



TASTE

FUORIDITASTE: in città le iniziative gourmet e gli eventi legati ai prodotti di Taste

Ad ogni edizione di Taste la città di Firenze si anima con una serie di iniziative legate al gusto. Torna dunque anche FuoriDiTaste, con un calendario di degustazioni a tema, eventi speciali e nuovi modi di interpretare il food. Un programma che unisce le aziende che partecipano alla manifestazione e alcune tra le location e i locali più belli della città, e che di edizione in edizione registra un grande interesse e una partecipazione in crescita tra gli appassionati gourmet.

Per informazioni e aggiornamenti sul programma e gli eventi:

<https://taste.pittimmagine.com/>

CALENDARIO EVENTI

Giovedì 02 Febbraio

Quando il girone dei Golosi diventa protagonista della sera

ORE 19:00 - 21:00 Alimentari, 25 Hours Hotel

Piazza San Paolino 1, Firenze

Un aperitivo con i prodotti del Salumificio Mannori insieme ai vini del Castello Vicchiomaggio. Ad unire il tutto, l'olio del Consorzio Olio IGP Toscano, versato sul pane caldo, ed il clima vero della Toscana alimentare prende forma.

Pizza Revolution - Presentazione del libro di Stefano Canosci

ORE 20:30 Trattoria Da Burde

Via Pistoiese 154, Firenze

Paolo Gori e Stefano Canosci presentano una cena a 4 mani dal menu inedito a base di pizza, creato in occasione della presentazione del libro "Pizza Revolution" di Stefano Canosci edito da Trenta Editore. Uno speciale ringraziamento va a Agricologica, Olitalia e Agugaro&Figna.

Venerdì 03 Febbraio

Artender

ORE 12:00 - 23:00 Harry's Bar The Garden, Grand Hotel Sina Villa Medici

Via Il Prato 42, Firenze

Dal 2 al 6 febbraio il mondo del bar e della mixology attraverso gli occhi di giovani artisti multidisciplinari: pitture e fotografia, grafica e fumetto, fino agli NFT. Una mostra curata da Federico S. Bellanca e realizzata grazie al supporto di Italicus. Vernissage su invito il 01/02.

La Maite-Class

ORE 18:00 Harry's Bar Firenze

Lungarno Amerigo Vespucci 22/R, Firenze

La masterclass di presentazione di Maite, distilleria libera di Marina di Carrara, con il gin "Spiaggia Lunga" e la vodka "Statuaria", distillata nel marmo bianco di Carrara. Debutto inoltre per il gin "Fiamma".

rEVolution: eccellenze e differenze degli oli toscani

ORE 18:00 - 20:00 Il Borro Tuscan Bistro

Lungarno degli Acciaiuoli 80r, Firenze

Un incontro organizzato dall'Associazione Produttori Olivicoli Toscani APOT, con la partecipazione di: Gianluca Cavicchioli - Direttore Apot e Upa Siena; Luigi Fanciulli - Presidente della Dop Terre di Siena; Maddalena Fossati - Direttore La Cucina Italiana; Angelica Amodei - giornalista e divulgatrice



scientifica, Vittoria Ferragamo, responsabile progetti speciali de Il Borro e Andrea Campani, Executive Chef de Il Borro Tuscan Bistro. Insieme per confrontarsi sulle eccellenze e le differenze dell'oro verde toscano. E, soprattutto, degustarlo!

Aldo...Butta la pasta!

*DALLE 18:30 Enoteca Vigna Nuova
Via dei Federighi 3/R, Firenze*

Una serata con La Pasta di Aldo, produttore di pasta secca all'uovo. Ogni piatto sarà servito con i vini della cantina.

Caterina va in Giappone...ma con le mani in pasta!

