



GIOVEDÌ 05/03

dalle 19:15

Osteria l'Giuggiolo è Fuori di Taste per il prosciutto di Parma Italgrou

l'Giuggiolo, Viale Augusto Righi 3, Firenze

Il menu de l'Giuggiolo verrà contaminato dal prosciutto di Parma **Italgrou**.

Per info e prenotazioni:

055.606240

info@giuggiolo.com - www.igiuggiolo.com - www.italgroupalimentari.it

menu alla carta

dalle 20:00

Chioccioline e Pinot Nero

Trattoria da Burde, Via Pistoiese 154, Firenze

L'antica tradizione della Borgogna rivive in salsa toscana grazie ad **Arcenni** Tuscany e alle sue chioccioline da Capannoli! Anche l'abbinamento sarà nostrano con il vino rivelazione del decennio, il Pinot Nero dell'Appennino Toscano in tutte le sue sfumature di sapore. Porri e chioccioline, l'originale ribollita "chiocciolata" e le chioccioline in umido come ricetta storica saranno alcune delle pietanze che Paolo Gori preparerà in questa serata sorprendente e profumatissima.

Per info e prenotazioni:

055.317206

info@daburde.it - www.burde.it

prezzo: 45€

20:30

Napul'è... cucina, pizza & dolci

Pizzeria Dujè, Largo Annigoni 9, Firenze

Cena napoletana con i piatti dello chef Antonio Tubelli, il pizzaiolo Michele Leo e il pasticcere Sabatino Sirica; in abbinamento le birre **La Petrognola**. Una serata alla scoperta degli autentici sapori partenopei.

Per info e prenotazioni:

055.245859

info@duje.it - www.duje.it

prezzo: 35€

VENEDÌ 06/03

12:00-14:00

Tart'accio

Macelleria Luca Menoni, Int. Mercato di Sant'Ambrogio

Durante l'evento verranno proposti assaggi di tartare e carpaccio gourmet, ottenuti da carne di scottona piemontese. Bovini e tagli sono scelti personalmente da Luca Menoni.

Per info e prenotazioni:

392.3244090

info@macellerialuca.it - www.macellerialuca.it

prezzo: 15€ (bevande escluse)

<p>dalle 17:30</p>	<p>Cioccolato & bollicine</p> <p>Pasticceria Dolcezza, Via dei Banchi 9/11, Firenze</p> <p>Degustazione dei cioccolatini di Giraudi accompagnati da bollicine.</p> <p>per info: 055.281004</p> <p>evento gratuito</p>
<p>18:00-20:30</p>	<p>Pizza & Cress</p> <p>Scuola di Arte Culinaria Cordon Bleu, Via Giusti 7, Firenze</p> <p>Pizza & Cress, una degustazione/aperitivo da Cordon Bleu con Davide Fiorentini, Maestro Pizzaiolo delle Pizzerie 'O Fire Mio. Un'occasione per assaggiare una selezione di pizze contemporanee con i micro ortaggi Koppert Cress. In abbinamento una selezione di vini toscani.</p> <p>Per info e prenotazioni: 0552345468 - 0552260228 info@cordonbleu-it.com - www.koppertcress.com - www.cordonbleu-it.com</p> <p>prezzo: 10€ degustazione (vino incluso)</p>
<p>18:00-20:30</p>	<p>Gioielli del mare</p> <p>Gioielleria Cassetti, Ponte Vecchio 54r, Firenze</p> <p>Durante la serata saranno protagoniste due realtà che rappresentano l'eccellenza del made in italy: Savini Tartufi con il suo nuovo prodotto Burro, acciughe & tartufo qui presentato in anteprima e la Gioielleria Cassetti, che mette in mostra la collezione di gioielli per l'estate 2020. Il tutto accompagnato dai vini dell'azienda Le Filigare e variegati finger food rigorosamente al tartufo.</p> <p>Per info: www.savinitartufi.it - www.cassetti.it</p> <p>evento su invito</p>
<p>18:00-23:30</p>	<p>Sapori di Campania: un viaggio tra mare e terra</p> <p>Italian Tapas, Via Sant'Agostino 11r, Firenze</p> <p>Pronti per un viaggio nel gusto? dal 2 al 9 marzo uno speciale menù tutto da scoprire. Un'esplosione di sapori, con piatti ed eccellenze gastronomiche dal Cilento alla Costiera Amalfitana: un territorio unico, come i suoi prodotti. Un menù dedicato alle specialità regionali in collaborazione con Armatore Cetara e Casa Madaio. (Venerdì 6 presentazione ufficiale del menù disponibile in versione aperitivo dal 2 al 9 marzo).</p> <p>Per info e prenotazioni: 0550982738 www.italiantapas.it</p> <p>prezzo: venerdì 6 marzo aperitivo con degustazione e drink 15€. Durante la settimana menu alla carta.</p>
<p>19:00-21:00</p>	<p>Firenze Made in Tuscany magazine & Ginarte Premium Gin all'Hotel Savoy</p> <p>Irene Bistrò - Hotel Savoy, Piazza della Repubblica 7, Firenze</p> <p>In collaborazione con Angela Caputi. Presentazione del nuovo numero di Firenze Made in Tuscany magazine con DJset e degustazione di cocktail a base di Ginarte Premium Gin, realizzati dai barman di Irene Bistrò - Hotel Savoy.</p> <p>evento su invito</p>

