe Cocco**, alla crema di riccio e bottarga di muggine, con un calice di Massovivo 2014, Vermentino dell'Ammiraglia Frescobaldi e caffè.

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

prezzo: 13 €

19:00-22:00

**Colle Bereto Tasting**

Colle Bereto, Piazza Strozzi 5r, Firenze

In abbinamento con i vini Colle Bereto, verranno proposti i prodotti di **Verrigni-Antico Pastificio Rosetano, Renieri** (salumi) e **Azienda Agricola Agnoni** (sottoli).

per info e prenotazioni:  
055 283156  
collebereto@cafecollebereto.com

prezzo: 10 €

19:00-23:00

**...e che Cavolo!**

Osteria del Caffé Italiano, Via Isola delle Stinche 11r-13r, Firenze

Allocazione prettamente toscana, che nobilita la materia prima in oggetto. Piatti tipici della tradizione Toscana, a base di Cavolo Nero proveniente dai produttori di cavolo fiorentino, cuore nero di Toscana.

per info e prenotazioni:  
055 289080 - 055 289368  
www.caffeitaliano.it - www.cavoloneroflorentino.it

menù alla carta

19:00-23:00

**Il Bistrot del Fiorista: Fiori Freschi, Birre Artigianali e bouquet di Formaggi**

Riva Loft, Via Baccio Bandinelli 98, Firenze

In occasione del Fuori di Taste, i creatori di eventi Cuisine Collectif trasformano il Riva Loft Hotel nel "Bistrot del Fiorista": una location di design dove degustare una cena inusuale con abbinamenti di fiori freschi, bouquet di formaggi, birre artigianali di Birroir e dolcezze primaverili del **Panificio Vannini**.

per info e prenotazioni:  
055 7130272  
cuisinecollectif@gmail.com  
www.rivalofts.com - www.cuisinecollectif.eu - panificiovannini.com - www.birroir.com

prezzo: 25 €

19:00-23:00

**Menù Degustazione Fuori di Taste**

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

Menu realizzato con i prodotti di **Savini Tartufi**, **Pastificio Benedetto Cavalieri dal 1918**, Pomodori Motticella **Az. Agraria Paolo Petrilli**, Caffè Giada, **De' Magi - Alchimia de' Formaggi**, Agro Ittica Lombarda.

per info e prenotazioni:  
055 2626450  
ilpalagio@fourseasons.com

prezzo: 95 € (vini esclusi)

19:30

**Aperitivo al Teatro Niccolini**

Teatro Niccolini, Via Ricasoli 3, Firenze

Uno sfizioso e piacevole aperitivo nel più antico teatro di Firenze, il Teatro Niccolini recentemente restaurato. Protagonisti della serata i salumi di cinta senese **Renieri**, insieme ai vini e altri prodotti del territorio. La serata sarà arricchita da letture e performance artistiche. Evento in collaborazione con Firenze Spettacolo e Promowine.

per info e prenotazioni:  
055 212911  
info@firenzespettacolo.it

prezzo: 10 €

19:30-22:00

**Nedo in...cinta**

Nedo L'Officina dei Golosi, Piazza Paolo Uccello 12, Firenze

Una degustazione contemporanea dei salumi dell'azienda **Renieri**, proposti su sfiziosi taglieri e crostoni creativi di Nedo. In abbinamento formaggi pecorini e birre artigianali.

per info e prenotazioni:  
055 715246

menù alla carta

20:00

**A Taste of Gold con Caseificio Gennari**

Caffé dell'Oro, Lungarno Acciaiuoli 2, Firenze

Degustazione del parmigiano reggiano 24 mesi disolabruna e della riserva 48 mesi del **Caseificio Gennari** di Parma con menù di tre portate.

per info e prenotazioni:  
055 27268912  
oro@lungarnocollection.com  
www.caffedelloro.com

prezzo: 45 euro con abbinamento Vini di Cecchi

dalle 20:00

**Coccoli e Nuvole**

La Divina Pizza, Borgo Allegri 50r, Firenze

Un'anteprima assoluta presentata per la prima volta in occasione di Fuori di Taste 2016. La Divina Pizza di Graziano Monogrammi presenta i coccoli preparati con farine macinate a pietra e impastate con lievito madre, farciti con il prosciutto crudo riserva 24 mesi dell'azienda **Renieri**, e formaggi biologici selezionati personalmente da Graziano Monogrammi.

per info e prenotazioni:

055 2347498

divina@ladivinapizza.it

menù alla carta

dalle 20:00

**Fuori di Taste all'Hops con Amarcord, l'Arte della Birra**

Hops Pub, Viale Spartaco Lavagnini 7r, Firenze

Degustazione delle birre di **Amarcord** insieme al mastro birraio ed esposizione dei quadri "Amarcord".

per info e prenotazioni:

055 3841768

hopspubfirenze@gmail.com

www.facebook.com/hopspub - www.hopspub.com

prezzo: da 5 € a 15 €

20:00

**Sulle Tracce del Riso**

Ristorante Il Santo Graal, Via Romana 70r, Firenze

Il Santo Graal e **Riserva San Massimo** insieme per un percorso enogastronomico dedicato al riso Carnaroli... 5 portate ideate dallo chef Gabriele Andreoni per scoprire tutte le sfumature del Riso Riserva San Massimo. Ogni portata sarà abbinata ai vini dell'Azienda Agricola La Staffa.

per info e prenotazioni:

055 2286533

www.ristorantesantograal.it

prezzo: 50 €

dalle 20:00

**Da' Pescatore: Immersione Verticale del Baccalà**

Da' Pescatore Casa di Cucina, Piazza del Carmine 7r, Firenze

Casa di Cucina Da' Pescatore, nella sua spettacolare location - una chiesa anglicana sconsacrata - propone delle "degustazioni verticali" di baccalà (5 portate + dolce e vini). In collaborazione con la prestigiosa azienda **Ghezzi-Genuine Tradizioni di Mare** che si occupa della fornitura del pesce, sarà possibile fare metaforicamente una gustosa e speciale immersione alla scoperta del baccalà, scoprendo i suoi diversi sapori. Varianti tra sapidità, texture e cotture. Dal vapore alla frittura, passando per la brace. Il tutto abbinato ai vini friulani **Zorzettig**.

per info e prenotazioni:

055 219978

dp@dapescatore.it

www.dapescatore.it

prezzo: 55 € a persona inclusi vini

dalle 20:00

**Menù Rivoluzione del Tartufo**

Ristorante Ora d'Aria, Via dei Georgofili 9r, Firenze

Tapas a scelta a base di tartufo fresco, creme e condimenti della produzione **Tartufi Stefania Calugi**.