*DALLE 18:30 Toscanino in Rinascente
Piazza della Repubblica 4, Firenze*

Un aperitivo insolito da Toscanino dove la Barlady Francesca Gentile creerà un pairing a base di Floressence Tuscan Dry Gin da abbinare alla pizza in versione Uramaki, creazione originale del pizzaiolo Manuel Maiorano, e al Crunchy Shokupan, il lievitato ispirato al pane giapponese, del maestro lievittista Gabriele Dani.

Doppia C: per essere originali!

*DALLE 18:30 Tiratissima
Viale Giovanni Amendola 14R, Firenze*

Seratissima con l'insolito cioccolato al carrello di Noalya, Cioccolato Coltivato, che si propone in varianti di gusto e consistenza abbinati alla focaccissima: dall'antipasto al dessert. Insieme all'Antica Macelleria Falorni di Greve in Chianti che, per l'occasione, presenta la sua punta di diamante: il prosciutto affinato sotto la cenere.

Follie da Regina

*DALLE 19:00 Regina Bistecca
Via Ricasoli 14R, Firenze*

Cena degustazione insieme al contadino sognatore, Carlo Giusti de Le Follie di Carlo Giusti che alleva in Toscana particolari razze di animali in libertà di cui sapientemente ne trasforma le carni in singolari e uniche eccellenze culinarie: Il Piccione viaggiatore, il Gallo nero del Chianti, il Black Angus, la Chianina, la Pecora estinta, il Cintale brado, interpretate dallo chef Vincenzo di Lorenzo.

Il Vizzo della Mortadella Opera

*DALLE 19:00 Il Vizzo
Via Guelfa 58/R, Firenze*

Bologna e Firenze si incontrano! All'interno di un locale intimo e curato, i titolari Marco e Giovanni, presenteranno le loro interpretazioni della Mortadella Opera, autentica mortadella artigianale di Bologna. Antipasti creativi e taglieri profumati verranno raccontati direttamente dal produttore di questo fantastico salume, per scoprirne i segreti e apprezzarne al meglio le sue caratteristiche uniche.

#DeMagiCelebrationTour - Tappa 2 - Il Formaggio ha l'oro in bocca

*ORE 19:30 Caffè dell'Oro
Lungarno degli Acciaiuoli 2P, Firenze*

Questa serata fa parte del De' Magi Celebration Tour, un viaggio per festeggiare il miglior formaggio italiano del mondo, premiato World Cheese Award tra oltre 40 nazioni. Dopo la prima tappa svoltasi a Londra, la seconda è vista Ponte Vecchio insieme allo chef Antonio Minichiello che celebra i prodotti di De' Magi - Alchimia de' Formaggi, con un menu degustazione di 3 portate. Ad accogliervi i gin di Peter in Florence e Peter In The Navy. Inaugura la serata Andrea Magi.

Galeotto fu il risotto

*ORE 19:30 Teatro del Sale
Via dei Macci 111R, Firenze*



Leonardo Romanelli mette in scena uno spettacolo durante la preparazione di un risotto, raccontando la vita di un cuoco. Gli ospiti potranno assaggiare il risotto con riso Carnaroli del Principato di Lucedio ed il tartufo di Savini Tartufi insieme ad altre portate preparate con legumi dell'azienda Bioalberti e pomodori del Piennolo di Saponi Vesuviani, produttori selezionati e rappresentati negli Stati Uniti da Gustiamo. Ad allietare la serata, i vini di Val di Suga Montalcino.

#DeMagiCelebrationTour - Tappa 3 - A Cena con i 7 Peccati Capitali

ORE 20:00 Cibrèo Ristorante & Cocktail Bar

Via de' Vecchietti 5, Firenze

Questa serata fa parte del De' Magi Celebration Tour, un viaggio per festeggiare il miglior formaggio italiano del mondo, De' Magi - Alchimia de' Formaggi, premiato World Cheese Award tra oltre 40 nazioni. La terza tappa vi aspetta con il peccaminoso menu al buio di 7 portate del Cibrèo Ristorante Cocktail Bar, per celebrare il formaggio in ogni sua forma. Ad accogliervi i gin Peter in Florence e Peter In The Navy, i vini Il Palagio by Trudie & Sting e, in anteprima assoluta, il Vermouth Agricolo delle Colline di Firenze della Fattoria Lavacchio Bio-Winery. Istrioni della serata Giulio Picchi e Andrea Magi.