<p>19:00-21:00</p>	<p>Attese. Passaggio tra una passione e la sua realizzazione. Fua' & cioccolato</p> <p>Dolce Emporio, Borgo San Frediano 128r, Firenze</p> <p>Il pregiato e suadente Cioccolato di Bodrato incontrerà il Foie Gras selezionato dallo chef Fabio Barbagliani, in un gioco di sapori e di abbinamenti pensati a soddisfare i palati più fini. A fare da teatro a questo insolito abbinamento sarà il Dolce Emporio, boutique del gusto recentemente riaperta in una nuova veste nel cuore di San Frediano.</p> <p>Per info: info@dolcemporio.shop - www.dolcemporio.shop</p> <p>prezzo: degustazione gratuita (bevande escluse)</p>
<p>dalle 19:30</p>	<p>Prosciutto Prosciutto</p> <p>Il Santino, Via di Santo Spirito 60r, Firenze</p> <p>Il prosciutto artigianale di San Daniele La Glacere in abbinamento ai vini di Il Santino.</p> <p>Per info e prenotazioni: 055.2302820 www.laglacere.it - www.ilsantobevitore.com</p> <p>prezzo: da 6€</p>
<p>20:00</p>	<p>Dietro una grande pizza c'è sempre una grande farina!</p> <p>Il Vecchio e il Mare, via Vincenzo Gioberti 61n, Firenze</p> <p>Cena di degustazione con le pizze realizzate con le farine di Mario Cipriano create per il Molino Gatti. Farine 100% italiane: dalla classica alla multigrani. Saranno presenti referenti del Molino, che illustreranno insieme a Mario l'origine e i plus delle materie prime utilizzate. Un viaggio per scoprire i profumi e i sapori dello storico molino Umbro.</p> <p>Per info e prenotazioni: 055669575</p> <p>prezzo: 28€ (bevande incluse)</p>
<p>20:00</p>	<p>Foody di Taste: quando il tartufo di Stefania Calugi perde la testa per il formaggio de Il Fiorino nella fattoria del gusto</p> <p>Foody Farm Firenze, Lungarno Corsini 2a, Firenze</p> <p>Un menu (à la carte) con piatti a base di materie prime provenienti da piccole fattorie toscane, in concerto con il tartufo di Stefania Calugi e i meravigliosi formaggi del Caseificio Il Fiorino. Menu disponibile dal 6 all'11 marzo.</p> <p>Per info e prenotazioni: 055.242327 firenze@foodyfarm.it - www.foodyfarm.it</p> <p>menu alla carta</p>

22:00

Fettucce & Champagne

Bristol Winter Garden c/o Helvetia&Bristol Firenze - Starhotels Collezione, via de' Pescioni 2, Firenze

Una cena a tarda sera che racconta eccellenze e sapori autentici: la fettuccia di Gragnano di **Pastificio dei Campi**, proposta dallo Chef del Bristol Winter Garden Pasquale D'Ambrosio "alla Nerano, con vongole ghiotte e **Caviale Calvisius**", in abbinamento alle bollicine fini dello Champagne Belle Epoque firmato Perrier Jouët. Il tutto avvolto nell'atmosfera Art Déco del Winter Garden dell'Helvetia&Bristol, tra carte da parati, velluti e pareti di specchi.

Per info e prenotazioni:
0552665620
bristolwintergarden@starhotels.it

prezzo: 35€

08:30-13:30

Say (6) Cheese!

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

Allo S.forno degustazione e vendita di sei tipi di formaggio della **Storica Fattoria Il Palagiaccio**.

Per info:
0552398580
www.palagiaccio.com - www.ilsantobevitore.com

evento gratuito

09:30-13:30

IDENTITASTE - Il gusto dei luoghi, i luoghi del gusto

Educatorio Il Fuligno, Via Faenza 48, Firenze

Una mostra/degustazione accompagnata da momenti di confronto e narrazione per promuovere le tipicità quali elementi identitari di un luogo e rafforzare ancora di più il legame tra produzioni e territorio di provenienza. Racconteremo insieme agli amministratori locali quei prodotti che già nel nome racchiudono la storia e la tradizione di un luogo.

Per info:
0552477490
posta@ancitoscana.it

evento gratuito

11:00-19:30

Love is...Taste 2020 by Tosca&Nino

Rinascente, Piazza della Repubblica, Firenze

Una selezione esclusiva di marchi toscani gourmet in degustazione gratuita a tutti i visitatori, sui diversi piani del department store fino al 9 marzo. Inoltre un menu dedicato per cena (su prenotazione) nei giorni 7 e 8 marzo (prezzo cena 25€).

Per info e prenotazioni:
055.4933468
prenotazioni.rinascentefirenze@toscanino.com - www.rinascente.it

degustazione in negozio gratuita - cena 25€

12:00-14:00 /
20:00-22:00**Farm to table al vivaio: la Chianina e l'uovo bio**

Le Lune - Ristorante nel vivaio, Via San Domenico 36, Firenze

La carne Chianina della Fattoria Barbialla Nuova con l'uovo biologico della Fattoria Biosole. Il tutto tra i fiori del vivaio de Le Lune.