per info e prenotazioni:  
055 2001699  
[www.tartufi.it](http://www.tartufi.it) - [www.oradariaristorante.com](http://www.oradariaristorante.com)

prezzo: 45 € (5 tapas)

9:30-19:30

**Guido Tommasi Editore: Nuove Magie in Catalogo**

Stazione Leopolda, Viale Fratelli Rosselli 5, Firenze

Avete preparato un riuscito manicaretto da condividere in una cenetta à deux? Gustate in solitaria il frutto delle vostre fatiche da chef? Capita che il merito vada attribuito al libro di ricette che vi ha portati a questo traguardo. A Pitti Taste 2016 non perdetevi le nuove magie nel catalogo di Guido Tommasi Editore e gli intramontabili classici della casa.

per info:  
[www.pittimmagine.com](http://www.pittimmagine.com)

9:30-19:30

**L'Arte di Far Festa a Tavola. L'esposizione site-specific di opere ispirate al food di Filippo Rossi.**

Stazione Leopolda, Viale Fratelli Rosselli 5, Firenze

Ad accogliere i visitatori lungo il percorso del Taste Tour, una scenografica installazione e un'esposizione di opere ispirate al food, firmate dal site-specific artist Filippo Rossi. In una composizione artistica legata al mondo di Pitti Taste, ogni opera, caratterizzata da uno stile astratto e simbolico, vedrà il proprio senso svelato dal contesto e dalla sua relazione con le altre. Allestimento a cura di Alessandro Moradei.

per info:  
[www.pittimmagine.com](http://www.pittimmagine.com)

9:30-19:30

**Taste for Airc**

Stazione Leopolda, Viale Fratelli Rosselli 5, Firenze

Nasce il progetto Taste for Airc, una collaborazione che permetterà di contribuire a finanziare i progetti di ricerca oncologica nel territorio toscano attraverso uno speciale contributo devoluto dalle vendite del Taste Shop. [www.airc.it](http://www.airc.it)

per info:  
[www.pittimmagine.com](http://www.pittimmagine.com)

09:00-16:00

**Ortobello**

Riccardo Barthel, Via dei Serragli 234r, Firenze

Il mercato a km zero Ortobello offre la possibilità di acquistare prodotti locali venduti direttamente dai coltivatori nel cortile della bottega-laboratorio Riccardo Barthel. Potrete girare tra i banchi di verdure, latte, uova, carne e altri prodotti freschi, divertendovi nell'arte di far la spesa e portando in tavola saperi e sapori della tradizione.

per info:  
335 360140  
[francesco@riccardobarthel.it](mailto:francesco@riccardobarthel.it) - [www.riccardobarthel.it](http://www.riccardobarthel.it)

evento gratuito

|             |  |
|-------------|--|
| 10:00-21:00 | <p><b>Perle Sovrane: Il Bianco Incontra il Nero</b></p> <p>Procacci, Via de' Tornabuoni 64r, Firenze</p> <p>Degustazione di Franciacorta Cuvée Royale Marchesi Antinori in abbinamento ad una confezione di caviale Royal <b>Calvisius Caviar</b>.</p> <p>per info e prenotazioni:<br/>055 211656<br/>procacci@antinori.it<br/>www.procacci1885.it</p> <p>prezzo: 20 €</p>   |
| 11:00       | <p><b>Sunday Brunch Giramondo e Senza Glutine</b></p> <p>Mama Florence Cooking School &amp; Wine Events, Viale F. Petrarca 12, Firenze</p> <p>Come preparare un perfetto brunch con piatti senza glutine e ispirati alle cucine del mondo? Le blogger Forchettinagiramondo e GingerGlutenFree prepareranno con i partecipanti piatti rapidi e facili da realizzare anche a casa con quinoa, amaranto e altri ingredienti naturalmente senza glutine. L'evento è realizzato con l'obiettivo di raccogliere fondi per la campagna #sfidalafame di Oxfam Italia, che sarà presente all'evento per presentare le sue iniziative a sostegno delle produzioni agricole nelle aree svantaggiate del mondo.</p> <p>per info e prenotazioni:<br/>giramondosenzaglutine@gmail.com<br/>www.sfidolafame.it</p> <p>prezzo: 25 € donazione minima (corso di cucina + social brunch) evento a numero chiuso</p> |
| 11:00-20:00 | <p><b>Fuori di Taste alla Rinascente</b></p> <p>la Rinascente, Piazza della Repubblica, Firenze</p> <p>In occasione di Taste, la Rinascente di Firenze invita ad assaporare l'eccellenza dei prodotti italiani. Degustazioni ed incontri con una selezione di produttori in assortimento nel Food Market della Rinascente.</p> <p>per info:<br/>055 219113<br/>www.rinascente.it</p> <p>evento gratuito</p>  |
| 12:00       | <p><b>C'era una Volta il Pranzo della Nonna - Brunch Off</b></p> <p>Ristorante Quinoa, Vicolo S. Maria Maggiore 1, Firenze</p> <p>Ricordi, profumi e sapori dei pranzi della domenica in famiglia con i prodotti di <b>Az. Agr. Rossa</b> (liquore Amara e marmellate di arance rosse di Sicilia - Paternò CT) e Soc. Agr. GM - Le Capanne (vini - Castiglion Fiorentino AR).</p> <p>per info e prenotazioni:<br/>055 290876<br/>info@ristorantequinoa.it<br/>www.ristorantequinoa.it</p> <p>prezzo: 20 € (4 portate, vino, caffè, amaro)</p>  |

12:00-14:00

**Menù Rivoluzione del Tartufo**

Ristorante Ora d'Aria, Via dei Georgofili 9r, Firenze

Tapas a scelta a base di tartufo fresco, creme e condimenti della produzione **Tartufi Stefania Calugi**.

per info e prenotazioni:  
055 2001699  
www.tartufi.it - www.oradariaristorante.com

prezzo: 45 € (5 tapas)

12:00-14:00

**Pasta Fuori di Testa**

Ristorante &amp; Winebar Frescobaldi, Via dei Magazzini 2r, Firenze

Il Ristorante Frescobaldi propone un menù con spaghetti biologico di grano integrale Senatore Cappelli di **Artigiano Pastaio Cav. Giuseppe Cocco**, alla crema di riccio e bottarga di muggine, con un calice di Massovivo 2014, Vermentino dell'Ammiraglia Frescobaldi e caffè.