Formaggi in Trattoria

ORE 20:00 - 23:30 Trattoria da Burde

Via Pistoiese 154, Firenze

I formaggi della Storica Fattoria Il Palagiaccio incontrano la tradizione di Firenze.

Quando la Toscana incontra la Puglia...dentro una Schiacciata

ORE 20:00 Mercato Centrale

Piazza del Mercato Centrale, Firenze

La golosa schiacciata di Massimiliano Parri e Luisanna Messeri si presenta sotto una nuova luce tra profumi e prodotti del Sud. Una serata all'insegna di ricette irresistibili con Frantoio Muraglia, Salumificio Santoro e la burrata di Andria. A conferire uno stile inconfondibile ci pensano i tessuti made in Tablecloths.it e i piatti firmati Bitossi Home.

Tutto il Forte di Santarosa Bistrot

ORE 21:00 Santarosa Bistrot

Lungarno di Santa Rosa, Firenze

Una serata insieme al Mastro birraio Francesco Mancini del Birrificio del Forte, per un brindisi e per raccontare tutti i retroscena e i segreti delle sue produzioni, il tutto abbinato ai piatti del Santarosa Bistrot.

Sabato 04 Febbraio

La colazione ritrovata con i dolci di Olivieri 1882

ORE 09:00 - 11:00 Ditta Artigianale

Via Giosuè Carducci 2/4R, Firenze

La colazione di 'Taste', le tisane biologiche di Wilden Herbals insieme ai lievitati di Olivieri 1882, ogni mattina prima di entrare in fiera dal 4 al 6 febbraio.

Sicilia e Toscana No Stop di Gusti e Sapori

ORE 09:00 - 11:30 Arà: Pane, Fornelli e Cose Aruci

Via Giosuè Carducci 55R, Firenze

Le farine di Molini del Ponte, importate negli Stati Uniti da Gustiamo, protagoniste nella preparazione del pane e dei dolci di pasticceria siciliana di Arà, e accompagnate dalle miscele profumate del Caffè Corsini. Da sabato 4 a lunedì 6 febbraio saranno servite, ogni giorno, colazioni uniche e di qualità.

La trota di Bucchio discende l'Arno e guarda chi incontra...

DALLE 12:30 Riva Lofts Florence

Via Baccio Bandinelli 98, Firenze



Assaggi e degustazioni per raccontare l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena e un prodotto ittico di eccellenza, la trota appenninica di altissima qualità, allevata con basso impatto ambientale ed ecosostenibile. Parteciperanno all'evento: Michele Berlendis chef di Riva Kitchen, l'Acetaia Ca' Dal Non 1883 di Vignola e l'Antica Acquacoltura Molin di Bucchio (AR).

D'Annunzio e l'Arpa cuciniera: arte, musica e tradizione della pasta abruzzese

16:30-18:00 / 18:00-23:00 *DESINARE at Riccardo Barthel*

Via dei Serragli 234R, Firenze

Un viaggio letterario, musicale e culinario per ricostruire gli echi di una terra tanto cara a D'Annunzio: l' Abruzzo. Masterclass a cura di Stefania Peduzzi, interviene l'attrice studiosa di Eleonora Duse, Franca Minnucci, il giornalista Adriano Moraglio e un quartetto jazz darà suono all'evento. Dalle 16:30 alle 18:00 lezione di chitarra, a seguire dalle 18:00 alle 23:00 degustazione di pasta alla chitarra Rustichella d' Abruzzo.