Per info e prenotazioni:
055570222
fresco@lelunefirenze.it - facebook.com/lelunefirenze

menu alla carta

12:00-15:30 /
19:00-23:00**I sapori dell'aia**

Badalì Osteria, Via dei Renai 11r, Firenze

Un menu speciale con i prodotti de **Il prosciutto di piccione di Carlo Giusti**: caprino bruciato con riduzione di more e prosciutto di piccione e puntarelle, tagliatelle fresche all'uovo con sugaccio di gallo agli aromi di macchia e tartufo, petto di piccione sul letto di fieno di porri, purè di patate gialle e riduzione delle sue cosce, semifreddo, cantucci e vin santo.

Per info e prenotazioni:
055.2264422
info@badaliosteria.it - www.badaliosteria.it

menu alla carta (12/24€)

12:00-16:00

La mortadella di Prato IGP Mannori da 'Ino e Biancazerozero

'Ino + Biancazerozero, Via dei Georgofili 3r + Piazza della Passera, Firenze

Un'occasione per gustare la mortadella di Prato IGP del **Salumificio Mannori** con una ricetta ideata e interpretata da Alessandro Frassica di 'Ino con i suoi panini e con la pinsa di Biancazerozero.

Per info:
055.214154
www.salumificiomannori.it

menu alla carta

12:00-23:00

La Pruneti Extra Gallery presenta Cibo di liquor d'ulivi - Esplorazioni

Pruneti Extra Gallery , piazza Trento 1-2, Greve in Chianti

Per la serie "La cultura dell'olio", **Pruneti** dedica due giornate all'esplorazione degli abbinamenti perfetti di una selezione di oli extra vergine d'oliva Pruneti con eccellenze gastronomiche quali il riso **Acquerello**, i formaggi del **Palagiaccio** ed il **cavialeCalvisius** in due format: smart tasting (dalle 12 alle 18) o a cena con i produttori (alle 20). Prenotazione obbligatoria.

Per info e prenotazioni:
3317133833
extragallery@pruneti.it - www.pruneti.it

prezzo: 50€

<p>17:00-21:00</p>	<p>Mare Mosso</p> <p>Vino al Vino, Borgo Ognissanti 70r, Firenze</p> <p>Da Vino al Vino il Mare è Mosso! Con la collaborazione di 100% Pesce (Salumeriedimare.it) e della Az. Agr. Fortulla vi presentiamo il pescato lavorato in un modo del tutto originale, in abbinamento ai vini spumeggianti della costa. Un connubio tutto livornese. Vi aspettiamo per la nostra sesta edizione di Fuori di Taste!</p> <p>Per info e prenotazioni: 0552670495 info@vinoalvinofirenze.com - www.vinoalvinofirenze.com</p> <p>evento gratuito</p>
<p>17:30-23:00</p>	<p>Gennari experience @Caffè dell'Oro</p> <p>Caffè dell'Oro, Lungarno Acciaiuoli 2, Firenze</p> <p>Le stagionature del pregiato Parmigiano Reggiano firmato Caseificio Gennari si accompagnano ad un ottimo calice di vino (selezione di oltre 30 etichette al calice) per l'aperitivo, diventano un gustoso piatto nel menu della cena e sono complici di un italianissimo amaro per un after dinner.</p> <p>per info e prenotazioni: 055.27268912 oro@lungarnocollection.com - www.caffedelloro.it</p> <p>prezzo: 20€ (cad. per tipologia di consumazione: aperitivo/piatto speciale menu cena/after dinner)</p>
<p>18:00-20:00</p>	<p>Fattoria di Celle + Biscotteria Vannino = Arte del Gusto - un aperitivo a contatto con l'arte contemporanea tra golosi sapori e convivialità</p> <p>Una degustazione del vino della Fattoria di Celle e delle specialità della Biscotteria Vannino. Un incontro tra arte contemporanea e sapori. Alla serata sarà presente la casa editrice Gli Ori con i volumi monografici sulla Fattoria di Celle.</p> <p>Per info: info@fattoriadicelle.it - www.vannino.it - www.goricoll.it</p> <p>evento gratuito</p>
<p>18:30-21:30</p>	<p>Doping Club Night</p> <p>Irene Bistrò - Hotel Savoy, Piazza della Repubblica 7, Firenze</p> <p>Il Doping Club di Milano porta a Firenze le atmosfere della movida milanese per una serata d'eccezione da Irene Bistrò: protagonisti una selezione signature cocktail ideati per l'occasione dai rispettivi Barman. Servizio drink al tavolo e live DJ set. Numero di posti limitato, prenotazione richiesta.</p> <p>Per info e prenotazioni: 055.2735891 (numero posti limitato, prenotazione richiesta) irenefirenze@roccofortehotels.com</p> <p>prezzo: 10€ (singolo drink a persona) / 18€ (2 drink a persona)</p>
<p>18:30-21:30</p>	<p>Con tutti i sensi!</p> <p>Spazio Multisensoriale Marina Calamai "On the Road", Via Santo Spirito 22r, Firenze</p> <p>Un connubio imperdibile di cioccolato e altre delizie di Torta Pistocchi, profumati e deliziosi vini passiti e zibibbo della meravigliosa Isola di Pantelleria di Kazzen Oro di Pantelleria e le collezioni di gioielli chocoholic di Marina Calamai, che vi aiuteranno a riscoprire la bellezza di tutti i sensi. Presentazione alle 19.30.</p> <p>Per info: 333.7395426 info@marinacalamai.it - www.marinacalamai.com</p>

19:00

Mixologist & Pastologist

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

Four Seasons Hotel Firenze collabora con **Pasta Verrigni - Antico Pastificio Rosetano** e **Nonino Distillatori** per una serata d'eccezione. Per l'occasione, il mixologist Edoardo Sandri proporrà una cocktail list a base dei prodotti Nonino, servita in abbinamento ad una degustazione di piatti realizzati con la pasta Verrigni a cura dello chef stellato Vito Mollica.