per info e prenotazioni:  
055 284724  
ristorantefirenze@frescobaldi.it  
www.deifrescobaldi.it

prezzo: 13 €

12:00-16:00

**Bolle di Olio e Farfalle di Pasta**

Caffé Alfieri, Lungarno Corsini 2, Firenze

L'executive chef Alessandro Pierangeli nella prestigiosa location del Caffé Alfieri ha scelto, per un percorso sensoriale, Oro d'Oliva, olio di eccellenza, e la pasta di **Pastificio Benedetto Cavalieri dal 1918** di gusto mediterraneo e lavorata alla maniera antica.

per info e prenotazioni:  
335 1020600 - 3473866019  
matteo@caffeealfieri.it  
www.caffeealfieri.it - www.orodoliva.it - www.benedettocavalieri.it

prezzo: 12 €

12:00-17:00

**B-Tasty/016 L'Hamburger d'Autore**

Orti Dipinti, Borgo Pinti 79, Firenze

Il Panino Tondo presenta, per il terzo anno, in edizione limitata il B-Tasty/016, ovvero un hamburger d'autore portato nelle vostre case... Il B-Tasty verrà presentato accompagnato dalle birre artigianali **La Petrognola**.

per info e prenotazioni:  
055 5385465  
www.ilpaninotondo.it

prezzo: 7.90 / 8.90 € (bevande escluse)

12:00-23:00

**Fuori di Taste @Cipolla Rossa**

Osteria Cipolla Rossa, Via dei Conti 53r, Firenze

Cipolla Rossa propone un menù dedicato ai produttori **Savini Tartufi, Renieri, Distilleria Bortolo Nardini, Artigiano Pastaio Cav. Giuseppe Cocco**.

per info e prenotazioni:  
055 214210  
info@osteriacipollarossa.com - www.osteriacipollarossa.com

menù alla carta

dalle 12:30

**Brunch Domenicale**

Ristorante il Palagio e Atrium Lounge - Four Seasons Hotel, Borgo Pinti 99, Firenze

Brunch a buffet, intrattenimento musicale ed area giochi per bambini. Ospiti: Oliveri con i suoi sott'olii, Agro Ittica Lombarda, Vini Cantine Lvnae. Solerno - Una ricetta sviluppata in Sicilia dalla Master Distiller di Hendrick's Gin per il primo distillato di arance rosse della varietà Sanguinello: Solerno è la novità assoluta della mixology italiana e arriva in esclusiva al brunch del Four Seasons Firenze con una selezione di drinks creata per l'occasione.

per info e prenotazioni:  
055 2626450  
ilpalagio@fourseasons.com

prezzo: 85 €

12:30-15:00

**00... Il Mondo non Pasta - Brunch Domenicale**

Villa Cora, Viale Machiavelli 18, Firenze

Il Brunch, pensato come viaggio gastronomico per scoprire i piatti più famosi e interessanti a base di pasta. Intrattenimento musicale. Verranno utilizzati i prodotti di **Verrigni Antico Pastificio Rosetano, De' Magi-Alchimia de' Formaggi, Le Selve di Vallomo, Orizzonti del Pescatore**, Azienda Vinicola Cecchi.

per info e prenotazioni:  
055 228790  
ristorante@villacora.it  
www.villacora.it

prezzo: 65 € (bevande e iva inclusa) presentando il biglietto di Taste. Richiesta la prenotazione.

14:00-19:30

**Macaron e Tè: Connubio di Gusto e Savoir-Faire Francese**

Boutique Ladurée, Via della Vigna Nuova 48r, Firenze

Con l'acquisto di una scatola con 3 macaron (gusti in anteprima: fior di ciliegio e cioccolato/frutto della passione e 1 a scelta), sarà offerta una degustazione di tè Ladurée.

per info:  
055 216047  
ladureefirenze@cadeauxroyal.it  
www.laduree.com

prezzo: 5,70 €

15:00

**Taste Ring / I birrifici artigianali italiani: continua la crescita o ci sarà una selezione di qualità?**

Stazione Leopolda - Area Ring, Viale Fratelli Rosselli 5, Firenze

Con la partecipazione di: Teo Musso (mastro birraio e fondatore di Baladin), Agostino Aioli (mastro birraio e fondatore di Birrificio Italiano); Eugenio Pellicciari (fondatore di Italian Hops Company), Leonardo Di Vincenzo (mastro birraio e fondatore di Birra del Borgo).

per info:  
www.pittimmagine.com

evento aperto a tutti i visitatori di Taste

15:00-20:00

**Terrae Altreve® e Arcabi per un'Innovazione Equo Solidale**

Studio Arcabi Associates, Via del Ghirlandaio 6, Firenze

Incontri guidati sui progetti innovativi di terrae altreve® e dello Studio Arcabi Associates per uno sviluppo ecosostenibile dei piccoli produttori in un mercato globale. Interviste e racconti con Lucia Bigozzi giornalista, sommelier, wine blogger. Degustazione del caffè Alpe della Luna di terrae altreve®.

per info:  
[info@terraealtrove.it](mailto:info@terraealtrove.it)  
[aldocappa@arcabi.com](mailto:aldocappa@arcabi.com)

evento gratuito

15:00-21:00

**La Colomba... fa Primavera!**

Sala Ex Leopoldine, Piazza Torquato Tasso 7, Firenze

Assaggi di 10 colombe prodotte da note pasticcerie italiane, degustazione di vini in abbinamento. Evento della Biennale Enogastronomica Fiorentina

per info:  
 331 7677228 - 331654555  
[santino.bar@libero.it](mailto:santino.bar@libero.it) - [alfredocozzi@virgilio.it](mailto:alfredocozzi@virgilio.it)

offerte devolute in beneficenza a favore di A.T.T.

16:00-20:00

**Vinoutlet, l'Italia è Servita!**

Vinoutlet, Borgo Ognissanti, 70r - Firenze

In occasione di Taste, sarà possibile assaggiare i prodotti di **Salumi Cervellera** (Martina Franca - TA) con il "capocollo di Martina Franca" presidio Slow Food, incluso tra i 100 prodotti da tutelare e valorizzare. I vini rossi Pirro Varone e Cantine Ariano dalla Puglia, Lini910 lambrusco e aceto balsamico dall'Emilia, Almond '22 birre artigianali dall'Abruzzo, Vecchie Terre di Montefili Chianti Classico (in esclusiva Vinoutlet) e Massoferrato dalla Toscana.

per info:  
 055 2670495  
[www.vinoutlet.it](http://www.vinoutlet.it)

evento gratuito

16:00-21:00

**Una Foto con Frutta e...Salame**

Giova enogastronomia, Via Calimaruzza 13r, Firenze

Set fotografico immerso nella frutta con il fotografo Sandro Michaelles nello studio ottica Bonghi. Degustazione dei salumi **Renieri**, sottoli **I Contadini Natural Food and Life**, vini I Balzini e Bella di Cerignola Fratepietro.

