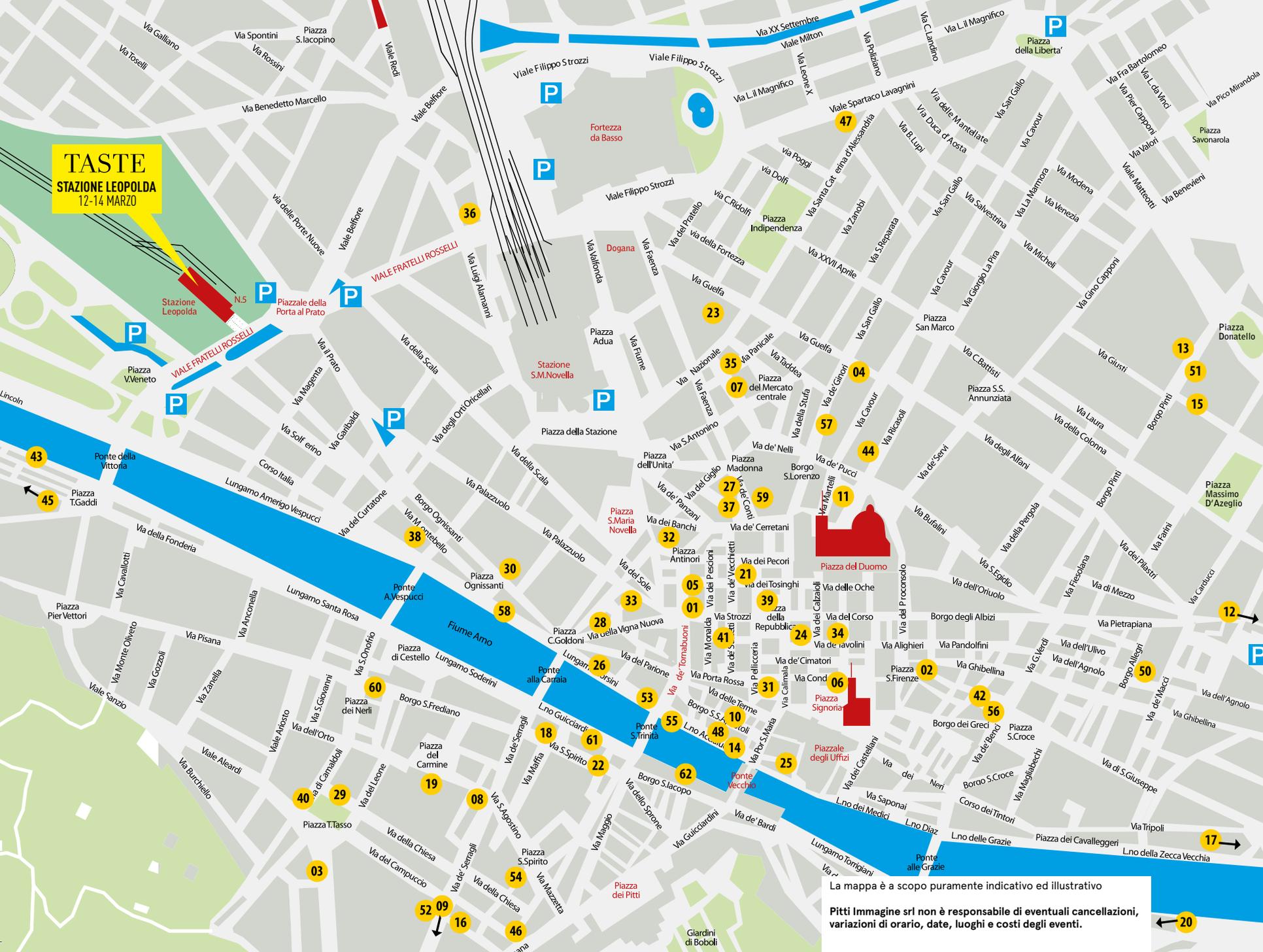




8-16 MARZO 2016 FIRENZE



TASTE
STAZIONE LEOPOLDA
12-14 MARZO



La mappa è a scopo puramente indicativo ed illustrativo
Pitti Immagine srl non è responsabile di eventuali cancellazioni,
variazioni di orario, date, luoghi e costi degli eventi.

