Firenze
si accende di gusto,
con gli eventi targati
FUORIDITASTE

FuoriDiTaste è il programma off del salone, il calendario di eventi enogastronomici che coinvolge Firenze nella settimana di Taste, e vede protagonisti ristoranti, gastronomie, boutique, gallerie d'arte, teatri, musei e altre location d'eccezione della città.
FuoriDiTaste, alla sua terza edizione, riscuote un grandissimo successo di pubblico e critica, e trasforma Firenze in una kermesse di appuntamenti dedicati al cibo e alla cucina di qualità.

segui tutti gli eventi del gusto a Firenze su www.fuoriditaste.it

COORDINAMENTO FUORIDITASTE
FRANCESCA BARONCINI
VANINA VIANI
T +39 0553693256/234 F +39 0553693200
EVENTI@PITTIMMAGINE.COM

ORGANIZZATO DA
PITTI IMMAGINE — CENTRO DI FIRENZE PER LA MODA ITALIANA

IN COLLABORAZIONE CON
STAZIONE LEOPOLDA

SPONSOR UFFICIALE FUORIDITASTE
STARHOTELS
L'ITALIA NEL CUORE

the creatures factory

pitti immagine presenta
taste
IN VIAGGIO CON LE DIVERSITÀ DEL GUSTO

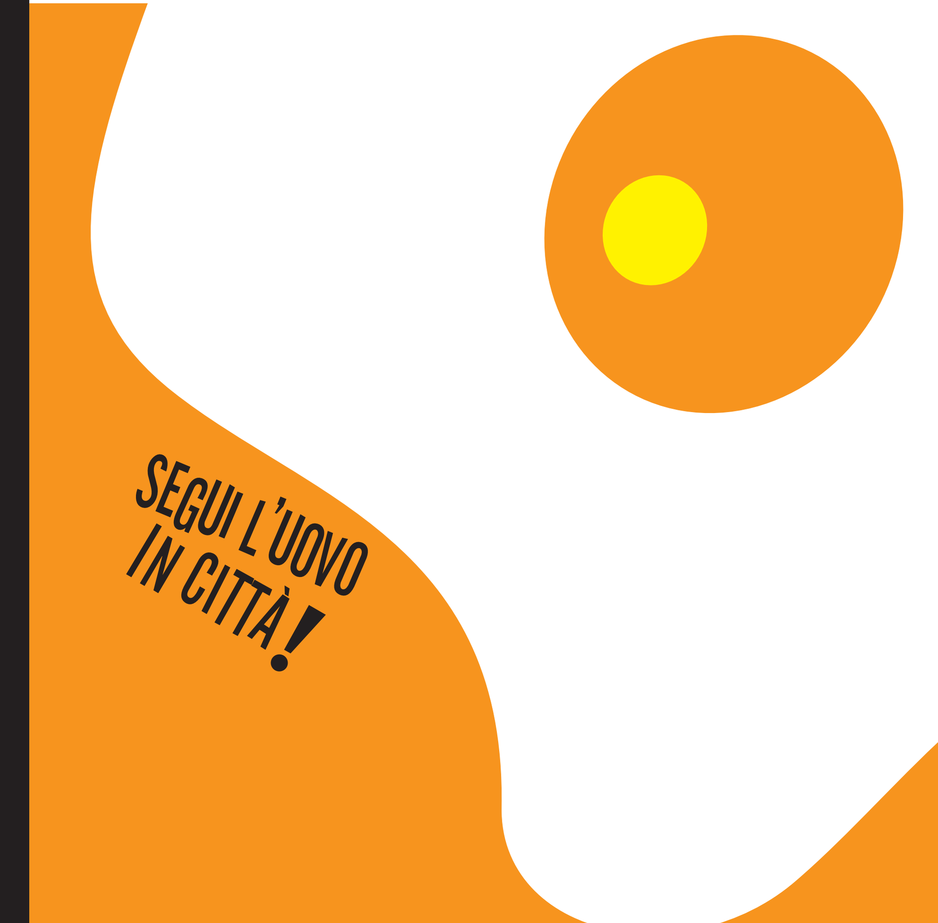
12-14 MARZO 2011
STAZIONE LEOPOLDA
FIRENZE

www.tastefirenze.it

A Firenze, da sabato 12 a lunedì 14 marzo 2011, Pitti Immagine presenta Taste, il salone-evento dedicato alle eccellenze del Gusto, dell'Italian Lifestyle e del Design della tavola.

Location d'eccezione, la Stazione Leopolda di Firenze, che vedrà protagoniste circa 250 aziende, selezionate tra le migliori produzioni specializzate da tutta l'Italia. Un originale percorso alla scoperta delle ricchezze gastronomiche del Made in Italy: tra cibi, vini e idee, tendenze e scuole di pensiero, attrezzature e tecniche professionali, food & kitchen design. Con uno spazio speciale, Taste Shop, dove acquistare i prodotti in esposizione.

stazione leopolda, v.le fratelli Rosselli, 5 Firenze
aperto al pubblico
orario 10.30-20.30 (lunedì 9.30-16.30)
ingresso 15 euro | operatori del settore 8 euro



fuori di taste
9-14 MARZO 2011
FIRENZE
www.fuoriditaste.it

DURANTE fuori di taste

FORNI APERTI
Un'iniziativa di ASSIPAN Confcommercio Toscana.

I panifici aderenti ad ASSIPAN Confcommercio Toscana organizzano "Forni Aperti",un ricco calendario di dimostrazioni e degustazioni dedicate all'Arte Bianca.

Per informazioni e prenotazioni:

ALIMENTARI E FORNO CIONI FRANCESCO - Vignole, Quarrata (PT) - Tel. 0573/718685
FORNO CAROTI & PICCARDI - Firenze - Tel. 349/3201243
FORNO PANDEMONIO - Tavarnuzze, Impruneta (FI) - Tel. 055/2020062
FORNO ZINI - Cascine del Riccio, Impruneta (FI) - Tel. 055/209254
PANIFICIO GIUNTINI - Quarrata e Prato - Tel. 0573/72237
PANIFICIO IL FORNAIO - Ponte Buggianese (PT) - Tel. 0572/634736
PANIFICIO MODERNO - Siena - Tel. 0577/289240
PANIFICIO PASTICCERIA GASTRONOMIA LUNARDI DAL 1966 - Quarrata (PT) - Tel. 0573/738657

Il calendario degli appuntamenti è disponibile sul sito **www.fuoriditaste.it**

DURANTE fuori di taste

NOVECENTO SEDOTTO
Il fascino del Seicento tra le due guerre da Velázquez a Annigoni

Museo Pietro Annigoni - Villa Bardini
Costa San Giorgio 2 - Firenze
Da martedì a domenica ore 10.00-18.00 fino al 1 maggio 2011

Visita guidata eccezionale gratuita in occasione di Taste sabato 12 marzo ore 16.45

Un viaggio guidato tra le nature morte e tra le cucine del Novecento. Un itinerario attraverso il gusto per il cibo nell'arte del Novecento e non solo. In mostra infatti anche splendide tavole imbandite e bellissime nature morte del Seicento.