Dallo speck al formaggio Asiago: debuttano i cioccolatini Fabrika

ORE 18:00 *Harry's Bar Firenze*

Lungarno Amerigo Vespucci 22/R, Firenze

Lancio delle praline Fabrika Cioccolato Asiago, gioielli artigianali di gusto ripieni di ingredienti fuori dal comune, inclusi formaggio, speck, miele, distillati ed altre eccellenze dell'altopiano di Asiago. Cioccolatini dal cuore inedito che raccontano un territorio.

Il Tartufo a Palazzo

ORE 18:00 *Palazzo Antinori*

Piazza degli Antinori 3, Firenze

Un percorso degustativo dove il pregiato tartufo nero di Norcia dell'Azienda Agricola San Pietro a Pettine si sposa con i vini della storica famiglia Antinori. Questo esclusivo aperitivo, organizzato in collaborazione con l'Enoteca Procacci, si terrà nella splendida cornice di Palazzo Antinori.

Riso e Oro

ORE 18:00 - 22:00 *Officine Gullo House*

Borgo Ognissanti 32, Firenze

Officine Gullo e Gold Chef by Giusto Manetti Battiloro presentano "Riso e Oro" Fondazione Gualtierio Marchesi. Media partner Firenze made in Tuscany Magazine.

Vino al vino spacca i sassi vol.III

DALLE 18:00 *Vino al vino*

Borgo Ognissanti 70r, Firenze

Un aperitivo/buffet mari e monti con i favolosi prodotti degli amici di Rinci dal Conero e Re Norcino dai Monti Sibillini. In abbinamento ci saranno gli spumanti di Torrazzetta direttamente dall' Oltrepò Pavese. Non perdetevolo!

Aperitivo Insolito: il Gin ti mette le ali

DALLE 18.30 *Toscanino in Rinascente*

Piazza della Repubblica 4, Firenze

Carlo Giusti, il contadino sognatore de Le Follie di Carlo Giusti, alleva in Toscana particolari razze di animali in libertà e sapientemente ne trasforma le carni in singolari e uniche eccellenze culinarie. Il Piccione viaggiatore, il Gallo nero del Chianti, il Black Angus, la Chianina, la Pecora estinta, il Cintale brado, fanno da cornice alla sua follia. Per l'aperitivo speciali interpretazioni del patè del Gallo nero del Chianti e due cocktail creati per l'occasione dei bartender di Toscanino con Peter in Florence, il London dry gin made in Tuscany che sposa 14 botaniche in cui spiccano l'iris e il ginepro.

Il Pesce nasce nel mare e muore nello Champagne

ORE 18:30 - 20:30 *Ditta Artigianale*

Via Giosuè Carducci 2/4R, Firenze



I salumi ittici di Shark - Bottega del Pesce, ideati da Francesco Secci, si accompagnano con lo Champagne Petite Vallée dell'Azienda Vallepicciola, presentato da Massimo Fabiani, per un aperitivo di nuova frontiera.

Paint in Black

DALLE 18:30 Tiratissima

Viale Giovanni Amendola 14R, Firenze

Una speciale pizza marinarissima con l'aglio nero di Voghiera DOP di NeroFermento che con una particolare tecnica di fermentazione trasforma l'aroma intenso dell'aglio in un morbido sapore. In abbinamento il cocktail a base di rum "Perla Nera", signature del locale.

Le eccellenze della Fattoria Palagiaccio a Firenze

ORE 19:00 - 23:30 La Ménagère

Via de' Ginori 8/R, Firenze

Menù Degustazione con i formaggi della Storica Fattoria Il Palagiaccio.

Non è margherita. È Starita!

19:00-21:00/21:00-23:00 Pizzeria Starita Firenze

Via S. Gallo 2R, Firenze

Cooking Show di Antonio Starita: il rito della vera Pizza Napoletana.