← 20

Eventi in fiera

Stazione Leopolda
Area Ring

→ Per info
www.pittimmagine.com

Sabato 12 Marzo

12:00
PADRI, MAESTRI E PROFETI, A TASTE II IL NUOVO NUMERO DEL MAGAZINE DISPENSA

In occasione di Taste, la presentazione del nuovo numero di Dispensa, Generi Alimentari & Generi Umani, la rivista da collezione 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.

15:00
EVERY SMALL BITE CONTAINS A STORY. IL MONDO IN UN BOCCONE. UN PROGETTO SPECIALE SULLE MATERIE PRIME E I PRODUTTORI DAL SUD AMERICA E DAI CARAIBI, IN COLLABORAZIONE CON ITC INTERNATIONAL TRADE CENTRE

Uno speciale viaggio alla scoperta delle "diversità" della materia prima alimentare proveniente da scenari lontani concepito appositamente per la manifestazione e il suo pubblico. Un viaggio che farà tappa a questa edizione in Sud America e nell'area dei Caraibi, per scoprire le produzioni alimentari specifiche di alcuni paesi - dalla patata peruviana alla noce moscata di Grenada, fino ad altre spezie e frutti tropicali - e raccontare la cultura, le storie, le mani e i volti dei popoli che li producono.

17:00
**TASTE RING
COME DIFENDERE L'OLIO EXTRA VERGINE ITALIANO DA TRUFFE, ADULTERAZIONI E CAMPAGNE DENIGRATORIE ALL'ESTERO?**

Interverranno: Col. 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).

18:30
ORTI URBANI E COESIONE SOCIALE. IL RITORNO DELLA NATURA IN CITTÀ TRA RECUPERO ARCHITETTONICO E VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO

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, il professor Francesco di Iacovo - Professore dell'Università di Pisa e Coordinatore del progetto Cibo Civile, e Tim Richardson, ideatore del Chelsea Fringe di Londra.

STAZIONE
LEOPOLDA

STAZIONE
LEOPOLDA

Domenica 13 Marzo

15:00
**TASTE RING
I BIRIFICI ARTIGIANALI ITALIANI: CONTINUA LA CRESCITA O CI SARÀ UNA SELEZIONE DI QUALITÀ?**

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

17:00
**TASTE RING
VIA ITALIANA AL PRANZO DI MEZZOGIORNO? QUALE FUTURO PER IL PANINO GOURMET E IL PANINO VEGANO?**

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

Lunedì 14 Marzo

12:00
PRESENTAZIONE DEL LIBRO: "LEONARDO NON ERA VEGETARIANO" DALLA LISTA DELLA SPESA DI LEONARDO ALLE RICETTE DI ENRICO PANERO

Edito da Maschietto Editore, in collaborazione con Museo Ideale Leonardo Da Vinci ed Eatly, 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.

Tutti i giorni in fiera

9:30/19:30

GUIDO TOMMASI EDITORE: NUOVE MAGIE IN CATALOGO

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.

TASTE FOR AIRC

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

L'ARTE DI FAR FESTA A TAVOLA. L'ESPOSIZIONE SITE-SPECIFIC DI OPERE ISPIRATE AL FOOD DI FILIPPO ROSSI

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.