Per informazioni 055 20066206
www.museoannigoni.it

9 mercoledì

19.30
Circo-lo Teatro del Sale
Via dei Macci 111/r

FUORI DI TESTA PER IL BACCALÀ

Cena di Fabio Picchi con il baccalà della storica ditta Ghezzi Alimentari di Vinci.

Prezzo: 30€ + ingresso riservato ai soci – prenotazione obbligatoria
Per informazioni e prenotazioni:
T 055 2001492
www.teatrodelsale.com

10 giovedì

18.00
Enoteca Obsequium
Borgo San Jacopo, 17

UN GEOGRAFICO FUORI DI TASTE PER I SUOI PRIMI 50 ANNI

degustazione aperta al pubblico dei vini della storica cantina di Gaiole in Chianti, anteprima de "La settimana del Geografico" in programma ad ottobre per i festeggiamenti del cinquantenario.

Evento gratuito
Per informazioni: T 055 317206
www.obsequium.it

19.00 – 22.30
Villa la Vedetta – Onice Bar & Restaurant
Viale Michelangelo, 78

ARTOUR-O A TAVOLA

Gli artisti protagonisti di Artour-o 2011 museo temporaneo di arte contemporanea rispondono alla domanda 'che piatto ti porteresti su Marte?' proponendo una ricetta che verrà reinterpretata dallo chef Stefano Santo.

Prezzo: 30€ 3 portate / 50€ 5 portate bevande escluse 30€ buffet bevande incluse
Per informazioni e prenotazioni:
T 010 2474544
www.villalavedettahotel.com

20.30
Trattoria da Burde
Via Pistoiese, 6r

LA TOSCANA DEL GEOGRAFICO

Piatti toscani abbinati ai vini di differenti denominazioni della cantina di Gaiole in Chianti

Prezzo: 35€
Per informazioni: T 055 317206
www.burde.it

11 venerdì

9.00 – 19.30
Bottega della Frutta
Via de' Federighi, 31

BB
BIRRA IN BOTTEGA

Nel cuore di Firenze, in una storica bottega alimentare si degusteranno le birre artigianali 32 Via dei Birrai abbinate a prodotti tipici toscani e non.

Evento gratuito
Per informazioni: T 055 2398590
www.32viadeibirrai.com

12.00 – 23.00
Obikà Mozzarella Bar
Via Tornabuoni, 16

DEGUSTAZIONE SPECIALITÀ DI DARIO CECCHINI

A pranzo e a cena, degustazioni di prodotti di Dario Cecchini: Tonno del Chianti, Cosimino, Arista, Burro del Chianti.

Prezzo alla carta
Per informazioni e prenotazioni:
T 055 2773526
www.obika.it

14.00 – 18.00
Lungarno Details
Lungarno Acciaiuoli, 2p/4d

SORBETTI IN DETAILS

Degustazione dei sorbetti artigianali Della Negra nella cornice di Lungarno Details, concept store dedicato all'arte del bien vivre.

Evento gratuito
Per informazioni: 055 27264095
details@lungarnohotels.com
www.lungarnohotels.com

17.00 – 19.00
Riccardo Barthel
Via dei Serragli, 234r

DEGUSTAZIONI

Riccardo Barthel in collaborazione con Dammann Frères, Torta Pistocchi e Mangani Porcellane d'arte offrirà ai visitatori piacevoli degustazioni di tè ai fiori di campo ed erbe dell'orto accompagnati da assaggi di torte al cioccolato e dragees artigianali.

Evento gratuito
Per informazioni: T 335 360140
Francesco Barthel
informazioni@riccardobarthel.it
www.riccardobarthel.it

18.00 – 20.00
Gastronomia Galanti
Piazza della Libertà 31,r

GALANTI, PROSCIUTTO DOK DALL'AVA E ACETAIA GIUSTI : TRE NUMERI PRIMI CON GUSTO

Angela Galanti, rappresentante della terza generazione della famiglia, proporrà abbinamenti sfiziosi fra i prodotti de La Prosciutteria DoK Dall'Ava e della'Acetaia Giusti di Modena.

Evento gratuito
Per informazioni: T 055 490359
www.gastronomiagalanti.it

18.30
STAD CAFÈ
Viale Amendola, 32

MATTEI DA STAD CAFÈ… SCHICCHERANDO TUTTO IL DÌ

Il celebre biscottificio Mattei di Prato presenta in anteprima la linea salata Deseo, in abbinamento a tre miscele di caffè della torrefazione Piansa e le curiose declinazioni salate del "Biscotto della salute" Mattei

Degustazione gratuita
Per informazioni: T 055 2009466

18.30 – 19.30
The Fusion Bar & Restaurant
Vicolo dell'Oro, 3

CUVÉE DESIGN @ THE FUSION BAR & RESTAURANT

Introdotto da Davide Paolini un aperitivo pre-cena metterà piacevolmente alla prova le vostre abilità di degustatori di bollicine Contadi Castaldi.

Evento gratuito con prenotazione obbligatoria
Per informazioni e prenotazioni:
news@lungarnohotels.com
www.lungarnohotels.com

18.30 – 22.00
VOLUME
Piazza Santo Spirito, 5r

COCKTAILS & MARTINI CON OLIVE

Variazioni sul cocktall Martini con le buonissime olive di Cerignola dell'Azienda Agricola Fratepietro

Prezzo: 5€
Per informazioni e prenotazioni:
T 055 2381460

19.30
Il Santo Bevitore
Via Santo Spirito 64/66r

NEL NOME DEL FASSONE

Menù alla carta: quattro piatti con protagonisti le carni e i salumi della Macelleria Zivieri affiancati dai vini al bicchiere dell'Azienda Agricola Castelvecchio.