Per info e prenotazioni:
055.2626450
www.ilpalagioristorante.it

prezzo: 55€ (pacchetto degustazione 3 primi e 2 cocktail)

dalle 19:00

Arno, arancia, amara. Sapori di Sicilia a Firenze

The Fusion Bar & Restaurant, Vicolo dell'Oro, 5 - Firenze

Angelo Canessa, mixology manager bar tender velier, interpreterà e preparerà dei cocktail per risaltare l'inconfondibile gusto di **Amaro Amara**, amaro a base di arance rosse di Sicilia IGP prodotto da Rossa srl. In collaborazione con Amaro Amara, realtà siciliana fatta di territorio e tradizioni.

Per info e prenotazioni:
055.27266987 - 342.1234710 (whatsapp)
tf@lungarnocollection.com

prezzo cocktail 15€

dalle 19:00

Le eccellenze alimentari degli Unici per un menu d'eccezione a Regina Bistecca

Regina Bistecca, Via Ricasoli 14r, Firenze

Un menu dedicato per degustare le specialità degli "Unici, eccellenze alimentari": **Biscottificio Antonio Mattei**, **Savini Tartufi**, **Ursini**, **La Nicchia Pantelleria**, **Il Borgo del Balsamico**, **Pastificio Agricolo Mancini**, **La via del tè**.

Per info e prenotazioni:
055.2693772
mangio@reginabistecca.com - www.reginabistecca.com

prezzo: 40€ (bevande escluse)

19:00-00:00

Evadere con gusto

Manifattura, Piazza San Pancrazio 1r, Firenze

I premiati biscotti salati della **Pasticceria Giotto dal carcere di Padova**, ispirati alle ricette della tradizione della nostra terra, incontrano il pregiato distillato dell'altrettanto premiata ditta **Anisetta Rosati dal 1877** (a base di anice verde nella varietà di Castignano).

Per info e prenotazioni:
055.2396367 - 339.7810946
www.facebook.com/Manifattura

prezzo: 10€ (abbinamento biscotti artigianali salati e cocktail)

19:00-21:00

Ciccio Sultano cucina l'incontro fra la Sicilia e la Langa. Protagoniste le alici di Testa Conserve e il Burro alle acciughe di Carla Ocelli****'Ino**, bottega di alimentari e vino, Via dei Georgofili 7r, Firenze

Pane e Burro salato all'acciuga di Carla Ocelli (**I Segreti di Carla**) e lo spaghetti taratata di Ciccio Sultano, chef bistellato del Duomo di Ragusa, preparato con la salsa di acciughe di **Testa Conserve**, sono i protagonisti di questo Fuori di Taste. Ad accompagnare il tutto un ottimo bicchiere di bollicine.

Per info a prenotazioni:
055.214154 (gradita la prenotazione)

prezzo: 15€

19:00-22:00

Hai mai cenato nel bosco?**Fattoria di Maiano**, via Benedetto da Maiano 11, Fiesole

La cena, caratterizzata dai sapori genuini e della tradizione, sarà allestita presso la Casa del Thè, posta in un luogo incantevole e pieno di storia, nel cuore del Botanic Garden ed incastonata tra le cave di pietra serena. Per raggiungerla, gli ospiti avranno a disposizione un transfer in Land Rover che li porterà dall'ingresso della **Fattoria di Maiano** fino alla Casa del Thè. Durante il tragitto sarà possibile ammirare il parco didattico, gli animali che lo abitano e i panorami offerti dalle colline fiesolane.

Per info e prenotazioni:
055599600
eventi@contemiarifulcis.it - www.fattoriadimaiano.com

prezzo: 40€

dalle 19:30

Gurdulù e Palagiaccio in Cheese Boom**Gurdulù**, Via delle Caldaie 12-14r, FirenzeDa Gurdulù i formaggi del **Palagiaccio** protagonisti dei primi piatti dello Chef Fabrizio Renna.

Per info e prenotazioni:
055282223
www.gurdulu.com

prezzo: a partire da 12€ / menù degustazione 45€ (vini esclusi).

19:30-21:30

Fuori di Tasting alla Riserva di Palazzo

La Riserva di Palazzo Antinori, Piazza degli Antinori 3, Firenze

Degustazione dei vini Antinori in abbinamento a proposte culinarie create combinando il salmone di **Upstream**, gli aceti balsamici **Acetaia Giuseppe Giusti** e la **Giardiniera di Morgan**.