STAZIONE
LEOPOLDA

STAZIONE
LEOPOLDA

Martedì 08 Marzo

10:00/21:00 MAP 01
**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 EURO

Mercoledì 09 Marzo

10:00/21:00 MAP 01
**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 EURO

DALLE 19.30 MAP 02
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 EURO

Giovedì 10 Marzo

10:00/21:00 MAP 01
**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 EURO

17:00/19:30 MAP 03
**IN CUCINA CON
VALERIA PICCINI**

**Mama Florence Cooking School
& 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 EURO

18:00/24:00 MAP 04
**BIRRA ARTIGIANALE
E PIZZA GOURMET**

Simbiosi Organic Pizza & 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 MAP 05
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**
055 2773526
tornabuoni@obica.com
www.obica.com

PREZZO 8 EURO

20:30 MAP 06
**AL RISTORANTE FRESCOBALDI
SIAMO ANDATI FUORI DI TESTA,
SOLTANTO BIRRA STASERA!**

Ristorante & 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 EURO

20:30 **FUORI MAPPA**
**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 EURO

Venerdì 11 Marzo

10:00/20:00 **MAP 07**
**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 e prenotazioni**
 055 2399798
 eventi@mercatocentrale.it

EVENTO GRATUITO

10:00/21:00 **MAP 01**
**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 EURO

10:30/19:30 **MAP 08**
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 e prenotazioni**
 055 2398580

MENÙ ALLA CARTA

11:00/14:30 **MAP 09**
A PRANZO CON FANCEAT

Desinare @ Riccardo Barthel
 Via dei Serragli 234r - Firenze

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 PER LA STAMPA

12:00/14:00 **MAP 06**
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'Amiraglia Frescobaldi e caffè.

→ **Per info e prenotazioni**
 055 284724
 ristorantefirenze@frescobaldi.it
 www.deifrescobaldi.it

PREZZO 13 EURO

16:00/20:00 **MAP 10**
**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 **MAP 11**
**ARTIGIANALE È SINONIMO
 DI NON REPLICABILE?**

Eataly Firenze
 Via de' Martelli 22r - Firenze

Eataly Firenze ospita il **Birrifificio 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

EVENTO GRATUITO SU PRENOTAZIONE

18:00/21:00 **MAP 12**
**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 - info@pasticcieraserafini.it
 www.pasticcieraserafini.it

EVENTO GRATUITO

18:00/23:00 **MAP 13**
**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 EURO PRIMA CONSUMAZIONE
/ 12 EURO SECONDA CONSUMAZIONE

18:30/20:30 **MAP 05**
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**
055 2773526
tornabuoni@obica.com
www.obica.com

PREZZO 8 EURO

18:30/22:00 **MAP 14**
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@fondieriadelcacao.it
info@verrazzano.com

MENÙ ALLA CARTA

19:00 **MAP 15**
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 **MAP 16**
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'Olttrarno 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 abbinata. 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 e prenotazioni**
338 3215286
www.peperita.it

EVENTO GRATUITO

19:00/22:00 **MAP 06**
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 info e prenotazioni**
055 284724
ristorantefirenze@frescobaldi.it
www.deifrescobaldi.it

PREZZO 13 EURO

19:00/22:00 **MAP 17**
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 e prenotazioni**
info@terraealtrove.it
aldocappa@arcabi.com

EVENTO GRATUITO

19:00/23:00 **MAP 42**
...E CHE CAVOLO!

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

Allocuzione 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 **MAP 13**
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 EURO / VINI ESCLUSI

DALLE 19:30 **MAP 18**
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
www.ilsantobevitore.com

MENÙ ALLA CARTA

DALLE 19:30 **MAP 18**
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

19:30 **MAP 09**
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

DALLE 20:00 **MAP 19**
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 **Schooner** 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 EURO A PERSONA INCLUSI VINI

20:00 **MAP 20**
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

20:00 **MAP 21**
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 EURO / 5 PORTATE + BEVANDE

20:00 **MAP 22**
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 EURO

21:00 **FUORI MAPPA**
ALLA CAPPONCINA SIAMO 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 **Italgroupp Alimentari - Al Naturel**. Con abbinamenti classici e ricercati di terra

e di mare.