Prezzo: alla carta
Per informazioni e prenotazioni:
T 055 211264
www.ilsantobevitore.com

19.30
Ristorante Pasha
Grand Hotel Villa Cora
Viale Machiavelli, 18

IL RE POMODORO AL PASHA

Il Pomodoro Biologico dell'Agricola Commerciale Maremma magistralmente interpretato dal cocktail al finger food, in un menù sublime, dall'entrée al dessert.

Per informazioni e prenotazioni
T 055 228790
villacora@wtbhotels.com

19.0 – 21.30
Soul Kitchen
Via dei Benci, 34r

IN BIRRA VERITAS

Leonardo Romanelli presenterà insieme ai produttori 'L'Equilibrista', la prima birra realizzata con aggiunta di mosto d'uva con il metodo champenoise da Birra del Borgo e Tenuta di Bibbiano.

Prezzo: 6€
Per informazioni: T 055 6587304

19.30 – 22.00
Société Anonyme
22a22 coworking&design gallery
Via Niccolini 3/f

RE-MAKE-IT!

Evento nato dalla collaborazione tra Mario Luca Giusti, l'architetto Alessandro Moradei, The Creatures Factory e Archivio Personale, per presentare i pezzi della collezione di Mario Luca Giusti reinterpretati da 30 giovani creativi e designer. Partner dell'evento, l'Antica Macelleria Falorni.

Evento gratuito
Per informazioni:
T 339 3749336 / 328 2299187
informazioni@archiviopersonale.it

19.30 – 23.30
Ristorante & Wine Bar Frescobaldi
Via dei magazzini, 4r

ARTE E VINO

Esposizione dei dipinti "wine-made" che invecchiano di Elisabetta Rogai, degustando un bicchiere del Castelgiocondo Brunello e tapas ad hoc Fuori di Taste.

Prezzo: 14€
Per informazioni e prenotazione:
T 055 284724
www.deifrescobaldi.it

19.30
Ristorante Il Paiolo
Via del Corso, 42r

SERATA DEL GUSTO

Anteprima della cena degustazione a cura dello chef Alessandro de Luca: la Crema di Mortadella di Prato (presidio slowfood) e la carne del Salumificio Mannori e i vini della Villa Montepaldi dell'Università degli Studi di Firenze.

Prezzo: alla carta
Per informazioni e prenotazioni:
T 055 215019
www.ristoranteilpaiolo.it

20.00
Trattoria da Burde
Via Pistoiese, 6r

FUORI DI PESTO!

Scuola di Pesto con Roberto Panizza e il Pesto Rossi: con mortaio e pestello tutti insieme al grande profeta del pesto genovese in una cena laboratorio con un menù studiato con Paolo Gori, cuoco di Burde.

Prezzo: 35€
Per informazioni e prenotazioni:
T 055 317206
www.burde.it

20.00
Ristorante Pizzeria Munaciello
Via Maffia, 31r

IL VESUVIO A TAVOLA

Una cena proposta dall'azienda agricola Casa Barone con un menù tutto dedicato a esaltare il sapore dolce e inconfondibile del pomodorino del Vesuvio

Prezzo: alla carta
Per informazioni e prenotazioni:
T 055 287198 / 392 6373963
www.casabarone.it
www.munaciello.it

20.00
Ristorante Borgo San Jacopo
Borgo San Jacopo, 62r

I SAPORI DI CAMPOFILONE

Un menù interamente a base di pasta, dall'antipasto al dessert, creato dalla chef Beatrice Segoni con la pasta artigianale de La Campofilone

Prezzo: 60€ bevande escluse
Per informazioni e prenotazioni:
T 055 281661
bsj@lungarnohotels.com
www.lungarnohotels.com

20.30
La Sosta del Convivium
Viale Europa, 4/6

ALLA SOSTA DEL CONVIVIUM LA SANGIOLARO SI VESTE DI BIANCO

Degustazione di pesce della tradizione mediterranea al banco del Convivium Firenze. Presentazione del nuovo "Tonno Bianco Sangiolaro: una storia tutta italiana". Ghezzi Alimentari di Vinci racconterà l'unicità di questo prodotto d'eccellenza.

Evento su invito
Per informazioni: T 055 6802482
www.conviviumfirenze.com

20.30
Osteria dell'Ortolano
Via degli Alfani, 9r

OSTERIA DELL'ORTOLANO E GIUSTI:
L'ECCELLENZA DELL'ACETO BALSAMICO

"verticale" di sapori e profumi, degustando i migliori aceti balsamici del Gran Deposito Aceto Balsamico Giuseppe Giusti di Modena.

Prezzo: 35€
prenotazione obbligatoria
Per informazioni e prenotazioni:
T 055 2396466
www.osteriafirenze.com

20.30
Ristorante Alle Murate
Via del Proconsolo 16r

ACCADEMIA DELLE FRATTAGLIE

1ª sessione di incontro del 2011 fra accademici e nuovi iscritti. Giovanna Iorio in cucina elabora i prodotti del Quinto Quarto con Simone Fracassi. Per un esclusivo Aperi-chic Paolo Parisi interpreta le frattaglie"fra il porco e la gallina". Si beve solo vernaccia del Consorzio
Prezzo: 50€ tutto incluso solo su prenotazione
Per informazioni e prenotazioni: T 055 240618 dalle 17.00
silvia@allemurate.it
www.allemurate.it

20.30
Harry's Bar Firenze
Lungarno A. Vespucci, 22r

'ORO BIANCO..' LATTE, ESSENZA DI QUALITÀ E TRADIZIONE DEL MUGELLO

L'Harry's Bar Firenze presenta i prodotti della Storica Fattoria del Palagiaccio con piatti elaborati dallo chef Stefano Lepore

Prezzo: alla carta
Per informazioni e prenotazioni:
T 055 2396700
www.harrysbarfirenze.com

21.00
Ganzo | Via dei Macci, 85r

ARCHICHEF
3 APPUNTAMENTI A TAVOLA DOVE LO CHEF È L'ARCHITETTO

Tre architetti 'progetteranno' il menù e cucineranno utilizzando prodotti delle aziende di Taste (Monti di Parma, Osteria dell'Ortolano, Croco e Smilace, La Casara, Scherzerino, Tenuta StajanoVerrigni-Antico Pastificio Rosetano, Castelvecchio, Calugi Tartufi, Il Peracccio, Vignoli 1946, Bonomo & Giglio)
Prezzo: 30€
Per informazioni e prenotazioni:
328 2299187/ 339 6085832
www.towant.it

12 sabato

7.30 – 21.00
STAD CAFÈ
Viale Amendola, 32
MATTEI DA STAD CAFÈ… SCHICCHERANDO TUTTO IL DÌ

Il celebre biscottificio Mattei di Prato presenta le nuove creazioni DESEO in abbinamento a tre miscele di caffè della torrefazione PIANSA. All'ora dell'aperitivo, protagonista la linea salata Deseo, oltre a curiose declinazioni salate del "Biscotto della salute" Mattei.