per info e prenotazioni:  
 055 210822

evento gratuito



17:00



## Taste Ring / Via italiana al pranzo di mezzogiorno? Quale futuro per il panino gourmet e il panino vegano?

Stazione Leopolda - Area Ring, Viale Fratelli Rosselli 5, Firenze

Interventi di: Alessandro Frassica (fondatore della paninoteca Ino Firenze), Piero Gabrieli (direttore marketing di Molino Quaglia), Tommaso, Daniele e Fedra Mazzanti, proprietari di All'Antico Vinaio di Firenze), Corradino Marconi (presidente del Consorzio Mortadella di Bologna).

per info:  
www.pittimmagine.com

evento aperto a tutti i visitatori di Taste

17:00-21:30

## Benvenuti al Sud dei Fuori di Taste

Il Sole nel Borgo, Via della Spada 30r, Firenze

Il Sole nel Borgo propone una degustazione di eccellenze Slow Food della provincia di Salerno. Saranno inoltre preparati dei piatti con la linea integrale del **Pastificio Gentile dal 1876-Gragnano**. Vendita di fiori, candele e complementi di arredo della collezione SIA Home Fashion scontati al 70% per finanziare la Fondazione dell'Ospedale Pediatrico Meyer.

per info:  
055 283903  
ilsolenelborgofirenze@gmail.com

prezzo: 5 €

18:00-19:00

## Il Riso, che Bontà! Aperitivo con il Produttore

Obicà Firenze, Via de' Tornabuoni 16, Firenze

Scoprite tutto il gusto di Riso Buono in abbinamento alle Mozzarelle di Bufala Campana DOP e alle specialità Obicà: una speciale proposta da degustare all'aperitivo per assaporare il Riso Carnaroli e Riso Artemide in tre varianti. E per conoscere la storia e le curiosità di questo riso piemontese, un aperitivo conviviale in compagnia del produttore.

per info e prenotazioni:  
0552773526  
tornabuoni@obica.com  
www.obica.com

prezzo: 8 €

18:00-22:00

## Unconventional Cheese

Rivalta Café, Lungarno Corsini 14r, Firenze

Gli esclusivi formaggi affinati da **La Casearia Carpenedo** incontrano la creatività della bartender Rachele Giglioni, nella poliedrica cornice del Rivalta Café, nel cuore di Firenze. Tre cocktail ideati appositamente per accompagnare altrettanti formaggi, per un aperitivo davvero insolito ed intrigante che coinvolgerà tutti i sensi.

per info e prenotazioni:  
055 289810  
info@rivalta cafe.it

aperitivo à la carte

18:00-23:00

**Aperitivi Fuori di Taste: 1-2-3-Four Seasons Hotel Firenze in "Jazz Mood"**

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

Atrium Bar & Liquoreria Essentiae vi invitano per un viaggio di tre giorni fra l'Habana e New York con a bordo: Venerdì 11 Greta Ciurlante Trio "American Songbook", Sabato 12 Elisa Mini Trio "High Times, Hard Times", Domenica 13 Michela Lombardi Trio "Old & New Standards". Snacks e assaggi a cura di **De' Magi - Alchimia de' Formaggi, Salumificio Mannori**, La Gusteria – Confetture, mostarde e giardiniere.

per info e prenotazioni:  
055 2626450  
ilpalagio@fourseasons.com

prezzo: 25 € prima consumazione - 12 € seconda consumazione

18:30-22:00

**B-Tasty/016 L'Hamburger d'Autore**

Il Panino Tondo, Via Montebello 56r, Firenze

Il Panino Tondo presenta, per il terzo anno, in edizione limitata il B-Tasty/016, ovvero un hamburger d'autore portato nelle vostre case... Il B-Tasty verrà presentato ufficialmente presso le sedi Panino Tondo accompagnato dalle birre artigianali Birra Moa.

per info e prenotazioni:  
055 5385465  
www.ilpaninotondo.it

prezzo: 7.90 / 8.90 € (bevande escluse)

18:30-22:00

**B-Tasty/016 L'Hamburger d'Autore**

Il Panino Tondo, Piazza Giorgini 20r, Firenze

Il Panino Tondo presenta, per il terzo anno, in edizione limitata il B-Tasty/016, ovvero un hamburger d'autore portato nelle vostre case... Il B-Tasty verrà presentato ufficialmente presso le sedi Panino Tondo accompagnato dalle birre artigianali Birra Moa.

per info e prenotazioni:  
055 5385465  
www.ilpaninotondo.it

prezzo: 7.90 / 8.90 € (bevande escluse)

18:30-22:30

**Cocktail Fever!**

Le Muse Ristorante &amp; Lounge Bar, Via dei Conti 9, Firenze

L'estrosità del nostro mixologist e la creatività dei nostri chef per una serata "Fuori di Taste" all'insegna della fiorentinità! Cocktails originali a base di vini, birre e distillati toscani accompagneranno il Quinto Quarto, per un viaggio tra tradizione e contemporaneità. L'Aperitivo (dalle 18:30 alle 20:30): Quinto Quarto in versione Finger Foods & Cocktails. La Cena (dalle 20:30 alle 22:30): Menu con piatti a base di Quinto Quarto & Cocktails abbinati.

per info e prenotazioni:  
055 2937730  
info@lemusefirenze.com  
www.lemusefirenze.com

prezzo: 9 € aperitivo - 29 € cena

19:00

### 50 Sfumature di Riso D'uomo, la Geometria della Pasta e le loro "Relazioni Pericolose"...accompagnate da altre seducenti eccellenze!

