



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.

Abbiamo selezionato una serie di imperdibili iniziative, per il programma completo e tutte le informazioni: <https://taste.pittimmagine.com/>

Giovedì 01 Febbraio

_Il mio corpo che cambia

ORE 19:00 25 Hours Hotel

Piazza San Paolino 1, Firenze

Vernissage della mostra "Il mio corpo che cambia" di Leonardo Romanelli e Gilberto Bertini. Video art dedicata ai colori del vino con esempi di body art. Aperitivo con i salumi di pesce di Shark Bottega del Pesce e Salumificio Mannori, con i vini del Castello di Vicchiomaggio di Greve in Chianti e La Fattoria La Leccia di Montespertoli, i distillati di Spiriti del Bosco Volterra e il gin della fattoria Istine di Radda in Chianti.

Venerdì 02 Febbraio

_Birre e Formaggi – Emozioni toscane

DALLE 18:00 Plaza Hotel Lucchesi

Lungarno della Zecca Vecchia 38, Firenze

I grandi affinati De' Magi - Alchimia De' Formaggi, in anteprima per Taste, vi accompagnano alla scoperta delle birre Comedia, birrificio Artigianale di Firenze. Un binomio unito da ricerca e passione, nel creare prodotti per soddisfare i palati più esigenti! Un'esperienza gustativa presentata da Andrea Magi e il mastro birraio Filippo Scotti.

_San Frediano is COOLored: il primo Fuori di Taste di Quartiere

ORE 19:00 - 21:00 Gastronomia il Giglio - Dolce Emporio - Essenziale - Gunè Next Door

Via Pisana 56r - Borgo S. Frediano 128r - P.za di Cestello 3r - Via del Drago D'Oro 1/3r, Firenze

Le Alici in barrique di Cetara di AcquaPazza Gourmet, il Vermouth e il Gin DiBaldo Spirits, i prodotti di Cru Caviar, i vini di Enio Ottaviani Vini e Vigneti, le proposte di Stefania Calugi Tartufi e le Vongole Bernardi: sono alcuni dei prodotti più interessanti presenti a Taste e in assaggio nei 4 diversi locali dello storico quartiere d'Oltrarno, in un percorso tutto da assaggiare che si snoda nell'arco di una brevissima passeggiata tra le strade già elette più COOL del mondo. Gastronomia Il Giglio: alici in barrique di Cetara di AcquaPazza Gourmet. Dolce Emporio: piccoli assaggi di caviale e storione affumicato Cru Caviar accompagnati dalla proposta di Enio Ottaviani Vini e Vigneti. Essenziale: assaggi dei prodotti di Stefania Calugi Tartufi e di Vongole Bernardi sempre accompagnati dai vini di Enio Ottaviani Vini e Vigneti. Gunè Next Door: cocktail elaborati a partire dai distillati di Dibaldo Spirits (Gin Nostradamus, Vermouth 721 e AG 107.86 Dry Gin).



_Benedetti gli Spaghetti

ORE 19:30 Teatro del Sale

Via dei Macci 111r, Firenze

Un viaggio di esplorazione e degustazione nel mondo della pasta e di tutto ciò che gravita intorno ad essa come un universo in continua evoluzione (nella tradizione). Di e con Leonardo Romanelli.

Partecipano i produttori importati negli USA da Gustiamo: Pastificio Faella con la pasta di Gragnano, Maida con il pomodorino Corbarino del Cilento e Fratelli Pinna dalla Sardegna con l'olio EVO Antichi Uliveti del Prato. Azienda vinicola Val di Suga di Montalcino con il suo Brunello e i salumi di pesce di Shark Bottega del Pesce.

_Dipingere una Cena

ORE 20:00 Cibrèo Ristorante & Cocktail Bar

Via de' Vecchietti 5, Firenze

In cucina con i colori: un menù innovativo di 6 portate, dedicato alle infinite possibilità di inventare piatti dalle sfumature più incredibili e diverse, dove il sapore è protagonista assoluto ed esplose come in una incredibile tavolozza da pittori. Protagonisti di questo menù ed incredibile serata-evento, Oscar Severini Executive Chef dei Ristoranti Cibrèo e Gabriele Avanzi, Resident Chef del Cibrèo Ristorante & Cocktail Bar

Sabato 03 Febbraio

_Aroma Affair: Caffè, Cocktail & SaporiDALLE

ORE 18:00 - 21:00 Base V Juicery @ The Social Hub

V.le Spartaco Lavagnini 70-72, Firenze

L'evento "Aroma Affair: Caffè, Cocktail e Sapori" è un'esperienza sensoriale imperdibile, un connubio tra l'eccellenza del caffè di Mokaflor e la maestria dei distillati Winestillery. Presso il nuovo locale Base V Juicery nel cuore del Social Hub, gli ospiti saranno immersi in un viaggio gustativo unico, dove i sapori dei migliori caffè si fonderanno armoniosamente con la creatività dei cocktail, offrendo un'esperienza indimenticabile per il palato e per gli appassionati di mixology.