Degustazione gratuita
Per informazioni: 055 2009466

11.00 – 22.00
La Buchetta Cafè
Via de' Benci, 3

CHIANINA PRET-À-MANGER

Gli chef della Buchetta saranno in sala per preparare al momento assaggi di Tartare e di Fonduta di Chianina accompagnate dai vini del Castello di Volognano

Prezzo: Fonduta con vino 11€; Tartare con vino 14€
Per informazioni e prenotazioni:
055 217833

12 sabato

12.00 – 23.00
Obikà Mozzarella Bar
Via Tornabuoni, 16

DEGUSTAZIONE SPECIALITÀ DI DARIO CECCHINI

A pranzo e a cena, degustazioni di prodotti di Dario Cecchini: Tonno del Chianti, Cosimino, Arista, Burro del Chianti.

Prezzo alla carta
Per informazioni e prenotazioni:
055 2773526
www.obika.it

15.00
CASA DELLA CREATIVITÀ
Vicolo di Santa Maria Maggiore,1

UN CAFFÈ CON L'ARTUSI

Nel centenario della scomparsa di Pellegrino Artusi Caffè Mokarico lancia una Riserva Speciale che verrà fatta assaggiare in anteprima in occasione di un incontro con grandi ospiti: Beppe Bigazzi, Leonardo Romanelli e l'assessore al turismo Elisabetta Cianfanelli. Modera Anna Maria Tossani. Saluti finali con caffè e dolci artusiani.

Evento Gratuito
Per informazioni: 055 8495085 - 338 9487140
www.mokarico.com

16.00 – 21.00
Casaabitata
Via dell'Ardiglione, 11r

LVNAE IN CASAABITATA

Il vino e la filosofia della casa vitivinicola LVNAE BOSONI in un luogo-installazione fra memoria e contemporaneità, a tavola con le produzioni limitate degli artisti di Casaabitata, oggetti e tessuti vintage proposti da Danilo Ceri. Degustazione dei vini con i formaggi di Naturalmente Lugiana e i pani tradizionali di Vinca.
+
Alle 19.30

I TASTI DI TASTE – I SUONI DELLA TAVOLA

Performance musicale del fisarmonicista Elio Varriale

Evento gratuito
Per informazioni: 0187 693483 - 339 7238735
www.cantinelunae.it

17.00
Riva Lofts
Via Baccio Bandinelli, 98

I LIEVITI DI PAOLO SACCHETTI

Degustazione delle paste lievitate del maestro pasticcere Paolo Sacchetti, considerato tra i migliori produttori di panettoni italiani, che proporrà specialità come il Panettone "Giulebbe" e le famose "Pesche di Prato"

Evento gratuito – prenotazione obbligatoria
Per informazioni e prenotazioni:
055 7130272
info@rivalofts.com /
www.rivalofts.com

17.00 – 19.00
Riccardo Barthel
Via dei Serragli, 234r

DEGUSTAZIONI

Riccardo Barthel in collaborazione con Dammann Frères, Torta Pistocchi e Mangani Porcellane d'arte offrirà ai visitatori piacevoli degustazioni di tè ai fiori di campo ed erbe dell'orto accompagnati da assaggi di torte al cioccolato e dragees artigianali.

Evento gratuito
Per informazioni: 335 360140
Francesco Barthel
informazioni@riccardobarthel.it /
www.riccardobarthel.it

17.00 – 20.00
Macelleria Vignoli
Piazza San Pier Maggiore, 1r

I SAPORI DELLA TRADIZIONE ALLA MACELLERIA VIGNOLI

Degustazione di olio e vino dell'azienda agricola Vignoli con la guida del dottor Luca Socci, agronomo, accompagnati dai salumi della macelleria.

Evento gratuito
Per informazioni: 055 4627414
info@vignoli1946.com

18.00
OM centro fitness
Lungarno Guicciardini, 35r

IL GUSTO DELL'ARTE

Nell'ambiente pittoresco che ospita il nuovo centro fitness OM degustazione di olio e vino dell'azienda Il Peraccio, accompagnata da gustosi assaggi culinari con il caldo allestimento di Fiorile la fioristeria di quartiere.

Evento gratuito
Per informazioni: 055 2381912 / www.ilperaccio.it

18.00 - 21.00
Negozio Vestri
Borgo degli Albizzi, 11r

VESTRI E OLMAIA MATRIMONIO DI PASSIONI!

Degustazione di birra artigianale del Birrificio l'Olmaia, cioccolato aromatizzato e Cru di Vestri Cioccolato. Interverranno Leonardo Vestri di Vestri e Moreno Ercolani dell'Olmaia.

Prezzo: 7,5€
Per informazioni: 055 2340374 / 328 6659788
www.vestri.it / www.birrificiolmaia.it

18.00 – 21.00
Four Seasons – Atrium Bar
Borgo Pinti, 99

APERITIVO FUORI DI TASTE

Cocktail alcolici e analcolici creati per Fuori di Taste abbinati a stuzzichini con i prodotti della Macelleria Zivieri

Prezzo: 15€
Per informazioni e prenotazioni:
055 26261

18.30 – 20.30
Hotel Savoy – Bar L'incontro
Piazza della Repubblica, 7

APERITASTE

Aperitivi a base delle eccellenze enogastronomiche presenti a Taste proposti dal grande chef Fulvio Pierangelini.