Lungarno Bistrot, Piazza degli Scarlatti 1, Firenze

Aperitivo, assaggi, show cooking e accompagnamento musicale con una vista mozzafiato sull'Arno. Con i prodotti di Riso d'Uomo (Carnaroli 100% purezza), The Geometry of Pasta (pasta), Nero Modena (aceto balsamico), Antica Tosteria Modena (caffè), Galateo & Friends (olio), **La Giardiniera di Morgan** (giardiniera), Food&co (acciughe) e Agricola Cinausero (prosciutto San Daniele Dop e Speck).

per info e prenotazioni:  
055 2654541  
info@lungarnobistrot.it  
www.lungarnobistrot.it

prezzo aperitivo: 12 € - cena alla carta

dalle 19:00

### Bolle di Olio e Farfalle di Pasta

Caffé Alfieri, Lungarno Corsini 2, Firenze

L'executive chef Alessandro Pierangeli nella prestigiosa location del Caffé Alfieri ha scelto, per un percorso sensoriale, Oro d'Oliva, olio di eccellenza, e la pasta di **Pastificio Benedetto Cavalieri dal 1918** di gusto mediterraneo e lavorata alla maniera antica.

per info e prenotazioni:  
335 1020600 - 3473866019  
matteo@caffealfieri.it  
www.caffealfieri.it - www.orodoliva.it - www.benedettocavalieri.it

aperitivo à la carte

19:00-01:00

### Gurdulù e Contratto: uno Speakeasy dal Gusto Italiano

Gurdulù, Via delle Caldaie 12-14r, Firenze

Gurdulù si trasforma in uno speakeasy, riportando l'atmosfera decadente e clandestina dei luoghi in cui gli alcolici erano consumati illegalmente durante il Proibizionismo. La barlady Sabrina Galloni propone tre cocktails inediti interpretando i liquori della storica cantina Contratto.

per info e prenotazioni:  
055 282223  
info@gurdulu.com  
www.gurdulu.com - www.facebook.com/gurdulufirenze

prezzo: 10 €

19:00-21:00

### Art Taste at Strozzi Caffè

Strozzi Caffè - Colle Bereto Winery, Palazzo Strozzi - Piazza degli Strozzi, Firenze

In abbinamento ai vini Collebereto, Strozzi Café propone una degustazione dei prodotti di **Acquapazza Gourmet** (alici e colatura), La Bottega del Gusto (mozzarella e prodotti tipici) e **La Molina** (cioccolato).

per info e prenotazioni:  
055 288236  
collebereto@strozzicaffe.com

prezzo: 10 €

19:00-21:30

**Coccoli e St. Marcel a Villa Tolomei, con Chef Oliver Malmsten**

Villa Tolomei Hotel & Resort - Ristorante Il Conventino a Marignolle, Via S. Maria a Marignolle 10, Firenze

Il nuovo Chef di Villa Tolomei Oliver Malmsten si presenta alla città. Aperitivo sulla terrazza panoramica del Ristorante Il Conventino a Marignolle a base di speciali coccoli fiorentini abbinati al famoso prosciutto **St. Marcel** alle erbe aromatiche. Lo Chef vi delizierà anche con sformato di carciofi, pappa al pomodoro, fritti misti, crostini e bruschette. Degustazione di Vini produzione Villa Tolomei e dell'olio extravergine di oliva frutto del raccolto 2015 nella tenuta della villa. Coloro che si tratteranno a cena riceveranno uno sconto del 20% sul menu à la carte.

per info e prenotazioni:  
055 3920401  
info@villatolomeihotel.it  
www.villatolomeihotel.it

prezzo: 25 € - Gradita la prenotazione

19:00-22:00

**Pasta Fuori di Testa**

Ristorante & Winebar Frescobaldi, Via dei Magazzini 2r, Firenze

Il Ristorante Frescobaldi propone un menù con spaghetti biologico integrale Senatore Cappelli di **Artigiano Pastaio Cav. Giuseppe Cocco**, alla crema di riccio e bottarga di muggine, con un calice di Massovivo 2014, Vermentino dell'Ammiraglia Frescobaldi e caffè.

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

prezzo: 13 €

19:00-22:00

**Colle Bereto Tasting**

Colle Bereto, Piazza Strozzi 5r, Firenze

In abbinamento con i vini Colle Bereto, verranno proposti i prodotti di **Verrigni-Antico Pastificio Rosetano, Renieri** (salumi) e **Azienda Agricola Agnoni** (sottoli).

per info e prenotazioni:  
055 283156  
collebereto@cafecollebereto.com

prezzo: 10 €

19:00-23:00

**SecondSundaySupperClub**

Claudio Nardi Architects Studio, Via Ippolito Pindemonte 63, Firenze

Durante Fuori di Taste, Claudio Nardi Architects ospita il primo evento di una serie, SecondSundaySupperClub, una collezione di cene negli spazi ex-industriali dello studio. Cucina, design, convivialità con la direzione artistica di Cuisine Collectif e la collaborazione di **Panificio Vannini** e i vini del Castello Del Trebbio.

per info e prenotazioni:  
cuisinecollectif@gmail.com  
www.secondsundaysupperclub.it

prezzo: 45 €

|             |  |
|-------------|--|
| 19:00-23:00 | <p><b>...e che Cavolo!</b></p> <p>Osteria del Caffé Italiano, Via Isola delle Stinche 11r-13r, Firenze</p> <p>Allocazione prettamente toscana, che nobilita la materia prima in oggetto. Piatti tipici della tradizione Toscana, a base di Cavolo Nero proveniente dai produttori di cavolo fiorentino, cuore nero di Toscana.</p> <p>per info e prenotazioni:<br/>055 289080 - 055 289368<br/>www.caffeitaliano.it - www.cavoloneroflorentino.it</p> <p>menù alla carta</p>   |
| 19:00-23:00 | <p><b>Menù Degustazione Fuori di Taste</b></p> <p>Ristorante Il Palagio - Four Seasons Hotel, Borgo Pinti 99, Firenze</p> <p>Menu realizzato con i prodotti di <b>Savini Tartufi</b>, <b>Pastificio Benedetto Cavalieri dal 1918</b>, Pomodori Motticella <b>Az. Agraria Paolo Petrilli</b>, Caffè <b>Giada</b>, <b>De' Magi - Alchimia de' Formaggi</b>, Agro Ittica Lombarda.</p> <p>per info e prenotazioni:<br/>055 2626450<br/>ilpalagio@fourseasons.com</p> <p>prezzo: 95 € (vini esclusi)</p>   |
| 20:00       | <p><b>La Ménagère Ce Soir Est Verte</b></p> <p>La Ménagère, Via dei Ginori 8r, Firenze</p> <p>Il mondo sano e divertente della cucina presentato a La Ménagère attraverso i libri di <b>Guido Tommasi</b>. I panini di 'Ino e i suggerimenti di Csaba Dalla Zorza faranno da introduzione, in maniera intelligente e curiosa, alla spiegazione di un moderno concetto di "mangiare". Cena di 4 portate con ricette tratte dai libri di Guido Tommasi Editore e interpretate dai cuochi del ristorante.</p> <p>per info e prenotazioni:<br/>eventi@lamenagere.it<br/>www.lamenagere.it</p> <p>prezzo: 50 € (bevande incluse)</p>  |
| 20:00       | <p><b>La Pasta Gentile e Joselito in un Prezioso Piatto dello Chef Andrea Campani</b></p> <p>Il Borro Tuscan Bistro, Lungarno Acciaiuoli 80r, Firenze</p> <p>Il fusillo fatto a mano del <b>Pastificio Gentile</b> avvolto dal sapore autentico della carne iberica Joselito, un incontro di culture impreziosito dalle sapienti mani della Signora Maria e dello chef Andrea Campani al Borro Tuscan Bistrò. Le portate saranno accompagnate dai vini de Il Borro e la cena si concluderà con un delizioso dessert preparato con il gelato di Carapina. L'evento è solo su invito, ma sarà possibile per tutti assaggiare i prodotti delle aziende in un piatto esclusivo in carta nei giorni della manifestazione.</p> <p>per info e prenotazioni:<br/>055 290423<br/>www.ilborrotuscanbistro.it</p> |