→ **Per info e prenotazioni**
055 697037
www.capponcina.com

PREZZO 30 EURO / BEVANDE ESCLUSE

Sabato 12 Marzo

09:30/18:00 **MAP 18**
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 (in lingua inglese) 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'Imbuto - *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 **MAP 01**
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 EURO

11:00/20:00 **MAP 24**
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

12:00/14:00 **MAP 06**
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 EURO

12:00/14:00 **MAP 25**
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 EURO / 5 TAPAS

12:00/16:00 **MAP 26**
BOLLE DI OLIO E FARFALLE DI PASTA

Caffè Alfieri
Lungarno Corsini 2 - Firenze

L'executive chef Alessandro Pierangeli nella prestigiosa location del Caffè Alfieri ha scelto, per un percorso sensoriale, Oro d'Olive, 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 - 347 3866019
matteo@caffealfieri.it
www.caffealfieri.it - www.oroaliva.it
www.benedettocavalieri.it

PREZZO 12 EURO

12:00/23:00 **MAP 27**
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 **MAP 28**
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 EURO

15:00/20:00 **MAP 17**
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 terrae 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 **MAP 29**
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 BENEFICIENZA A FAVORE DI A.T.T.

16:00/20:00 **MAP 10**
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

16:00/20:00 **MAP 30**
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

16:00/21:00 **MAP 31**
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 Bongli. 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

17:00/21:00 **MAP 32**
COTTO & MANGIATO

CUCO Cucina Contemporanea
Via del Melarancio 4 - Firenze

Cuco Cucina Contemporanea propone un aperitivo e una cena con **Salumificio Mannori**. 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.

→ **Per info e prenotazioni**
347 5217260 - www.facebook.com/CUCOcucinacontemporanea

PREZZO CENA 20 EURO/ANTIPASTO, PRIMO E SECONDO

17:00/21:30 **MAP 33**
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**
055283903 ilsolenelborgofirenze@gmail.com

PREZZO 5 EURO

17:30/20:00 **MAP 09**
**IL GIARDINO DELLE ESPERIDI
 A FIRENZE**

Desinare @ Riccardo Barthel
 Via dei Serragli 234r - Firenze

La famiglia Ricci in visita in Toscana con l'Olio **Agrumato** ed i Pan' di Olio, un giardino di sapori da degustare...

→ **Per info e prenotazioni**
 347 8388284
 www.agrumato.it

EVENTO SU INVITO

18:00 **MAP 34**
**QUESTIONE DI ECCELLENZE...
 CASTELLO DI VERRAZZANO
 INCONTRA GJULIA!**

Cantinetta dei Verrazzano
 Via dei Tavolini 18/20r - Firenze

All'interno del prestigioso salotto dei vini Castello di Verrazzano, **Birra Gjulia** verrà degustata e commentata con i suoi ideatori. Un' appassionante esperienza che racconta come il malto e i luppoli possono essere sinonimo di eccellenza!

→ **Per info**
 055 268590
 info@verrazzano.com

18:00/02:00 **MAP 35**
LO SVERSO FUORI DI TASTE

Lo Sverso
 Via Panicale 7-9r - Firenze

Lo Sverso presenta le birre del **Birrifico Italiano**. Birre artigianali accompagnate da abbinamenti gastronomici della cucina.