Prezzo: 15€
Per informazioni e prenotazioni
055 27 35891
www.lincontrorestaurant.it

18.30 – 22.00
VOLUME
Piazza Santo Spirito, 5r

COCKTAILS & MARTINI CON OLIVE

Variazioni sul cocktall Martini con le buonissime olive di Cerignola dell'Azienda Agricola Fratepietro

Prezzo: 5€
Per informazioni e prenotazione:
055 2381460

19.00
Angels
Via del Proconsolo, 29/31

'BEDDA SICILIA': TRA PANI CA' MEUSA, PANELLE E ALTRI CIBI DI STRADA

Degustazione di cibi di strada siciliani a cura dello chef Bartolo Favaloro. Assaggi dell'olio biologico dell'Azienda Agricola Le Colline di Vinci

Prezzo: 35€
Per informazioni e prenotazioni:
055 2398762
www.ristoranteangels.it

19.00
Showroom Snaidero
Viale G. Amendola, 19

SNAIDERO – COCKTAIL PARTY ENO-GASTRONOMICO

Cocktail party a cura dello chef Arturo Dori con degustazione dei vini del Castello di Vicchiomaggio in occasione dell'inaugurazione del nuovo punto vendita Snaidero. Media partner dell'evento Firenze Made in Tuscany e Sommelier Toscana

Evento gratuito
Per informazioni:
eventi@gruppoeditoriale.com

19.00 – 22.30
Villa la Vedetta – Onice Bar & Restaurant
Viale Michelangelo, 78

ARTOUR-O A TAVOLA

Gli artisti protagonisti di Artour-o 2011 museo temporaneo di arte contemporanea rispondono alla domanda 'che piatto ti porteresti su Marte?' proponendo una ricetta che verrà reinterpretata dallo chef Stefano Santo.

Prezzo: 30€ 3 portate / 50€ 5 portate bevande escluse 30€ buffet bevande incluse
Per informazioni e prenotazioni:

19.00 – 22.30
Villa la Vedetta – Onice Bar & Restaurant
Viale Michelangelo, 78

PUREZZA DEI SAPORI

Lo chef Stefano Santo propone un menù degustazione con i prodotti di Taste: Acquerello, Amedei, Azienda Agricola Caposella, Compagnia del Montale, Pastificio Benedetto Cavalieri, Lenti Pregiata Forneria.

Prezzo: 58€ incluso assaggio dei vini di Petreto
Per informazioni e prenotazioni:
055 681631

19.00 – 22.00
Wine bar Assaggi - Starhotels Michelangelo
Viale Rosselli, 2

ASSAGGI DI SAPORI ANTICHI DITOSCANA

Al Wine Bar Assaggi dello Starhotels Michelangelo di fronte alla Stazione Leopolda, la sera di sabato 12, lo chef Fabio Casini prepara all'istante i pici al sugo antico, serviti in una conchiglia di formaggio: un piatto della tradizione toscana con la carne chianina, farina di un mulino artigianale, accompagnato da un calice di vino Chianti Classico.

Evento gratuito
Per informazioni e prenotazioni:
055 27841
www.starhotels.com

19.00 – 23.00
Four Seasons – Ristorante il Palagio
Borgo Pinti, 99

MENÙ DEGUSTAZIONE FUORI DI TASTE

Lo chef Vito Mollica propone un menù degustazione con i prodotti Taste. Ospite speciale Cristina Crotti del Il Borgo del Balsamico
Prezzo: menù degustazione 70€ - vini 25€
Per informazioni e prenotazioni:
055 26261

19.30 – 23.30
Ristorante & Wine Bar Frescobaldi
Via dei magazzini, 4r

ARTE E VINO

Esposizione dei dipinti "wine-made" che invecchiano di Elisabetta Rogai, degustando un bicchiere del Castelgiocondo Brunello e tapas ad hoc Fuori di Taste
Prezzo: 14€
Per informazioni e prenotazione:
055 284724 www.deifrescobaldi.it

19.30
Il Santo Bevitore
Via Santo Spirito 64/66r

NEL NOME DEL FASSONE

Menù alla carta: quattro piatti con protagonisti le carni e i salumi della Macelleria Zivieri affiancati dai vini al bicchiere dell'Azienda Agricola Castelvecchio.
Prezzo: alla carta
Per informazioni e prenotazioni:
055 211264
www.ilsantobevitore.com

19.30
Osteria del Caffè Italiano
Via Isola delle Stinche, 11/13r

FALORNI LOUNGE @ CAFFÈ ITALIANO SPECIAL GUEST: CINTA SENESE

L'Antica Macelleria Falorni preparerà un tagliere di salumi di cinta senese.

Prezzo: 15€
Per informazioni e prenotazioni:
055 240618 dalle 17.00
silvia@allemurate.it
www.caffeitaliano.it

19.30 – 23.30
Osteria Il Milione
Via di Giogoli, 16

A TAVOLA CON 'CORZANO E PATERNO'

Anteprima con degustazione del nuovo vino 'Il Corzanello' di Corzano e Paterno. Menù alla carta con protagonisti i formaggi e i vini dell'azienda.

Prezzo: alla carta

Per informazioni e prenotazioni:
055 2047922

www.osteriadelmilione.it

20.00
Ristorante Pizzeria Munaciello
Via Maffia, 31r

IL VESUVIO A TAVOLA

Una cena proposta dall'azienda agricola Casa Barone con un menù tutto dedicato a esaltare il sapore dolce e inconfondibile del pomodorino del Vesuvio

Prezzo: alla carta
Per informazioni e prenotazioni:
055 287198 / 392 6373963
www.casabarone.it
www.munaciello.it

20.00
SUD/ Osteria del Caffè Italiano
Via della Vigna Vecchia, 4r

PANE, PASTA E LEGUMI DI MATERA

Menù realizzato con pane, pasta e legumi di Matera. Protagonista il Consorzio del Pane di Matera IGP con i suoi produttori

Prezzo: 30 euro
Per informazioni e prenotazioni:
055 289080 dalle 17.00
silvia@allemurate.it
www.caffeitaliano.it

20.00 – 22.30
Lungarno 23
Lungarno Torrigiani, 23

CHEF&BEER

Degustazione della Birra artigianale del Birrificio di San Quirico accompagnata da menù degustazione a base di Chinina del noto ristorante Lungarno 23. Il Dottor Demetrio Pisani introdurrà le due protagoniste della serata, la birra chiara Iris e la scura Giulitta ed i relativi accompagnamenti culinari.