Per info e prenotazioni:
055.2608634
palazzoshop@antinori.it - www.antinori.it

menu alla carta

19:30-21:30	<p>Laudemio Frescobaldi, invito a Palazzo per scoprire l'essenza dell'eccellenza toscana</p> <p>Palazzo Frescobaldi, Via Santo Spirito 11, Firenze</p> <p>Un percorso di degustazione multisensoriale a Palazzo Frescobaldi per scoprire il nuovo raccolto di Laudemio Frescobaldi in compagnia di Matteo Frescobaldi, brand manager, e la "Home Fragrance Laudemio Frescobaldi", creata dal maestro profumiere Laura Boselli Tonatto, un mélange che racconta i profumi e le emozioni dell'eccellenza olearia toscana.</p> <p>Per info: SECNewgate Cinzia Ghilotti ghilotti@secrp.com - Arianna Marenzana marenzana@secrp.com</p> <p>evento su invito</p>
19:30-22:30	<p>Aggiungi un posto a Taste</p> <p>Villa Cora, Viale Machiavelli 18, Firenze</p> <p>Un menu dedicato alle creazioni dello chef Alessandro Liberatore. Protagonisti i prodotti di: Verrigni Antico Pastificio Rosetano, De' Magi Alchimia de' Formaggi, Le Selve di Vallolmo, Tartufi Stefania Calugi, Frantoio Santa Tea, Petra - Molino Quaglia, Savini Tartufi, Angiolini Cioccolato.</p> <p>Per info e prenotazioni: 055.228790 ristorante@villacora.it - www.villacora.it</p> <p>prezzo: 70€ (vini inclusi)</p>
19:30-22:30	<p>Acetaia Leonardi 1871, Laudemio Frescobaldi - Incontro di eccellenze</p> <p>Ristorante Frescobaldi, Piazza della Signoria 31, Firenze</p> <p>Acetaia Leonardi 1871 e Laudemio Frescobaldi in un aperitivo con degustazione dei loro migliori prodotti.</p> <p>per info e prenotazioni: 059.554375 www.acetaialeonardi.it</p> <p>evento su invito</p>
20:00	<p>Il riso Riserva San Massimo incontra il tartufo di Stefania Calugi: ed è subito amore!</p> <p>Ristorante Ora d'Aria, Via dei Georgofili 9r, Firenze</p> <p>Un menu di 5 portate con riso Riserva San Massimo e Tartufi Stefania Calugi. In occasione di Taste, il menu speciale sarà disponibile dal 5 al 9 marzo (chiuso la domenica).</p> <p>Per info e prenotazioni: 055.2001699 www.oradariaristorante.com</p> <p>prezzo: 80 euro a persona</p>

SABATO 07/03

20:00

Volcanic Bitter - il Vulcano incontra il Bitter Bar

Bitter Bar , Via di Mezzo 28r, Firenze

Creazione e degustazione di signature cocktail sviluppati con i prodotti siciliani dell'azienda **Aetnae** in collaborazione con l'atmosfera anni venti del Bitter Bar, nel quartiere di S. Ambrogio.

Per info e prenotazioni:
3920494067 - 3405499258
etnabitter@gmail.com - bitterbarexperience@gmail.com
www.aetnae.net - www.bitterbarfirenze.it

menu alla carta

20:00

100 anni Allambrusco: dal Grasparròssa al Balsamico

Casa storica - Palazzo Pandolfini, Via San Gallo 74, Firenze

L' **Acetaia ACF1919** in occasione dei cento anni di storia della Famiglia Fiorini presenta la nuova linea di Aceto Balsamico.

Per info:
059.8676968
www.acf1919.it - info@acf1919.com

evento su invito

DOMENICA 08/03

07:30-15:00

Succhi da Tavola

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

Allo S.forno i succhi di **Marco Colzani** in abbinamento ad alcuni piatti della colazione e del pranzo.

Per info e prenotazioni:
0362904107 - 0552398580
www.marcocolzani.it - www.ilsantobevitore.com

prezzo: da 5€

09:00 -16:00

Ortobello®

Riccardo Barthel, Via dei Serragli 234r, Firenze

Il mercato alimentare a km zero Ortobello® offre la possibilità di acquistare prodotti locali venduti direttamente dai coltivatori nel cortile della bottega-laboratorio di Riccardo Barthel. Potrete girare tra i banchi di frutta e verdura divertendovi nell'arte di fare la spesa e assaggiare il menu a km zero preparato per l'occasione dagli Chef di Desinare.

Per info:
335360140
francesco@riccardobarthel.it - www.riccardobarthel.it

evento gratuito

11:00-20:00

Non servono fragole a dicembre!

Ristorante Chalet Fontana, Viale Galileo 7, Firenze

Hai mai pensato, leggendo un libro, "Come mi piacerebbe assaggiare il piatto di cui sta parlando"? Da Chalet Fontana, puoi. In collaborazione con Manuela Conti, autrice del libro *Le Mani in Pasta* (edito da Guido Tommasi Editore), Chalet Fontana propone una serie di assaggi dalle ricette presenti nel libro e realizzate utilizzando i prodotti del proprio orto bioattivo. L'autrice, attraverso gli assaggi, racconterà l'importanza di scegliere i ritmi e i colori della terra e di come, con il rispetto della stagionalità, quella vera a chilometro zero, si possa portare in tavola ciò che realmente ci offre la natura e che davvero necessita il nostro corpo in questo momento. E' prevista anche la visita guidata didattica all'orto bioattivo di Chalet Fontana (12:00-13:00 e 17:30-18:30).