→ **Per info e prenotazioni**
 349 7482939 - 329 4194062
 www.facebook.com/losversofirenze

PREZZO 8 - 12 EURO

18:00/21:00 **MAP 36**
**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 **MAP 13**
**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 giardinere.**

→ **Per info e prenotazioni**
 055 2626450
 ipalagio@fourseasons.com

PREZZO 25 EURO PRIMA CONSUMAZIONE
 / 12 EURO SECONDA CONSUMAZIONE

18:30/20:30 **MAP 05**
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**
 055 2773526
 tornabuoni@obica.com
 www.obica.com

PREZZO 8 EURO

18:30/20:30 **MAP 37**
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 EURO

18:30/22:00 **MAP 38**
**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 EURO / BEVANDE ESCLUSE

18:30/22:00 **FUORI MAPPA**
**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 EURO / BEVANDE ESCLUSE

DALLE 19:00 **MAP 26**
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 - 347 3866019
 matteo@cafféalferi.it
 www.cafféalferi.it - www.oroaliva.it
 www.benedettocavalieri.it

APERITIVO À LA CARTE

19:00 **MAP 39**
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

DALLE 19:00 **MAP 21**
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 Bernacchioni.

→ **Per info e prenotazioni**
 055 290876 - info@ristorantequinoa.it
 www.ristorantequinoa.it

PREZZO EURO 45 EURO / 6 PORTATE, BEVANDE INCLUSE

19:00/01:30 **MAP 40**
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 **MAP 41**
ART TASTE AT STROZZI CAFFÈ

Strozzi Caffè - Colle Bereto Winery
 Piazza degli Strozzi - Firenze

In abbinamento ai vini Colle Bereto, 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 EURO

19:00/22:00 **MAP 41**
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 EURO

19:00/22:00 **MAP 06**
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 EURO

19:00/23:00 **MAP 42**
...E CHE CAVOLO!

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

Allocuzione 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 **MAP 43**
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 - cuisincollectif@gmail.com
 www.rivalofts.com-www.cuisincollectif.eu
 www.panificiovannini.com-www.birroir.com

PREZZO 25 EURO

19:00/23:00 **MAP 13**
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 EURO / VINI ESCLUSI

19:30 **MAP 44**
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 EURO

19:30/22:00 **MAP 45**
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 **MAP 46**
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 EURO

DALLE 20:00 **MAP 47**
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 EURO

DALLE 20:00 **MAP 19**
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 **Schooner** 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 EURO A PERSONA / INCLUSI VINI

DALLE 20:00 **MAP 25**
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 EURO / 5 TAPAS

20:00 **MAP 48**
A TASTE OF GOLD CON CASEIFICIO GENNARI

Caffè 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 **MAP 50**
COCCOLI E NUVOLE

La Divina Pizza
Borgo Allegrì 50r - Firenze

Un'anteprema 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

Domenica

13 Marzo

09:00/16:00 **MAP 09**
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
www.riccardobarthel.it

EVENTO GRATUITO

10:00/21:00 **MAP 01**
**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 EURO

11:00 **MAP 03**
**SUNDAY BRUNCH GIRAMONDO
E SENZA GLUTINE**

Mama Florence Cooking School & Wine Events
Viale F. Petrarca 12 - Firenze

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.

→ **Per info e prenotazioni**
giramondosenzaglutine@gmail.com
www.sfidalafame.it

PREZZO 25 EURO - DONAZIONE MINIMA / CORSO DI CUCINA + SOCIAL BRUNCH
EVENTO A NUMERO CHIUSO

11:00/20:00 **MAP 24**
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 **MAP 21**
**C'ERA UNA VOLTA
IL PRANZO DELLA NONNA
BRUNCH OFF**

Ristorante Quinoa
Vicolo S. Maria Maggiore 1 - Firenze

Ricordi, profumi e sapori dei pranzi

della domenica in famiglia con i prodotti di **Az. Agr. Rossa** (liquore Amara e marmellate di arance rosse di Sicilia - Paternò CT) e Soc. Agr. GM - Le Capanne (vini - Castiglion Fiorentino AR).