Pizza Club in collaborazione con Molino Paolo Mariani

ORE 19:00 - 23:00 Obicà Mozzarella Bar

Via de' Tornabuoni 16, Firenze

Un esclusivo party con dj set per degustare la nuova Pizza Obicà, realizzata con la farina del Molino Paolo Mariani e i prodotti di qualità del Mozzarella Bar.

Un Amore da Favola

DALLE 19:00 Regina Bistecca

Via Ricasoli 14R, Firenze

Antipasto speciale con Palmieri - Mortadella Favola di Modena, la prima mortadella al mondo insaccata nella cotenna e cotta nei forni in pietra: sarà affettata al momento per sprigionare tutto il suo profumo. Verrà servita in abbinamento con le bollicine della Fattoria La Leccia una piccola azienda nel cuore del Chianti che proporrà "Rubedo", uno spumante metodo Classico pas dosé, prodotto di punta dell'azienda. Non è un antipasto, ma una storia di amore tra un modenese e un fiorentino!

Di Agnoni e Faella "Pasta e sott'olio". Dirige l'orchestra Il Santo Bevitore.

ORE 19:30 Il Santo Bevitore

Via Santo Spirito 64R, Firenze

La pasta di Pastificio Faella si incontra con i deliziosi sott'olio di Az. Agr. Agnoni in un menu 4 portate.

Laudemio Frescobaldi e Pasta Tirrena a Salotto Portinari

ORE 19:30 Salotto Portinari Bar & Bistrot

Via del Corso 6, Firenze

Chef Vito Mollica dedica un menu a Laudemio Frescobaldi, olio evo proveniente dagli uliveti Frescobaldi, ed alla Pasta Tirrena, nuovo marchio lanciato dal gruppo Frescobaldi, dedicato ai grani antichi coltivati nelle tenute Frescobaldi in Toscana. Un menu con autentici sapori e profumi del territorio, il tutto accompagnato dai vini della prestigiosa maison del vino toscano.

The Power of Flowers

ORE 19:30 Locale

Via delle Seggiole 12R, Firenze



Un evento che miscela due mondi, il Locale e Mieli Thun. La creazione di un cocktail e di un piatto per scoprire la versatilità del miele. Vogliamo condividere con voi la potenza dei fiori!

#DemagiCelebrationTour - Tappa 4 - 50 Sfumature di Blu

ORE 20:00 Four Seasons Hotel Firenze

Borgo Pinti 99, Firenze

Questa serata fa parte del De' Magi Celebration Tour, un viaggio per festeggiare il miglior formaggio italiano del mondo, De' Magi - Alchimia de' Formaggi, premiato al World Cheese Award tra oltre 40 nazioni. Nella quarta tappa del Tour, l'Executive Chef di Four Seasons Hotel Firenze Paolo Lavezzini crea un menu di 4 portate dall'estro creativo unico, dedicato all'esaltazione degli erborinati De' Magi. Ospite della serata Andrea Magi.

_Fuori di Testa per il Cioccolato

ORE 20:00 Cibrèo Ristorante & Cocktail Bar

Via de' Vecchietti 5, Firenze

Cibrèo Ristorante & Cocktail Bar e Noalya Cioccolato Coltivato presentano una cena degustazione di cinque portate che vede protagonista l'intensità e l'eccellenza del cioccolato Noalya in inedite sfaccettature.

_Viaggio in Italia con sosta fiorentina

ORE 20:00 Bistrot 84 Rosso

Borgo Ognissanti 84R, Firenze

Matteo Longhi, chef di nuova generazione, si mette in gioco e propone una cena a base di prodotti ittici dell'azienda Testa Conserve di Catania e le nocciole di Terra di Nocciole, entrambi proposti dal loro importatore negli Stati Uniti, Gustiamo. Il gin di Peter in Florence accompagna l'aperitivo mentre a tavola saranno serviti i vini di Poggio al Chiuso di Tavarnelle Val di Pesa.