Per info e prenotazioni:

055.2280841

info@chalet-fontana.it - www.chalet-fontana.com

prezzo: 12€ (degustazione dolce, bevanda inclusa) / 16€ (degustazione salata, bevanda inclusa) / 20€ (degustazione completa, bevanda inclusa)

11:00-23:00

I love cheese

l'Tuscani, via dei Federighi 37r, Firenze

l'Tuscani sono rinomati per offrire da sempre il meglio dei sapori toscani più autentici e pregiati. Questa giornata sarà dedicata all'azienda **Il Palagiaccio** e ai suoi formaggi quali gemme di uno specialissimo menu.

Per info e prenotazioni:

0559065507

www.ituscani2.com

prezzo: menu con calice di vino 39,80€

12:00-14:00 /
20:00-22:00**Farm to table al vivaio: la Chianina ed il tea di Nina Capecchi**

Le Lune - Ristorante nel vivaio, Via San Domenico 36, Firenze

La carne biologica della Fattoria Barbiolla Nuova con le foglie, i fiori ed i frutti selezionati da Nina Capecchi. Il tutto dentro la serra del vivaio Le Lune.

Per info e prenotazioni:

055570222

fresco@lelunefirenze.it - facebook.com/lelunefirenze

menu alla carta

12:00-15:00 /
18:00-23:00**Il "classico" Fuori di Taste**

Trattoria Sant'Agostino, Via Sant'Agostino 23r, Firenze

Menu in collaborazione con Renieri: gran piatto di affettati, marzolino fresco e pecorino Gran Riserva (14€), carbonara con gota (12€), salsiccia fresca con fagioli all'uccelletta (14€).

Per info e prenotazioni:

055.281995

info@trattoriasantagostino.com - www.trattoriasantagostino.com

menu alla carta

12:00-15:00 /
18:00-23:00**Fuori di Taste... da una vita!**

Osteria Cipolla Rossa, Via dei Conti 53r, Firenze

Menu degustazione in collaborazione con Ottomani Vino e Macelleria Manetti: crostone di lardo Renieri e fagioli abbinato a Ottomani Bianco Toscana IGT 2018 (12€), stracci toscani Fabbri al ragù di cinto Renieri abbinato a Ottomani Chianti Colli Fiorentini DOCG 2017 (19€), assaggio di bistecca del buttero della Macelleria Manetti (minimo 2 persone) con Toscani Antichi in Anfora IGT 2018 (bistecca 80€/kg).

Per info e prenotazioni:
055.214210
info@osteriacipollarossa.com - www.osteriacipollarossa.com

menu alla carta

12:30-15:00 /
19:30-22:30**Pesce, pane e Salumerie di Mare**

La Cucina di Pescepane, Via Carducci 15/17r, Firenze

La Cucina di Pescepane incontra **Salumerie Di Mare**: taglieri e piatti "Fuori di Taste" dedicati ai salumi, reinterpretati in modo originale utilizzando solo pescato di mare arricchito da aromi e spezie...una vera goduria!

Per info e prenotazioni:
055.2344397
cucina@pescepane.it - www.pescepane.it/la-cucina-pescepane/

menu alla carta (prezzo medio indicativo 30€)

18:00-23:00

Taste Vuori

Manifattura, Piazza San Pancrazio 1, Firenze

La serata celebra l'incontro tra **Liquori Morelli** e Manifattura, brand toscani riconosciuti come autentici ambasciatori del made in Italy e accomunati da uno stile fatto di sfumature vintage, appeal classy e una naturale vocazione all'originalità. E' stato creato per la serata un menu dedicato in abbinamento a due cocktail, per un taste fuori dall'ordinario!

Per info e prenotazioni:
055.2396367

prezzo: cocktail 10€

18:30

La Mortadella di Prato e la sua versatilità incontra il Trento d.o.c. di Altemasi

BarOsteria by Golden View, Via de' Bardi 58r, Firenze

Aperitivo e Cena. Il **Salumificio Mannori** con la Mortadella di Prato, Presidio Slow Food, e la Mortadella di Bologna rivisitata dallo stesso salumificio sarà protagonista di un aperitivo e di una cena dove le due mortadelle daranno dimostrazione della loro versatilità. Ad accompagnare il tutto il Trento d.o.c. millesimato di Altemasi.