→ **Per info e prenotazioni**
055 290876 - info@ristorantequinoa.it
www.ristorantequinoa.it

PREZZO 20 EURO / 4 PORTATE, VINO, CAFFÉ, AMARO

12:00/14:00 **MAP 06**

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 EURO

12:00/14:00 **MAP 25**

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 EURO / 5 TAPAS

12:00/16:00 **MAP 26**

BOLLE DI OLIO E FARFALLE DI PASTA

Caffé Alfieri
Lungarno Corsini 2 - Firenze

L'exective 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 - 347 3866019
matteo@caffealfieri.it
www.caffealfieri.it - www.orodoliva.it
www.benedettocavalieri.it

PREZZO 12 EURO

12:00/17:00 **MAP 51**

B-TASTY016 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 EURO / BEVANDE ESCLUSE

12:00/23:00 **MAP 27**

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 **MAP 13**

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 EURO

12:30/15:00 **MAP 52**

OO...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 EURO / BEVANDE E IVA INCLUSA
(PRESENTANDO IL BIGLIETTO DI TASTE)
RICHIESTA LA PRENOTAZIONE

14:00/19:30 **MAP 28**

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 EURO

15:00/20:00 **MAP 17**

TERRAE ALTROVE® E ARCABI PER UN'INNOVAZIONE EQUO SOLIDALE

Studio Arcabi Associates
Via del Ghirlandaio 6 - Firenze

Incontri guidati sul progetto innovativi di terrae altrove® 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 altrove®.

→ **Per info**
info@terraealtrove.it
aldocappa@arcabi.com

EVENTO GRATUITO

15:00/21:00 **MAP 29**

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 BENEFICIENZA A FAVORE DI A.T.T.

16:00/20:00 **MAP 30**
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

16:00/21:00 **MAP 31**
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 Fratèpietro.

→ **Per info e prenotazioni**
 055 210822

EVENTO GRATUITO

17:00-21:30 **MAP 33**
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 EURO

18:00/19:00 **MAP 05**
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**
 055 2773526
 tornabuoni@obica.com
 www.obica.com

PREZZO 8 EURO

18:00/22:00 **MAP 53**
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 **MAP 13**
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 - Confetterie, mostarde e giardiniera.

→ **Per info e prenotazioni**
 055 2626450
 ilpalagio@fourseasons.com

PREZZO 25 EURO PRIMA CONSUMAZIONE / 12 EURO SECONDA CONSUMAZIONE

18:30/22:00 **MAP 38**
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 EURO / BEVANDE ESCLUSE

18:00/22:00 **FUORI MAPPA**
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 EURO / BEVANDE ESCLUSE

18:30/22:30 **MAP 37**
COCKTAIL FEVER!

Le Muse Ristorante & 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 EURO APERITIVO / 29 EURO CENA

DALLE 19:00 **MAP 26**
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'Olive, 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@cafféalferi.it
 www.cafféalferi.it - www.oroaliva.it - www.benedettocavalieri.it

APERITIVO À LA CARTE

19:00 **MAP 61**
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 (accughe) e Agricola Cinausero (prosciutto San Daniele Dop e Speck).

→ **Per info e prenotazioni**
 055 2654541 - info@lungarnobistrot.it
 www.lungarnobistrot.it

PREZZO APERITIVO 12 EURO / CENA ALLA CARTA

19:00/01:00 **MAP 54**
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 EURO

19:00/21:00 **MAP 41**
ART TASTE AT STROZZI CAFFÈ

Strozzi Caffè - Colle Bereto Winery
 Piazza degli Strozzi - Firenze

In abbinamento ai vini Colle Bereto, 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@strozziacaffe.com

PREZZO 10 EURO

19:00/21:30 **FUORI MAPPA**
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 sfornato 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 tratterranno 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 EURO / GRADITA LA PRENOTAZIONE

19:00/22:00 **MAP 41**
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 EURO

19:00/22:00 **MAP 06**
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 info e prenotazioni**
 055 284724
 ristorantefrescobaldi.it
 www.deifrescobaldi.it

PREZZO 13 EURO

19:00/23:00 **FUORI MAPPA**
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**
 cuisinectollectif@gmail.com
 www.secondsundaysupperclub.it

PREZZO 45 EURO

19:00/23:00 **MAP 42**
...E CHE CAVOLO!