Prezzo: 15€
Per informazioni e prenotazioni:
055 2345957

20.00 – 24.00
Hidron
Via di Gramignano – Campi Bisenzio

SABATO SERA M'ASSAGGI

Sabato relax al centro wellness Hidron tra idromassaggi, termarium e massaggi con degustazione di birra artigianale 32 Via dei Birrai
–
Prezzo: 60€ / 50€ ridotto per visitatori Taste con flyer
Per informazioni e prenotazioni:
055 892500 – 339 6508858
www.hidron.it /
www.32viadeibirrai.com

20.30
Osteria di Coverciano
Via D. Manni, 46r

L'ARTE CONTADINA A TAVOLA

In un'atmosfera d'altri tempi il titolare della osteria propone una cena tradizionale con prodotti della tradizione contadina toscana e salumi tipici di suino della Macelleria Fedi senza glutine ne' lattosio.

Prezzo: 28€
Per informazioni e prenotazioni:
055 602081

20.30
Hotel AC Firenze
Via L. Bausi, 5

AC FIRENZE E TORTA PISTOCCHI.. A TASTE OF CHOCOLATE

Menù di piatti tipici rivisitati in dolce chiave al cacao accompagnati dalle birre del Birrificio del Ducato. Dulcis in fundo la classica Torta Pistocchi e il Caffè Padovani

Prezzo: 35€ bevande incluse
Per informazioni e prenotazioni:
055 3120111
www.ac-hotels.com

20.30
Four Seasons Hotel
Borgo Pinti, 99

CONOSCERE I BACCALÀ

Verticale di baccalà e del suo quinto quarto nelle lavorazioni tipiche dei vari luoghi di pesca

Evento su invito
Per informazioni:
www.schooner-srl.it

20.30
Ristorante Il Cenacolo del Pescatore
Borgo Ognissanti, 68r

PESCATO DA TASTE

Daniele Pescatore, chef emergente del panorama fiorentino, presenta un menù dai profumi di mare con le eccellenze presenti a Taste. Protagoniste le specialità di Friultrota e la pasta dell'Antico Pastificio Morelli accompagnate dalle bollicine della cantina Bellussi di Valdobbiadene. A raccontarli gli stessi produttori.

Prezzo: 45€
Per informazioni e prenotazioni:
055 2776280
www.cenacolodelpescatore.it

20.30
Ristorante Il Paiolo
Via del Corso, 42r

SERATA DEL GUSTO

Cena degustazione a cura dello chef Alessandro de Luca: la Crema di Mortadella di Prato (presidio slowfood) e la carne del Salumificio Mannori e i vini della Villa Montepaldi dell'Università degli Studi di Firenze. Partecipano il titolare dell'Az. Mannori e l'enologo di Villa Montepaldi.

Prezzo: alla carta
Per informazioni e prenotazioni:
055 215019
www.ristoranteilpaiolo.it

20.30
Ristorante Alle Murate
Via del Proconsolo 16r

CHEF PER UN GIORNO ALLE MURATE

Un noto personaggio preparerà un menù ad hoc utilizzando i prodotti delle aziende Taste acquistati al Taste-shop

Prezzo: 50€
Per informazioni e prenotazioni:
055 240618 dalle 17.00
silvia@allemurate.it
www.allemurate.it

21.00
Teatro Affratellamento
via Giampaolo Orsini, 73

COME DIVENTARE SOMMELIER IN 50 MINUTI

Spettacolo ideato e interpretato da Leonardo Romanelli, enogastronomo e giornalista, con il quale prende in giro, bonariamente, il mondo a cui appartiene e i tic degli enofanatici. Prima dello spettacolo sarà servito un aperitivo con i vini dell'azienda Vignamaggio di Greve in Chianti.

Prezzo: 10€ incluso aperitivo
Per informazioni e prenotazioni:
055 6814309
www.affratellamento.it

21.00
Ganzo
Via dei Macci, 85r

ARCHICHEF
3 APPUNTAMENTI A TAVOLA DOVE LO CHEF È L'ARCHITETTO

Tre architetti 'progetteranno' il menù e cucineranno utilizzando prodotti delle aziende di Taste (Monti di Parma, Osteria dell'Ortolano, Croco e Smilace, La Casara, Scherzerino, Tenuta Stajano, Verrigni-Antico Pastificio Rosetano, Castelvecchio, Calugi Tartufi, Il Peraccio, Vignoli 1946, Bonomo & Giglio)
Prezzo: 30€ Prezzo: 30€
Per informazioni e prenotazioni:
328 2299187/ 339 6085832
www.towant.it

13 domenica

9.00 – 16.00
Riccardo Barthel
Via dei Serragli, 234r

ORTOBELLO®

Il mercato alimentare a km zero offre la possibilità di acquistare prodotti venduti direttamente dai coltivatori nel cortile dell'azienda di arredamento. Parteciperà l'Associazione culturale di gastronomia itinerante Cavolfiori a Merenda che cucinerà i prodotti in vendita
Evento gratuito
Per informazioni: 335 360140
Francesco Barthel
informazioni@riccardobarthel.it /
www.riccardobarthel.it

11.00 – 22.00
La Buchetta Cafè
Via de' Benci, 3

CHIANINA PRET-A-MANGER

Gli chef della Buchetta saranno in sala per preparare al momento assaggi di Tartare e di Fonduta di Chianina accompagnate dai vini del Castello di Volognano
Prezzo: Fonduta con vino 11€; Tartare con vino 14€
Per informazioni e prenotazioni:
055 217833
www.labuchettacafè.com

12.00 – 23.00
Obikà Mozzarella Bar
Via Tornabuoni, 16

DEGUSTAZIONE SPECIALITÀ DI DARIO CECCHINI

A pranzo e a cena, degustazioni di prodotti di Dario Cecchini: Tonno del Chianti, Cosimino, Arista, Burro del Chianti.
Prezzo alla carta
Per informazioni e prenotazioni:
055 2773526
www.obika.it

12.00 – 23.00
Four Seasons – Ristorante il Palagio
Borgo Pinti, 99

BRUNCH FUORI DI TASTE

Lo chef Vito Mollica propone un menù degustazione con i prodotti Taste e i prodotti Oliveri.

Prezzo: 70€ bevande incluse
Per informazioni e prenotazioni:
055 26261

12.30
Riva Lofts
Via Baccio Bandinelli, 98

FINALMENTE L'ARTE CI FARÀ MANGIARE!

Una conversazione - e una degustazione - sul rapporto tra arte, cibo ed estetica che avrà come interlocutori lo chef Massimo Neri, i titolari della Galleria Continua di San Gimignano e l'artista Loris Cecchini.