Per info e prenotazioni:
055214502
www.goldenviewopenbar.com

prezzo: aperitivo 8€ con piatto assaggio / cena 22€ (bevande escluse)

dalle 19:00	<p>A spasso nel Mugello</p> <p>Giannino in San Lorenzo - Ristorante , via Borgo San Lorenzo 33-35r, Firenze</p> <p>Viaggio nei sapori veri della Toscana. Dal cuore del Mugello i formaggi del Palagiaccio!</p> <p>Per info e prenotazioni: 0552399799 info@gianninoinflorence.com - www.gianninoinflorence.com</p> <p>price: menu a partire da 35€</p>
dalle 19:00	<p>Alice in Fishing La...nd</p> <p>Fishing Lab, Via del Proconsolo 16r, Firenze</p> <p>Il museo del pesce ospita in carta le eccellenze di Armatore Cetara.</p> <p>Per info e prenotazioni: 055.240618 www.fishinglab.it</p> <p>menu alla carta</p>
19:00	<p>Mixologist & Pastologist</p> <p>Four Seasons Hotel Firenze - Atrium Bar, Borgo Pinti 99, Firenze</p> <p>Four Seasons Hotel Firenze collabora con Pasta Verrigni - Antico Pastificio Rosetano e Nonino Distillatori per una serata d'eccezione. Per l'occasione, il mixologist Edoardo Sandri proporrà una cocktail list a base dei prodotti Nonino, servita in abbinamento ad una degustazione di piatti realizzati con la pasta Verrigni a cura dello chef stellato Vito Mollica.</p> <p>Per info e prenotazioni: 055.2626450 www.ilpalagioristorante.it</p> <p>prezzo: 55€ (pacchetto degustazione 3 primi e 2 cocktail)</p>
19:30-21:30 aperitivo / 21.30 cena	<p>Sublime - Storie di Taste</p> <p>Ristorante Konnubio, Via dei Conti 8r, Firenze</p> <p>Leonardo Romanelli e Aromi presentano Sublime – Storie di Taste: un aperitivo e degustazione con i produttori, seguito da una cena ideata dalla resident chef Beatrice Segoni (ristorante Konnubio), lo chef Mirko Marcelli di Creta Osteria (Cortona) e Marco Acquaroli del Ristorante Natura (Franciacorta). Aperitivo e Cena con i prodotti di: Il prosciutto di Piccione - Le follie di Carlo Giusti; Olivieri 1882; Caviar Import - Iran Darya; Italianavera -Sughi & Affini; Shark – Salumi di pesce toscani; Pasta Fracasso; Caffè Agust; Bonverre; Calafuria - Cantina Tormaresca; Savini Tartufi; Angiolini Cioccolato.</p> <p>Per info e prenotazioni: 055.2381189 www.konnubio.com</p> <p>prezzo: aperitivo gratuito / cena degustazione: 45€</p>

20:00

La Puglia incontra la Toscana

Pizzeria Duje, Largo Annigoni 9, Firenze

Tre grandi realtà si incontrano per un omaggio all'Italia e ai suoi simboli culinari. La Pizzeria Duje in collaborazione con **Salumificio Cervellera** e **Frisino** company, daranno vita ad uno spettacolare mix di sapori dove sarà possibile assaporare al meglio la Puglia sulla tavola Toscana! I fratelli Cervellera con i Salumi di Martina Franca e i fratelli Frisino con l'olio extravergine di oliva, il vino primitivo e verdecia, daranno al Maestro Pizzaiolo Michele Leo un contributo e un valore aggiunto allo straordinario impasto gourmet della eccezionale pizza napoletana.

Per info e prenotazioni:
055245829
www.duje.it

menù alla carta

20:00

Fuori di Truffle

Trattoria dall'Oste, via de Cerchi 40r, Firenze

Tenuta **San Pietro a Pettine** e Trattoria dall'Oste insieme in una combo di sapori...al tartufo!

Per info e prenotazioni:
055213142
www.trattoriadalloste.com

prezzo:40€

20:00

Fuori di Truffle

Trattoria dall'Oste, via degli Orti Oricellari 29r, Firenze

Tenuta **San Pietro a Pettine** e Trattoria dall'Oste insieme per presentare e valorizzare il tartufo.

Per info e prenotazioni:
055212992
daloste.alamanni@gmail.com - www.trattoriadalloste.com

prezzo: 40€

20:00

Blind Dinner

Obicà Mozzarella Bar, Via de' Tornabuoni 16, Firenze

Sai riconoscere un piatto solo con gusto e olfatto? Metti alla prova la tua abilità con un'originale cena interattiva con menu alla cieca, in cui indovinare - con gli occhi bendati - gli ingredienti di ogni portata. In collaborazione con **Azienda Agraria Paolo Petrilli**.

Per info e prenotazioni:
055.2773526
eventifirenze@obica.com - www.obica.com

prezzo: 45€

20:00

Frescobaldi incontra i formaggi d'autore del Caseificio Il Fiorino in Maremma

Ristorante Frescobaldi, Piazza della Signoria 31, Firenze

Un menù speciale pensato ad hoc abbinando le materie prime del ristorante, fra cui il filetto di manzo della Maremma e la pasta fatta in casa, ai formaggi del **Caseificio Il Fiorino** ed eccellenze quali il **Laudemio Frescobaldi** e l'**Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P. Leonardi**, e con i vini di casa fra cui il Castelgiocondo Brunello.

Per info e prenotazioni:
055284724
reservations@frescobaldifirenze.it - www.frescobaldifirenze.it

prezzo: 50€

20:00-22:30

Cucine in festa: a cena con le pizze di Crosta e Birra Amiata

Eataly Firenze, Via de Martelli 22r, Firenze

Menu degustazione "Pizza&Birra" in collaborazione con il pluripremiato pizzaiolo Simone Lombardi (tre spicchi Gambero Rosso) di Crosta Milano. Lievitazione doppia, menu contemporaneo ed ingredienti di prima qualità. Produttori eccezionali tra cui: **Caseificio Gennari** (Parmigiano Reggiano) e **De Carlo** (Pomodorini sott'olio). Con la partecipazione di Birra Amiata, birrifico artigianale simbolo dell'eccellenza toscana, scelto appositamente per creare abbinamenti deliziosi con le pizze di Crosta, in un'esplosione di sapori che emozionano il palato e raccontano la storia dei loro produttori.