Osteria del Caffè Italiano
 VialsoladelleStinche11r/13r - Firenze

Allocuzione 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 **MAP 13**
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 EURO / VINI ESCLUSI

20:00 **MAP 55**
LA PASTA GENTILE E JOSELITO IN UN PREZIOSO PIATTO DELLO CHEF ANDREA CAMPANI

Il Borro Tuscan Bistro
 Lungarno Acciaiuoli 80r - Firenze

Il fusillo fatto a mano del **Pastificio Gentile** 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.

→ **Per info e prenotazioni**
055 290423 - www.ilborrotuscanbistro.it

20:00 **MAP 56**
SAN GABRIEL BIRRA E CUCINA

Cucina Torcicoda
Via Torta 5 - Firenze

Birra San Gabriel propone una cena con degustazione di birre abbinata.

→ **Per info e prenotazioni**
0552654329 - info@cucinatorcicoda.com
www.sangabriel.it
www.cucinatorcicoda.com

MENÙ ALLA CARTA

20:00 **MAP 62**
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 EURO / VINO INCLUSO

DALLE 20:00 **MAP 25**
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 EURO / 5 TAPAS

20:00 **MAP 57**
LA MÉNAGÈRE CE SOIR EST VERTE

La Ménagère
Via dei Ginori 8r - Firenze

Il mondo sano e divertente della cucina presentato a La Ménagère attraverso i libri di **Guido Tommasi**. 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.

→ **Per info e prenotazioni**
eventi@lamenagere.it - www.lamenagere.it

PREZZO 50 EURO / BEVANDE INCLUSE

20:30 **MAP 58**
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.com

PREZZO 90 EURO / VINI INCLUSI

21:00 **MAP 59**
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 EURO

Lunedì 14 Marzo

10:00/21:00 **MAP 01**
**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 EURO

12:00/14:00 **MAP 06**
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 EURO

12:00/23:00 **MAP 27**
FUORIDITASTE@CIPOLLAROSSA

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 **MAP 28**
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**
055216047 - ladureefirenze@cadeauxroyal.it
www.laduree.com

PREZZO 5,70 EURO

17:00-21:30 **MAP 33**
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 **Pasticificio 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 EURO

18:00/24:00 **MAP 04**
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 **MAP 38**

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 EURO / BEVANDE ESCLUSE

18:00/22:00 **FUORI MAPPA**

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 EURO / BEVANDE ESCLUSE

19:00/22:00 **MAP 06**

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 Massovio 2014, Vermentino

dell'Ammiraglia Frescobaldi e caffè.

→ **Per info e prenotazioni**
055284724-ristorante@frescobaldi.it
www.deifrescobaldi.it

PREZZO 13 EURO

19:00/23:00 **MAP 42**

...E CHE CAVOLO!

Osteria del Caffè Italiano
Via Soladelle Stinche 11r/13r - Firenze

Allocuzione 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 **MAP 13**

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 EURO / VINI ESCLUSI

19:00/24:00 **MAP 60**

BERBERÉ E IL SANTINO PRESENTANO PIZZA LOVES VINO

Berberè Craft Pizza and Beer
Piazza de' Nerli 1 - Firenze

Berberè Craft pizza & beer propone un viaggio alla scoperta del gusto artigianale toscano, degustando le pizze di Berberè - 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 EURO / MENÙ DEGUSTAZIONE 4 CALICI DI VINO, 4 PORTATE / PIZZA [SARÀ POSSIBILE ASSAGGIARE IL MENU ANCHE A IL SANTINO - VIA SANTO SPIRITO 60R - 5 EURO / 1 CALICE DI VINO E ASSAGGIO DI PIZZA]

19:00/24:00 **MAP 07**

IO DIFENDO L'ENERGIA DEL CIBO

Mercato Centrale di Firenze - I° 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, www.mercatocentrale.it), Paolo Pannacci (Pizzeria Lo Spela, www.lospela.it),

Martedì 15 Marzo Mercoledì 16 Marzo

19:00/24:00 **MAP 07**
IO DIFENDO L'ENERGIA DEL CIBO

Mercato Centrale di Firenze - I° 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, www.