#DeMagiCelebrationTour - Tappa 5 - Straziami ma di caci saziami

ORE 20:30 Ristorante Ground by Empireo

Lungarno della Zecca Vecchia 38, Firenze

Questa serata fa parte del De' Magi Celebration Tour, un viaggio per festeggiare il miglior formaggio italiano del mondo, De' Magi - Alchimia de' Formaggi, premiato al World Cheese Award tra oltre 40 nazioni. Per la quinta tappa del Tour lo chef Daniele Lambruschi e De' Magi, vi accompagnano in uno speciale menu degustazione al buio di 5 portate, alla scoperta di questi prodotti. Apre la serata il nuovissimo il Vermouth Agricolo delle colline di Firenze della Fattoria Lavacchio Bio-Winery.

_L'Aceto Balsamico del Duca all'Architettura del Cibo

ORE 20:30 Architettura del Cibo

Via Frà Bartolomeo 58, Firenze

L'Aceto Balsamico del Duca è protagonista di una cena con i piatti dello chef Giuseppe Papallo di Architettura del Cibo. Un viaggio di sapore alla scoperta dell'oro nero di Modena insieme alla storica azienda.

Domenica 05 Febbraio

_Fratelli Chiaverini presenta "Il Brunch Fiorentino" a Ditta Artigianale

DALLE 09:00 Ditta Artigianale

Via Giosuè Carducci 2/4R, 50121, Firenze - Via dei Neri, 30/32, 50122, Firenze - Via dello Sprone 5R, 50121, Firenze - Lungarno Soderini 7R, 50

Presso tutti i negozi di Ditta Artigianale viene proposto il "Brunch Fiorentino" realizzato con marmellate Chiaverini in versione dolce e salata. Un inedito e gustoso abbinamento da non perdere assolutamente!



_Scatta la bontà

11:00-13:00/15:00-17:00/18:00-20:00 Mercato Centrale

Piazza del Mercato Centrale, Firenze

Corso di food photography con Nedo Baglioni: come realizzare scatti impeccabili al cibo usando il proprio smartphone. Un mini-tour di 5 botteghe per scoprire trucchi e tecniche, con tanto di assaggio finale.

_Aperitivo Insolito - Agrisound

DALLE 12:00 Toscanino in Rinascente

Piazza della Repubblica 4, Firenze

In anteprima nazionale le miscele con il nuovissimo Vermouth Agricolo delle Colline di Firenze della Fattoria Lavacchio Bio-Winery, fatto con uve biologiche di Chardonnay, Viognier e Sauvignon Blanc, prodotto artigianalmente. Ad accompagnare questo Vermouth ottenuto con le botaniche e le erbe spontanee del nostro vigneto, una selezione speciale di Pecorini Toscani DOP della Busti Formaggi premiati al World Cheese Award 2022/2023 ...da gustare sui necci di castagne!

_Pachino - Firenze solo andata (parte prima)

DALLE 12:00 Tiratissima

Viale Giovanni Amendola 14R, Firenze

Un brunch speciale con tutti i prodotti naturali e innovativi di Pachineat: l'acqua e le polveri di pomodoro, di capperi e limone, datterini confit per creare focaccissime e pizze lunghe con tutti i profumi della Sicilia. In abbinamento i vini bio dell'azienda Panizzi di San Gimignano che propone la sua mitica pluripremiata Vernaccia e "Ceraso" il rosato di Sangiovese, Merlot e Pinot Nero: le sue etichette più fresche e immediate che raccontano l'aspetto più vivace di un territorio di carattere.

_Il tempo del San Daniele

DALLE 12:30 Il Santo Bevitore

Via Santo Spirito 64R, Firenze

Il Prosciutto San Daniele DOP La Glacere in degustazione in un menu dedicato al Santo Bevitore, al Santino e allo S.forno.

_Tutti i colori di Acquerello

12:30 Il Palagio, Four Seasons Hotel

Borgo Pinti 99, Firenze

Un colorato viaggio gastronomico nel menu dello chef stellato Paolo Lavezzini in collaborazione con Acquerello.