20:00

**San Gabriel Birra e Cucina**

Cucina Torcicoda, Via Torta 5, Firenze

Birra **San Gabriel** propone una cena con degustazione di birre abbinate.

per info e prenotazioni:  
 055 2654329  
 info@cucinatorcicoda.com  
 www.sangabriel.it - www.cucinatorcicoda.com

menù alla carta

dalle 20:00

**Menù Rivoluzione del Tartufo**

Ristorante Ora d'Aria, Via dei Georgofili 9r, Firenze

Tapas a scelta a base di tartufo fresco, creme e condimenti della produzione **Tartufi Stefania Calugi**.

per info e prenotazioni:  
 055 2001699  
 www.tartufi.it - www.oradariaristorante.com

prezzo: 45 € (5 tapas)

20:00

**Trota Oro su Ponte Vecchio**

Ristorante Borgo San Jacopo, Borgo San Jacopo 62r, Firenze

Lo chef Peter Brunel propone un menù di 4 portate creato con i prodotti di alta qualità **Trota Oro** e tecniche di cottura particolari. Una cucina raffinata ma all'avanguardia in abbinamento con i vini Cecchi.

per info e prenotazioni:  
 055 281661  
 bsj@lungarnocollection.com  
 www.trotaoro.it - www.lungarnocollection.com

prezzo: 80 € (vino incluso)

20:30

**Affinità Selettive**

Se-sto on Arno – The Westin Excelsior Florence, Piazza Ognissanti 3, Firenze

Il cioccolato **Domori** incontra l'alta cucina dello chef Matteo Lorenzini del ristorante Se-sto on Arno. Gianluca Franzoni, anima di Domori, condurrà gli ospiti in una cena-degustazione dedicata al fine cacao Criollo e alle singole origini di cioccolato 70% protagoniste di creazioni dolci e salate. Il dessert sarà una co-creazione tra il pastry chef di Se-sto Luca Tempestini e Fabrizio Donatone, maestro del Team Massari e vincitore della Coppa del Mondo 2015 della Pasticceria.

per info e prenotazioni:  
 055 27152783  
 www.domori.it

prezzo: 90 € (vini inclusi)

21:00

**Baladin Pop and Toast**

UB Firenze, Via dei Conti 4r, Firenze

Festa pop per presentare la prima birra artigianale italiana in lattina... la Pop **Baladin**, sposandola ad un'icona culinario-popolare degli anni '70-'80: il toast!

per info e prenotazioni:

055 214884

info@ubfirenze.it

www.baladin.it

prezzo: 5 €

9:30-19:30

**Guido Tommasi Editore: Nuove Magie in Catalogo**

Stazione Leopolda, Viale Fratelli Rosselli 5, Firenze

Avete preparato un riuscito manicaretto da condividere in una cenetta à deux? Gustate in solitaria il frutto delle vostre fatiche da chef? Capita che il merito vada attribuito al libro di ricette che vi ha portati a questo traguardo. A Pitti Taste 2016 non perdetevi le nuove magie nel catalogo di Guido Tommasi Editore e gli intramontabili classici della casa.

per info:

www.pittimmagine.com

9:30-19:30

**L'Arte di Far Festa a Tavola. L'esposizione site-specific di opere ispirate al food di Filippo Rossi.**

Stazione Leopolda, Viale Fratelli Rosselli 5, Firenze

Ad accogliere i visitatori lungo il percorso del Taste Tour, una scenografica installazione e un'esposizione di opere ispirate al food, firmate dal site-specific artist Filippo Rossi. In una composizione artistica legata al mondo di Pitti Taste, ogni opera, caratterizzata da uno stile astratto e simbolico, vedrà il proprio senso svelato dal contesto e dalla sua relazione con le altre. Allestimento a cura di Alessandro Moradei.

per info:

www.pittimmagine.com

9:30-19:30

**Taste for Airc**

Stazione Leopolda, Viale Fratelli Rosselli 5, Firenze

Nasce il progetto Taste for AIRC, una collaborazione che permetterà di contribuire a finanziare i progetti di ricerca oncologica nel territorio toscano attraverso uno speciale contributo devoluto dalle vendite del Taste Shop. www.airc.it

per info:

www.pittimmagine.com

10:00-21:00

**Perle Sovrane: Il Bianco Incontra il Nero**

Procacci, Via de' Tornabuoni 64r, Firenze

Degustazione di Franciacorta Cuvée Royale Marchesi Antinori in abbinamento ad una confezione di caviale Royal **Calvisius Caviar**.

per info e prenotazioni:

055 211656

procacci@antinori.it

www.procacci1885.it

prezzo: 20 €

12:00

**Presentazione del Libro: "Leonardo Non Era Vegetariano" dalla Lista della Spesa di Leonardo alle Ricette di Enrico Panero**

Stazione Leopolda - Area Ring, Viale Fratelli Rosselli 5, Firenze

Edito da Maschietto Editore, in collaborazione con Museo Ideale Leonardo Da Vinci ed Eataly, con prefazione di Oscar Farinetti e introduzione di Davide Paolini. Frutto di trent'anni di ricerche, il libro fa il punto sul rapporto di Leonardo con i temi dell'alimentazione e della cucina e sul suo presunto vegetarianesimo. Accanto ai testi storici, 15 nuove ricette illustrate create dallo chef Enrico Panero, che evocano il gusto, la creatività e il genio di Leonardo.

per info:  
www.pittimmagine.com

evento aperto a tutti i visitatori di Taste

12:00-14:00

**Pasta Fuori di Testa**

Ristorante &amp; Winebar Frescobaldi, Via dei Magazzini 2r, Firenze

Il Ristorante Frescobaldi propone un menù con spaghetti biologico di grano integrale Senatore Cappelli di **Artigiano Pastaio Cav. Giuseppe Cocco**, alla crema di riccio e bottarga di muggine, con un calice di Massovivo 2014, Vermentino dell'Ammiraglia Frescobaldi e caffè.