Antonio Polzella (Pizzeria La Ventola, www.laventola.it), Massimo Giovannini (Apogeo Pizzeria, www.pizzeriaapogeo.it), Giovanni Santarpia (Pizzeria Santarpia, www.santarpia.biz), Graziano Monogrammi (la Divina Pizza, www.ladivinapizza.it) e Vincenzo D'Anetra (Pizzeria Caffè Italiano, www.osteriacaffeitaliano.com)

→ **Per info e prenotazioni**
0429 649110 - 055 2399798
info@farinaearte.it-eventi@mercatocentrale.it
www.farinapetra.it - www.fuorisito.it
www.mercatocentrale.it

PREZZO 8 EURO MARGHERITA / 10 EURO SPECIALE

DALLE 20:00 **MAP 25**
MENÙ RIVOLUZIONE DEL TARTUFO

Ristorante Ora d'Arìa
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 EURO / 5 TAPAS

mercatocentrale.it), Paolo Pannacci (Pizzeria Lo Spela, www.lospela.it), Antonio Polzella (Pizzeria La Ventola, www.laventola.it), Massimo Giovannini (Apogeo Pizzeria, www.pizzeriaapogeo.it), Giovanni Santarpia (Pizzeria Santarpia, www.santarpia.biz), Graziano Monogrammi (la Divina Pizza, www.ladivinapizza.it) e Vincenzo D'Anetra (Pizzeria Caffè Italiano, www.osteriacaffeitaliano.com)

→ **Per info e prenotazioni**
0429 649110 - 055 2399798
info@farinaearte.it-eventi@mercatocentrale.it
www.farinapetra.it - www.fuorisito.it
www.mercatocentrale.it

PREZZO 8 EURO MARGHERITA / 10 EURO SPECIALE

IL GUSTO ACCENDE FIRENZE, CON GLI EVENTI TARGATI FUORIDITASTE

Taste è anche il ricco calendario di eventi del gusto che coinvolge Firenze nei giorni del salone.

Evento nell'evento, il **FuoriDiTaste** a ogni stagione riesce ad animare la città e i suoi luoghi più celebri con cene, degustazioni a tema, presentazioni e performance creative, dibattiti e tanti nuovi modi conviviali di interpretare il food e il gusto.

Un programma di circa 150 appuntamenti che registrano un successo e una partecipazione crescenti, e che ogni anno riserva grandi sorprese.

Segui tutti gli eventi del gusto su
www.fuoriditaste.it
www.pittimmagine.com

coordinamento Fuori di Taste

Per informazioni / For Information

Benedetta Holm, t. 055.3693214

Vanina Viani, T. 055.3693256

eventi@pittimmagine.com

organizzato da



PITTI IMMAGINE

XXXXXXXXX CENTRO
XXXXXXXXX BOLOGNA
XXXXXXXXX ROMA
XXXXXXXXX FIRENZE
XXXXXXXXX MILANO
XXXXXXXXX NAPOLI
XXXXXXXXX MODENA
XXXXXXXXX TORINO
XXXXXXXXX VENEZIA
XXXXXXXXX PALERMO
XXXXXXXXX CATANIA
XXXXXXXXX BARI
XXXXXXXXX CAGLIARI
XXXXXXXXX PERUGIA
XXXXXXXXX PESCARA
XXXXXXXXX REGGIO EMILIA
XXXXXXXXX VERONA
XXXXXXXXX TREVISO
XXXXXXXXX UFFICIALE

in collaborazione con