_In Oriente tra profumi di caffè, vini rockeggianti e liquori di anima antica

ORE 18:00 - 20:00 Il Gusto di Xinge

Viale Belfiore 2, Firenze

All'ora dell'aperitivo le specialità Dim Sum avranno un profumo diverso con il caffè Corsini a fare da ingrediente particolare... Intanto, al bar si esibiranno Davide Pellegrini e Daniel Boccia dell'Opificio Nunquam per i cocktail, mentre i vini prescelti sono della Tenuta Il Palagio di Sting.

_Masterclass: il REbranding del RE (dei RE)

ORE 18:00 - 19:00 Harry's Bar Firenze

Lungarno Amerigo Vespucci 22/R, Firenze

Il pluripremiato liquorificio livornese di Fabio e Piercristian Elettrico celebra il passaggio a distilleria presentando la sua gamma (Bitter Amaranto, Elektro Gin, Amarangela, Peach Brandy e Amarea): un rebranding che conclude l'anno del decennale.

_Aperitivo Insolito - Perfect Symphony

DALLE 18:30 Toscanino in Rinascente

Piazza della Repubblica 4, Firenze



L'ultimo degli aperitivi che abbinano prodotti toscani in modo nuovo. Tutta la dolcezza nel tipico Buccellato Taddeucci affettato sottile, caldo e croccante insieme al gusto vellutato della Finocchiona IGP dell'Antica Macelleria Falorni che produce lo storico salume con i profumi delle campagne toscane e che anche quest'anno è stato pluripremiato ne La Guida dei salumi d'Italia 2023. Ai due toscani top si abbina "Campinovi", il vino "fresco più di un'alba" di Dievole, azienda storica nel cuore del Chianti Classico.

Pachino - Firenze solo andata (parte seconda)

DALLE 18:30 Tiratissima

Viale Giovanni Amendola 14R, Firenze

Una speciale selezione di pizze lunghe e focaccissime con tutti i prodotti naturali e innovativi di Pachineat: l'acqua e le polveri di pomodoro, di capperi e di limone e i datterini confit per divertenti accostamenti dolce-salato. In abbinamento i cocktail creati per l'occasione dai bartender di Tiratissima con Peter in Florence, il London dry gin made in Tuscany che sposa 14 botaniche in cui spiccano l'iris e il ginepro.

Taste After Party by Giusti

ORE 18:30 - 21:00 La Ménagère

Via de' Ginori 8/R, Firenze

Aperitivo organizzato da Acetaia Giuseppe Giusti in collaborazione con La Ménagère, in cui verranno proposti cocktail e finger food in abbinamento agli Aceti Balsamici di Modena Giusti.

The Godfather

DALLE 18:30 Irene Bistro - Hotel Savoy

Piazza della Repubblica, Firenze

Whiskey Poli distillerie con twist sul Godfather: 2 piatti a tema e musica dal vivo.

Fuori di Truffle

ORE 19:00 - 22:00 Ristorante Paoli

Via dei Tavolini 12R, Firenze

Nello storico ristorante Paoli, il tartufo nero pregiato dell'Azienda Agricola San Pietro a Pettine sarà protagonista di un elegante menu degustazione di tre portate elaborato per esaltarne il suo raffinato gusto e profumo.

L'oro in bocca

ORE 19:00 180 Grammi Burgers&Beers

Via Pietrapiana 9r, Firenze

Una serata in collaborazione con Tartufi Stefania Calugi. Saranno preparati da un Guest Chef tre tipi di hamburger: uno di Chianina, uno di Cinta e uno di Angus utilizzando il tartufo.