per info e prenotazioni:  
055 284724  
ristorantefirenze@frescobaldi.it  
www.deifrescobaldi.it

prezzo: 13 €

12:00-23:00

**Fuori di Taste @Cipolla Rossa**

Osteria Cipolla Rossa, Via dei Conti 53r, Firenze

Cipolla Rossa propone un menù dedicato ai produttori **Savini Tartufi, Renieri, Distilleria Bortolo Nardini, Artigiano Pastaio Cav. Giuseppe Cocco**.

per info e prenotazioni:  
055 214210  
info@osteriacipollarossa.com - www.osteriacipollarossa.com

menù alla carta

14:00-19:30

**Macaron e Tè: Connubio di Gusto e Savoir-Faire Francese**

Boutique Ladurée, Via della Vigna Nuova 48r, Firenze

Con l'acquisto di una scatola con 3 macaron (gusti in anteprima: fior di ciliegio e cioccolato/frutto della passione e 1 a scelta), sarà offerta una degustazione di tè Ladurée.

per info:  
055 216047  
ladureefirenze@cadeauxroyal.it  
www.laduree.com

prezzo: 5,70 €



17:00-21:30

**Benvenuti al Sud dei Fuori di Taste****Il Sole nel Borgo, Via della Spada 30r, Firenze**

Il Sole nel Borgo propone una degustazione di eccellenze Slow Food della provincia di Salerno. Saranno inoltre preparati dei piatti con la linea integrale del **Pastificio Gentile dal 1876-Gragnano**. Vendita di fiori, candele e complementi di arredo della collezione SIA Home Fashion scontati al 70% per finanziare la Fondazione dell'Ospedale Pediatrico Meyer.

per info:  
055 283903  
ilsoleneiborgofirenze@gmail.com

prezzo: 5 €

18:00-24:00

**Cinta Senese e Vini Naturali Bio****Simbiosi Organic Pizza & Lovely Food, Via de'Ginori 56r, Firenze**

In occasione di Taste, al Simbiosi Organic Pizza and Lovely Food aperitivo con free taste dei salumi artigianali di cinta senese della Fattoria La Ginestra, accompagnati dai loro vini naturali biologici senza solfiti. I ragazzi della fattoria saranno presenti per servire e illustrare i loro prodotti.

per info e prenotazioni:  
055 0640115  
contatti@simbiosi.bio  
www.simbiosi.bio

menù alla carta

18:30-22:00

**B-Tasty/016 L'Hamburger d'Autore****Il Panino Tondo, Via Montebello 56r, Firenze**

Il Panino Tondo presenta, per il terzo anno, in edizione limitata il B-Tasty/016, ovvero un hamburger d'autore portato nelle vostre case... Il B-Tasty verrà presentato ufficialmente presso le sedi Panino Tondo accompagnato dalle birre artigianali Birra Moa.

per info e prenotazioni:  
055 5385465  
www.ilpaninotondo.it

prezzo: 7.90 / 8.90 € (bevande escluse)

18:30-22:00

**B-Tasty/016 L'Hamburger d'Autore****Il Panino Tondo, Piazza Giorgini 20r, Firenze**

Il Panino Tondo presenta, per il terzo anno, in edizione limitata il B-Tasty/016, ovvero un hamburger d'autore portato nelle vostre case... Il B-Tasty verrà presentato ufficialmente presso le sedi Panino Tondo accompagnato dalle birre artigianali Birra Moa.

per info e prenotazioni:  
055 5385465  
www.ilpaninotondo.it

prezzo: 7.90 / 8.90 € (bevande escluse)

19:00-22:00

**Pasta Fuori di Testa**

Ristorante &amp; Winebar Frescobaldi, Via dei Magazzini 2r, Firenze

Il Ristorante Frescobaldi propone un menù con spaghetti biologico integrale Senatore Cappelli di **Artigiano Pastaio Cav. Giuseppe Cocco**, alla crema di riccio e bottarga di muggine, con un calice di Massovivo 2014, Vermentino dell'Ammiraglia Frescobaldi e caffè.

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

prezzo: 13 €

19:00-23:00

**...e che Cavolo!**

Osteria del Caffè Italiano, Via Isola delle Stinche 11r-13r, Firenze

Allocazione prettamente toscana, che nobilita la materia prima in oggetto. Piatti tipici della tradizione Toscana, a base di Cavolo Nero proveniente dai produttori di cavolo fiorentino, cuore nero di Toscana.

per info e prenotazioni:  
055 289080 - 055 289368  
www.caffeitaliano.it - www.cavoloneroflorentino.it

menù alla carta

19:00-23:00

**Menù Degustazione Fuori di Taste**

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

Menu realizzato con i prodotti di **Savini Tartufi**, **Pastificio Benedetto Cavalieri dal 1918**, Pomodori Motticella **Az. Agraria Paolo Petrilli**, Caffè Giada, **De' Magi - Alchimia de' Formaggi**, Agro Ittica Lombarda.

per info e prenotazioni:  
055 2626450  
ilpalagio@fourseasons.com

prezzo: 95 € (vini esclusi)

19:00-24:00

**Io Difendo l'Energia del Cibo**

Mercato Centrale di Firenze (primo piano), Piazza del Mercato Centrale 4, Firenze

SETTE ARTIGIANI DELLA PIZZA PER CAPIRE, SCOPRIRE, DEGUSTARE. Il Mercato Centrale Firenze sposa l'iniziativa lanciata da **Petra Molino Quaglia** per sensibilizzare i consumatori a scelte consapevoli nella loro alimentazione. Sette artigiani pizzaioli tra i più bravi in Toscana propongono la loro Pizza Margherita e una Speciale per promuovere il mangiare autentico, buono e sano. Parteciperanno Romualdo Rizzuti (Mercato Centrale Firenze, <http://www.mercatocentrale.it>), Paolo Pannacci (Pizzeria Lo Spela, <http://www.lospela.it/>), Antonio Polzella (Pizzeria La Ventola, <http://www.laventola.it>), Massimo Giovannini (Apogeo Pizzeria, <http://www.pizzeriaapogeo.it>), Giovanni Santarpia (Pizzeria Santarpia, <http://www.santarpia.biz>), Graziano Monogrammi (la Divina Pizza, <http://www.ladivinapizza.it/>) e Vincenzo D'Anetra (Pizzeria Caffè Italiano, <http://www.osteriacaffeitaliano.com>).