Evento gratuito – prenotazione obbligatoria
Per informazioni e prenotazioni:
055 7130272
info@rivalofts.com /
www.rivalofts.com

16.00 – 21.00
Casaabitata
Via dell'Ardiglione, 11r

LVNAE IN CASAABITATA

Il vino e la filosofia della casa vitivinicola LVNAE BOSONI in un luogo-installazione fra memoria e contemporaneità, a tavola con le produzioni limitate degli artisti di Casaabitata, oggetti e tessuti vintage ricercati e proposti da Danilo Ceri. Degustazione dei vini con i formaggi di Naturalmente Lugiana e i pani tradizionali di Vinca

Evento gratuito
Per informazioni: 0187 693483 - 339 7238735
www.cantinelunae.it

16.00 – 21.00
Ceri Vintage
Via de' Serragli 26r

THE CAKE FACTORY

Tribeca Factory e gli Specialisti presenteranno una degustazione di prodotti Robiglio, dolci di tradizione riproposti in un packaging originale anni '50

Evento gratuito
Per informazioni: 335 6059953
Tribeca Factory
www.tribecafactory.it / www.gli-specialisti.it

16.30 – 19.30
CUCO Cucina Contemporanea
Via del melarancio 4/r

CHEESECAKE & TEA

La mitica ricetta del cheesecake di CUCO in tutte le sue varianti calde e fredde, accompagnate da un tè a scelta.

Prezzo: 9€ tazza di tè e tris di cheesecake a scelta
Per informazioni e prenotazioni:
347 5217260
www.facebook.com/cuco.firenze

17.00 – 19.00
Amarù
Piazza Nazario Sauro, 14r

IL TRIANGOLO SÌ

Le specialità della tradizione cioccolataia piemontese di Barbero Cioccolato incontrano le birre artigianali di Brùton e i distillati del Liquorificio Morelli in un divertente appuntamento-degustazione aperto al pubblico.

Evento gratuito
Per informazioni: 055 6587304
www.amarufirenze.it

18.00 – 23.00
Circolo Aurora
V.le Vasco Pratolini, 2 ang. Piazza Tasso

CHAMPAGNE & RIGATINO AL CIRCOLO AURORA

Connubio inedito tra salumi della macelleria Falaschi di San Miniato e champagne "Le Clochard", appena arrivato in Italia

Prezzo: 7€
Per informazioni:
www.circoloaurorafirenze.it

18.00 – 21.00
Four Seasons – Atrium Bar
Borgo Pinti, 99

APERITIVO FUORI DI TASTE

Cocktail alcolici e analcolici creati per Fuori di Taste abbinati a stuzzichini con i prodotti della Macelleria Zivieri

Prezzo: 15€
Per informazioni e prenotazioni:
055 26261

18.30
Il Santino
Via Santo Spirito, 60R

NEL NOME DEL FASSONE

Serata degustazione con assaggi di carni e salumi della Macelleria Zivieri e vini al bicchiere dell' Azienda Agricola Castelvecchio.

Prezzo: alla carta
Per informazioni e prenotazioni:
055 211264
www.ilsantobevitore.com

18.30 – 20.30
Hotel Savoy – Bar L'incontro
Piazza della Repubblica, 7

APERITASTE

Aperitivi a base delle eccellenze enogastronomiche presenti a Taste proposti dal grande chef Fulvio Pierangelini.

Prezzo: 15€
Per informazioni e prenotazioni 055 27 35891
www.lincontrorestaurant.it

19.00
Dolce Vita
Piazza Del Carmine

15 UOMINI

Degustazione di distillati e liquori della Antica Distilleria Russo e dei vini di Donna Chiara accompagnati da prodotti tipici campani come la mozzarella di bufala.

Degustazione gratuita – aperitivi alla carta
Per informazioni: 335 1403252
www.anticadistilleriarusso.com

19.00 – 22.30
Villa la Vedetta – Onice Bar & Restaurant
Viale Michelangelo, 78

PURÈZZA DEI SAPORI

Lo chef Stefano Santo propone un menù degustazione con i prodotti di Taste: Acquerello, Amedei, Azienda Agricola Caposella, Compagnia del Montale, Pastificio Benedetto Cavalieri, Lenti Pregiata Forneria.

Prezzo: 58€ incluso assaggio dei vini di Petreto
Per informazioni e prenotazioni:
055 681631
www.villalavedettahotel.com

19.00 – 23.00
Four Seasons – Ristorante il Palagio
Borgo Pinti, 99

MENU DEGUSTAZIONE FUORI DI TASTE

Lo chef Vito Mollica propone un menù degustazione con i prodotti Taste. Ospite speciale Benedetto Cavalieri dell'Antico pastificio Cavalieri

Prezzo: menù degustazione 70€ - vini 25€
Per informazioni e prenotazioni:
055 26261

19.00 – 24.00
UB
Via dei Conti, 4r

RICICLAMI! BALADIN

'Riciclo musicale' a cura di PIERO PONZO e ROY PACI attraverso una performance con oggetti di recupero, seguita da "DJ-RICICLO-SET" by ROY PACI, il tutto accompagnato dalle birre Baladin. Porta una tua vecchia t-shirt e ti aiuteremo a riciclarla!

Evento gratuito
Per informazioni:
T 0173 060974
www.birreria.com

19.30
Osteria del Caffè Italiano
Via Isola delle Stinche, 11/13r

FALORNI LOUNGE @ CAFFÈ ITALIANO SPECIAL GUEST: CINTA SENESE

L'Antica Macelleria Falorni preparerà un tagliere di salumi di cinta senese

Prezzo: 15€
Per informazioni e prenotazioni:
055 240618 (dalle 17.00)
silvia@allemurate.it /
www.caffeitaliano.it

19.30
Il Santo Bevitore
Via Santo Spirito 64/66r

NEL NOME DEL FASSONE

Menù alla carta: quattro piatti con protagonisti le carni e i salumi della Macelleria Zivieri affiancati dai vini al bicchiere dell'Azienda Agricola Castelvecchio.