Per info e prenotazioni:
055.0153601
eventifirenze@eataly.it - www.eataly.net

prezzo: 25€ menu degustazione

20:30

Il Rosso di Mazara ama il Caviale Calvisius e davanti al Pastificio Mancini giureranno amore eterno. Colonna sonora: i vini dell'azienda Dog Point dalla Nuova Zelanda

Golden View, Via de' Bardi 58r, Firenze

Le Eccellenze si incontrano. E quando si incontrano diventa tutto sublime. Il Rosso di Mazara, il gambero con il cuore insieme al **Caviale Calvisius**. La dolcezza del gambero, la sapidità del caviale insieme al grano del **Pastificio Mancini**. I vini dell'azienda Dog Point dalla terra della Nuova Zelanda faranno da testimoni per una cena sublime.

Per info e prenotazioni:
055214502
www.goldenviewopenbar.com

prezzo: 45€ (vino incluso)

20:45

Stasera l'Essenziale è Pasta Mancini!

Ristorante Essenziale, Piazza del Cestello 3r, Firenze

Dopo l'aperitivo, cinque piatti degustazione in un menu al buio a cura di Simone Cipriani con Pasta Mancini, comune denominatore dall'antipasto al dolce (wine pairing in abbinamento). Interviene Massimo Mancini, titolare e agronomo di **Pastificio Agricolo Mancini**.

Per info e prenotazioni:
055.2476956
info@essenziale.me - www.essenziale.me

prezzo: 65 euro (acqua, vino e bevande comprese)

18:30

Il Foie Gras e la Birra

BarOsteria by Golden View, Via de' Bardi 58r, Firenze

Aperitivo e cena. Il Foie Gras in diverse lavorazioni dell'azienda **Dall'Ava** - Repertoire Culinarie in abbinamento alle birre del Podere La Berta di proprietà dell'azienda agricola Felsina a Castelnuovo di Berardenga.

Per info e prenotazioni:
055214502
www.goldenviewopenbar.com

prezzo: aperitivo 8€ con piatto assaggio / cena 20€ (bevande escluse)

18:30-20:30

Aperitivo in "Borgoluce"

Irene Bistrò - Hotel Savoy, Piazza della Repubblica 7, Firenze

Aperitivo con le raffinate bollicine italiane della tenuta e azienda agricola **Borgoluce**, situata nel cuore dell'area del Valdobbiadene. Una ricca selezione di focaccine pugliesi e non solo, preparate dagli chef di Irene Bistrò sarà accompagnata dalle storiche etichette venete. Servizio al tavolo e live DJ set. Numero di posti limitato, prenotazione richiesta.

Per info e prenotazioni:
055.27355891 (numero posti limitato, prenotazione richiesta)
irenefirenze@roccofortehotels.com

prezzo: 10€ focaccina a scelta / 8€ calice Borgoluce in abbinamento

dalle 19:00

Alice in Fishing La...nd

Fishing Lab, Via del Proconsolo 16r, Firenze

Il museo del pesce ospita in carta le eccellenze di **Armatore Cetara**.

Per info e prenotazioni:
055.240618
www.fishinglab.it

menu alla carta

dalle 19:30

Caffé Gourmet

Ristorante Virtuoso @Tenuta Le Tre Virtù, Via di Lucignano 13, Scarperia e San Piero (FI)

Nel menu di Virtuoso Gourmet, 1 stella nella Guida Michelin Italia 2020, verranno inseriti stuzzichi al caffè dall'Executive chef Antonello Sardi, per assaggiare le nuove miscele de **La Tosteria**.

Per info e prenotazioni:
055.0763619
info@tenutaletrevirtu.it - www.tenutaletrevirtu.it

menu alla carta

20:30

Castiglion del Bosco incontra i Formaggi Luigi Guffanti e I Pasticcieri in Montalcino

Golden View, Via de' Bardi 58r, Firenze

I vini di Castiglion del Bosco e i salumi prodotti all'interno dell'azienda saranno protagonisti per una cena incontrando i **Formaggi Luigi Guffanti** e i dolci dei **Pasticcieri in Montalcino**. Eccellenza a cena.

Per info e prenotazioni:
055214502
www.goldenviewopenbar.com

prezzo: 45€

20:30-23:00

The Four Corners (viaggio ai quattro angoli.. del gusto)

Dome Cocktail Bar, Via Il Prato 18r, Firenze

Gli chef Elisa Masoni (Quercia di Villa Castelletti), Andrea Perini (Al 588), Alessio Leporatti (Diadema Wine Bar), Lorenzo Romano (Insolita Trattoria) interpretano la pasta ripiena ispirandosi alle cucine scandinave, mediterranee, orientali e sudamericane in abbinamento ad altrettanti vini. Un viaggio ai quattro angoli... del gusto.

Per info e prenotazioni:

3385624777

marco@iforchettiere.it - www.ilforchettiere.it

prezzo: 20€