Leone e Bisonte, amici per la pelle

DALLE 19:00 Regina Bistecca

Via Ricasoli 14R, Firenze

Un'entrée con protagonista una coppia di veri campioni! La pregiata carne dell'allevamento umbro di Massimiliano Gatti Carni Pregiate che si presenta per la prima volta in un Fuori di Taste in città. Una tartare di bisonte per godere della particolarità di questa carne raffinata. E' selvaggio, ma elegantissimo il suo pari, stavolta nel bicchiere: il blend rosso dell'azienda agricola Marzocco di Poppiano, del territorio del Chianti Colli Fiorentini, che propone il suo "Vigna del Leone" un elegante rosso IGT di Sangiovese, Merlot e Cabernet Sauvignon.

The Amaro Experience

ORE 19:00 Cibrè Ristorante & Cocktail Bar

Via de' Vecchietti 5, Firenze



Spiriti del Bosco e Cibrèo Ristorante & Cocktail Bar presentano una serata evento con Masterclass dedicata alla storia dell'Amaro, Mixology Experience e Show-tasting che vede protagonista il nuovo Uvamarum, amaro di-vino con rabarbaro e spezie.

Eccellenze di Gragnano a Firenze: 28 Pastai e...l'Insolita Pasta

ORE 20:30 L'Insolita Trattoria

Via Gabriele D'Annunzio 4R, Firenze

Una cena all'insegna delle variazioni sul tema della pasta, un viaggio culinario che mette a confronto la cucina dello chef Lorenzo Romano, la pasta del pastificio artigianale di Gragnano 28 Pastai e i pomodori de I Sapori di Corbara - Corbari.

Il grano, l'acqua, l'aria. Viaggio al centro del gusto con il Cav. Cocco

ORE 20:30 Osteria Cipolla Rossa

Via dei Conti 53r, Firenze

Una serata dedicata alla pasta, fra storiche ricette del Cipolla e nuovi formati di Artigiano Pastaio Cav. Giuseppe Cocco.

Spicchi d'Italia

ORE 20:30 Il vecchio e il mare

Via Gioberti 61n, Firenze

Gino Sorbillo e Mario Cipriano presentano 4 pizze regionali per omaggiare Campania, Friuli, Toscana e Calabria in abbinamento con 4 vini. Apre la cena la degustazione di latticini Fiordilatte di Napoli (Latteria Sorrentina). In collaborazione con Scatti di Gusto e Armatore Cetara.

Arte Contemporanea accompagnata da cibi e vini di attualità

ORE 21:00 - 23:00 Koob Experience

Borgo Ognissanti 24R, Firenze

In una lounge insolita arricchita di opere d'arte contemporanea, i succhi di frutta di Marco Colzani e i sottoli di Maida, importati negli USA da Gustiamo, si presentano insieme ai vini di Villa Dianella per gustare i piatti di Koob. Nel mezzo della serata una performance artistica a suggellare l'evento.

Lunedì 06 Febbraio

Masterclass di Gin's Tuscany

ORE 18:00 Harry's Bar The Garden, Grand Hotel Sina Villa Medici

Via Il Prato 42, Firenze

Presentazione del gin e del bitter dell'azienda di Castagneto Carducci "Gin's Tuscany" di Gabriele Vallebona e Riccardo Ceccanti: due prodotti dalla spiccata identità territoriale, legata ai profumi e ai sapori del bolgherese.

Tra Firenze e Sudamerica: preview di Tavola Latina 2023

ORE 18:30 - 20:30 Ristorante Vetreria

Via del Proconsolo 30/32R, Firenze

Aperitivo di lancio della seconda edizione di Tavola Latina, il format cultural-gastronomico che unisce Firenze al Sud America. Cocktail con i prodotti Dovel accompagnati dal finger food degli chef Salvo Pellegriti e Francys Salazar.

The Stellar Restaurant presenta: Una Toscana Interstellare

DALLE 20:00 The Stellar Restaurant

Piazza di Cestello 10, Firenze

Cena degustazione con il tartufo di Savini Tartufi, a cura dello chef Luigi Bonadonna e pairing di cocktail dell'Alchimista Nicola Spaggiari, con le botaniche di Peter in Florence.