Prezzo: alla carta
Per informazioni e prenotazioni:
055 211264
www.ilsantobevitore.com

19.30 – 23.30
Ristorante & Wine Bar Frescobaldi
Via dei magazzini, 4r

ARTE E VINO

Esposizione dei dipinti "wine-made" che invecchiano di Elisabetta Rogai, degustando un bicchiere del Castelgiocondo Brunello e tapas ad hoc Fuori di Taste

Prezzo: 14€
Per informazioni e prenotazione:
055 284724 www.deifrescobaldi.it

20.00
Ristorante Pizzeria Munaciello
Via Maffia, 31r

IL VESUVIO A TAVOLA

Una cena proposta dall'azienda agricola Casa Barone con un menù tutto dedicato a esaltare il sapore dolce e inconfondibile del pomodorino del Vesuvio

Prezzo: alla carta
Per informazioni e prenotazioni:
055 287198 / 392 6373963
www.casabarone.it /
www.munaciello.it

20.00
Ristorante Piazza del Vino
Via della Torretta 18r

DONNAFUGATA IN PIAZZA… DEL VINO

Focus sui vini di pregio presentati per l'occasione dall'azienda siciliana Donnafugata da abbinare all'offerta gastronomica da scegliere à la carte o secondo il menù degustazione.

Prezzo: alla carta
Per informazioni e prenotazioni:
055 671404 - 679992
www.piazzadelvino.eu /

20.00
SUD/ Osteria del Caffè Italiano
Via della Vigna Vecchia, 4r

PANE, PASTA E LEGUMI DI MATERA

Menù realizzato con pane, pasta e legumi di Matera. Protagonista il Consorzio del Pane di Matera IGP con i suoi produttori

Prezzo: 30 euro
Per informazioni e prenotazioni:
055 289080 dalle 17.00
silvia@allemurate.it /
www.caffeitaliano.it

20.30
Ossi di Seppia Club Gourmet
Via San Niccolò, 48r

RIS8

Percorso guidato attraverso un menù degustazione che vede protagonista di ogni portata il Riso Acquerello, nella sua versione speciale di ben 7 anni di invecchiamento

Prezzo: 50€
Per informazioni e prenotazioni:
055 2343336
www.ossidiseppia.org

20.30
Ristorante Alle Murate
Via del Proconsolo 16r

CHEF PER UN GIORNO ALLE MURATE

Un noto personaggio preparerà un menù ad hoc utilizzando i prodotti delle aziende Taste acquistate al Taste-shop

Prezzo: 50€
Per informazioni e prenotazioni:
055 240618 dalle 17.00
silvia@allemurate.it /
www.allemurate.it

20.30
Ristorante Ora d'Aria
Via dei Georgofili, 11r

CECCHI PRESENTA I TRE JRE TOSCANI UN PERCORSO DI GUSTO TRA MARE, CAMPAGNA E CITTÀ

Cecchi, azienda storica del Chianti Classico, riunisce per la prima volta i tre giovani chef toscani dell'associazione JRE ITALIA
Evento su invito www.cecchi.net

21.00
Ganzo
Via dei Macci, 85/r

ARCHICHEF
3 APPUNTAMENTI A TAVOLA DOVE LO CHEF È L'ARCHITETTO

Tre architetti 'progetteranno' il menù e cucineranno utilizzando prodotti delle aziende di Taste (Monti di Parma, Osteria dell'Ortolano, Croco e Smilace, La Casara, Scherzerino, Tenuta Stajano, Verrigni-Antico Pastificio Rosetano, Castelvecchio, Calugi Tartufi, Il Peraccio, Vignoli 1946, Bonomo & Giglio)
Prezzo: 30€
Per informazioni e prenotazioni:
328 2299187/ 339 6085832
www.towant.it

14 lunedì

12.00 – 23.00
Obikà Mozzarella Bar
Via Tornabuoni, 16

DEGUSTAZIONE SPECIALITÀ DI DARIO CECCHINI

A pranzo e a cena, degustazioni di prodotti di Dario Cecchini: Tonno del Chianti, Cosimino, Arista, Burro del Chianti.

Prezzo alla carta
Per informazioni e prenotazioni:
055 2773526
www.obika.it

16.00-21.00
Casaabitata
Via dell'Ardiglione, 11r

LVNAE IN CASAABITATA

Il vino e la filosofia della casa vitivinicola LVNAE BOSONI in un luogo-installazione fra memoria e contemporaneità, a tavola con le produzioni limitate degli artisti di Casaabitata, oggetti e tessuti vintage ricercati e proposti da Danilo Ceri. Degustazione dei vini con i formaggi di Naturalmente Lugiana e i pani tradizionali di Vinca

Evento gratuito
Per informazioni: 0187 693483 - 339 7238735
www.cantinelunae.it

17.00 – 20.00
Alexander
Via della Vigna Nuova angolo via Federighi

ALEXANDER: INAUGURAZIONE PRIMO STORE ITALIANO

Presentazione collezione P/E 2011 e degustazione vini dell'Azienda Agricola Castelvecchio

Evento gratuito
Per informazioni: 045 8231111
www.alexandershoes.it

18.00 – 21.00
Four Seasons – Atrium Bar
Borgo Pinti, 99

APERITIVO FUORI DI TASTE

Cocktail alcolici e analcolici creati per Fuori di Taste abbinati a stuzzichini con i prodotti della Macelleria Zivieri

Prezzo: 15€
Per informazioni e prenotazioni:
055 26261

19.00 – 22.30
Villa la Vedetta – Onice Bar & Restaurant
Viale Michelangelo, 78

PUREZZA DEI SAPORI

Lo chef Stefano Santo propone un menù degustazione con i prodotti di Taste: Acquerello, Amedei, Azienda Agricola Caposella, Compagnia del Montale, Pastificio Benedetto Cavalieri, Lenti Pregiata Forneria.

Prezzo: 58€ incluso assaggio dei vini di Petreto
Per informazioni e prenotazioni:
055 681631
www.villalavedettahotel.com

19.30
Il Santo Bevitore
Via Santo Spirito 64/66r

NEL NOME DEL FASSONE

Menù alla carta: quattro piatti con protagonisti le carni e i salumi della Macelleria Zivieri affiancati dai vini al bicchiere dell'Azienda Agricola Castelvecchio.

Prezzo: alla carta
Per informazioni e prenotazioni:
055 211264
www.ilsantobevitore.com

19.30 – 23.30
Ristorante & Wine Bar Frescobaldi
Via dei magazzini, 4r

ARTE E VINO

Esposizione dei dipinti "wine-made" che invecchiano di Elisabetta Rogai, degustando un bicchiere del Castelgiocondo Brunello e tapas ad hoc Fuori di Taste

Prezzo: 14€
Per informazioni e prenotazione:
055 284724 www.deifrescobaldi.it

Pitti Immagine srl non è responsabile di eventuali cancellazioni e variazioni di orario, date, luoghi e costi degli eventi.