per info e prenotazione:  
0429 649110 - 055 2399798  
info@farinaearte.it - eventi@mercatocentrale.it  
www.farinapetra.it - www.fuorisito.it - www.mercatocentrale.it

prezzo: 8 € Margherita - 10 € Speciale

19:00-24:00

**Berberé e Il Santino presentano Pizza Loves Vino**

Berberé Craft Pizza and Beer, Piazza de' Nerli 1, Firenze

Berberé Craft pizza & beer propone un viaggio alla scoperta del gusto artigianale toscano, degustando le pizze di Berberé - farine macinate a pietra, pasta madre viva, maturazione lenta, topping stagionale creativo, cottura in forno a legna - farcite con i prodotti gastronomici e accompagnate dai migliori vini di terra toscana selezionati per l'occasione da Il Santino.

per info e prenotazioni:  
055 2382946  
www.berbere.it

prezzo: da Berberé 25 € (menù degustazione 4 calici di vino, 4 portate di pizza) - Sarà possibile assaggiare il menù anche a Il Santino (Via Santo Spirito 60r) 5 € (1 calice di vino e assaggio di pizza)

dalle 20:00

**Menù Rivoluzione del Tartufo**

Ristorante Ora d'Aria, Via dei Georgofili 9r, Firenze

Tapas a scelta a base di tartufo fresco, creme e condimenti della produzione **Tartufi Stefania Calugi**.

per info e prenotazioni:  
055 2001699  
www.tartufi.it - www.oradariaristorante.com

prezzo: 45 € (5 tapas)

9:30-19:30

**Guido Tommasi Editore: Nuove Magie in Catalogo**

Stazione Leopolda, Viale Fratelli Rosselli 5, Firenze

Avete preparato un riuscito manicaretto da condividere in una cenetta à deux? Gustate in solitaria il frutto delle vostre fatiche da chef? Capita che il merito vada attribuito al libro di ricette che vi ha portati a questo traguardo. A Pitti Taste 2016 non perdetevi le nuove magie nel catalogo di Guido Tommasi Editore e gli intramontabili classici della casa.

per info:  
www.pittimmagine.com

9:30-19:30

**L'Arte di Far Festa a Tavola. L'esposizione site-specific di opere ispirate al food di Filippo Rossi.**

Stazione Leopolda, Viale Fratelli Rosselli 5, Firenze

Ad accogliere i visitatori lungo il percorso del Taste Tour, una scenografica installazione e un'esposizione di opere ispirate al food, firmate dal site-specific artist Filippo Rossi. In una composizione artistica legata al mondo di Pitti Taste, ogni opera, caratterizzata da uno stile astratto e simbolico, vedrà il proprio senso svelato dal contesto e dalla sua relazione con le altre. Allestimento a cura di Alessandro Moradei.

per info:  
www.pittimmagine.com

9:30-19:30

**Taste for Airc**

Stazione Leopolda, Viale Fratelli Rosselli 5, Firenze

Nasce il progetto Taste for Airc, una collaborazione che permetterà di contribuire a finanziare i progetti di ricerca oncologica nel territorio toscano attraverso uno speciale contributo devoluto dalle vendite del Taste Shop. [www.airc.it](http://www.airc.it)

per info:  
www.pittimmagine.com

19:00-24:00

**Io Difendo l'Energia del Cibo****Mercato Centrale di Firenze (primo piano), Piazza del Mercato Centrale 4, Firenze**

SETTE ARTIGIANI DELLA PIZZA PER CAPIRE, SCOPRIRE, DEGUSTARE. Il Mercato Centrale Firenze sposa l'iniziativa lanciata da **Petra Molino Quaglia** per sensibilizzare i consumatori a scelte consapevoli nella loro alimentazione. Sette artigiani pizzaioli tra i più bravi in Toscana propongono la loro Pizza Margherita e una Speciale per promuovere il mangiare autentico, buono e sano. Parteciperanno Romualdo Rizzuti (Mercato Centrale Firenze, <http://www.mercatocentrale.it>), Paolo Pannacci (Pizzeria Lo Spela, <http://www.lospela.it/>), Antonio Polzella (Pizzeria La Ventola, <http://www.laventola.it>), Massimo Giovannini (Apogeo Pizzeria, <http://www.pizzeriaapogeo.it>), Giovanni Santarpia (Pizzeria Santarpia, <http://www.santarpia.biz>), Graziano Monogrammi (la Divina Pizza, <http://www.ladivinapizza.it/>) e Vincenzo D'Anetra (Pizzeria Caffè Italiano, <http://www.osteriacaffeitaliano.com>).

per info e prenotazione:

0429 649110 - 055 2399798

[info@farinaearte.it](mailto:info@farinaearte.it) - [eventi@mercatocentrale.it](mailto:eventi@mercatocentrale.it)[www.farinapetra.it](http://www.farinapetra.it) - [www.fuorisito.it](http://www.fuorisito.it) - [www.mercatocentrale.it](http://www.mercatocentrale.it)

prezzo: 8 € Margherita - 10 € Speciale

19:00-24:00

**Io Difendo l'Energia del Cibo****Mercato Centrale di Firenze (primo piano), Piazza del Mercato Centrale 4, Firenze**

SETTE ARTIGIANI DELLA PIZZA PER CAPIRE, SCOPRIRE, DEGUSTARE. Il Mercato Centrale Firenze sposa l'iniziativa lanciata da **Petra Molino Quaglia** per sensibilizzare i consumatori a scelte consapevoli nella loro alimentazione. Sette artigiani pizzaioli tra i più bravi in Toscana propongono la loro Pizza Margherita e una Speciale per promuovere il mangiare autentico, buono e sano. Parteciperanno Romualdo Rizzuti (Mercato Centrale Firenze, <http://www.mercatocentrale.it>), Paolo Pannacci (Pizzeria Lo Spela, <http://www.lospela.it/>), Antonio Polzella (Pizzeria La Ventola, <http://www.laventola.it>), Massimo Giovannini (Apogeo Pizzeria, <http://www.pizzeriaapogeo.it>), Giovanni Santarpia (Pizzeria Santarpia, <http://www.santarpia.biz>), Graziano Monogrammi (la Divina Pizza, <http://www.ladivinapizza.it/>) e Vincenzo D'Anetra (Pizzeria Caffè Italiano, <http://www.osteriacaffeitaliano.com>).

per info e prenotazione:

0429 649110 - 055 2399798

[info@farinaearte.it](mailto:info@farinaearte.it) - [eventi@mercatocentrale.it](mailto:eventi@mercatocentrale.it)[www.farinapetra.it](http://www.farinapetra.it) - [www.fuorisito.it](http://www.fuorisito.it) - [www.mercatocentrale.it](http://www.mercatocentrale.it)

prezzo: 8 € Margherita - 10 € Speciale