_Da RIVA-K sostenibilità e produzione circolare... dal Parmigiano Reggiano Dop ai funghi prodotti dal fondo di caffè

ORE 18:00 DEGUSTAZIONE; ORE 20:00 CENA Riva Lofts Florence

Via Baccio Bandinelli 98, Firenze

Cena degustazione con una selezione degli eccellenti prodotti di due aziende che da tempo collaborano con Michele Berlendis, chef di RIVA-K. Agricola Iris, azienda biologica di Parmigiano Reggiano DOP sull'Appennino Parmense, che per la produzione dei formaggi utilizza unicamente il latte prodotto dalle mucche allevate in azienda e nutrite col grano seminato e raccolto in loco. Azienda a conduzione familiare dove il latte appena munto fa solo pochi metri per raggiungere direttamente la cottura e la produzione dei formaggi. Circular Farm, fattoria urbana circolare che lavora utilizzando gli scarti alimentari, come i fondi di caffè, per la produzione dei funghi e l'allevamento di lombrichi per preparare la terra per le sue microgreens e insalate.

_Pieve di Campoli...all'Opera!

ORE 18:00 Museo dell'Opera del Duomo

Piazza del Duomo 9, Firenze

Pieve di Campoli organizza un percorso culturale ed enogastronomico, dove i prodotti dell'azienda olio vitivinicola dell'Istituto Diocesano per il Sostentamento del Clero (IDSC), sono valorizzati da Vito Mollica e degustati nel meraviglioso del Museo dell'Opera del Duomo (solo su invito).

_Una storia di pasta e di famiglia: i 100 anni di Rustichella d'Abruzzo

ORE 18:00 DESINARE at Riccardo Barthel

Via dei Serragli 234r, Firenze



Arte, cibo e cultura per raccontare i 100 anni di Rustichella d'Abruzzo. Lo chef Emmanuel di Liddo delizierà gli ospiti con le sue creazioni accompagnate da musica e letture.uniche.

Viaggio nel cuore della Scozia con Benriach e Glenglassaugh

ORE 18:00 - 19:00 Cibrèo Ristorante & Cocktail Bar

Via dei Vecchietti 5, Firenze

Claudio Riva (Presidente di Whisky Club Italia) ci condurrà alla scoperta delle distillerie Benriach e Glenglassaugh, gemme nel cuore dello Speyside. Avremo la possibilità di degustare alcune interessanti etichette Benriach e la nuova gamma Glenglassaugh. Entrambe le distillerie, parte del Gruppo Brown-Forman, si avvalgono delle sapienti mani della celebre Master Blender Rachel Barrie, che le ha portate ad un nuovo splendore.

Giusti afterTaste al ToscaNino

ORE 18:30 - 21:30 ToscaNino in Rinascente

Piazza della Repubblica 4, Firenze

Nell'elegante atmosfera del ristorante ToscaNino, all'ultimo piano di Rinascente, Acetaia Giusti firma un esclusivo aperitivo in cui l'Aceto Balsamico di Modena incontra il gusto inconfondibile della cucina toscana.

Aperitivo Colorato al Mercato

ORE 19:00 Mercato Centrale

Piazza del Mercato Centrale - Via dell'Ariento, Firenze

Il tema dell'aperitivo sarà il colore, aperitivo composto da assaggi dei nostri artigiani e un cocktail. Ogni giorno il colore sarà diverso e i piatti che saranno offerti dai nostri artigiani avranno come ingrediente in comune il colore del giorno.

Capocollo Fever

ORE 19:00 - 21:00 Obicà Mozzarella Bar

Via dei Tornabuoni 16, Firenze

Un aperitivo con DJ set a Palazzo Tornabuoni per degustare le eccellenze del Salumificio Santoro, tra cui l'iconico Capocollo di Martina Franca, abbinato alle Mozzarelle di Bufala Campana DOP e ai drink di Obicà.

Le uova e i vini spumeggianti alla sera incontrano le specialità pugliesi

ORE 19:00 Antica Bottega del Pane Caffè

Via Vincenzo Borghini 21r, Firenze

All'ora dell'aperitivo le coloratissime uova di The Garda Egg saranno servite con le conserve e l'olio della Puglia di Cusmai 1925. Nel bicchiere i vini della Cantina Colli Fiorentini di Montespertoli.

80 fame di te e di paradiso

ORE 20:00 Cibrèo Ristorante

Via del Verrocchio 8r, Firenze

Benedetta Vitali e Oscar Severini, Executive Chef dei Ristoranti Cibrèo, riportano in tavola il menù storico creato da Fabio Picchi e Benedetta Vitali agli inizi dell'avventura Cibrèo nei primissimi anni '80. Per riscoprire una cucina all'epoca in controtendenza, ma già assolutamente pioniera della visione più contemporanea della ristorazione di alta qualità. Gran cerimoniere della serata ed attento conoscitore del mondo Cibrèo, Davide Paolini.

Sviolino Degusto

DALLE 20:00 La Ménagère

Via de' Ginori 8r, Firenze

All'interno delle antiche mura della Ménagère, nel cuore del ristorante Bistrot, una degustazione esperienziale in musica dedicata a uno dei piatti caratteristici della cucina italiana da ben oltre 500 anni, Contessa 1522 – Originale Porchetta Artigianale di Città di Castello – una primizia della tradizione culinaria che regala al palato una esplosione inimitabile di sapori e gusto.



Il Girotolio - cena "a premi" con 4 oli Evo da altrettante regioni

ORE 20:30 Architettura del Cibo

Via Fra' Bartolomeo 58, Firenze

Lo chef Giuseppe Papallo preparerà un menù di 4 portate ispirato a 4 cucine regionali (Toscana, Umbria, Puglia, Calabria) con altrettanti importanti oli (La Ranocchiaia, Olio Decimi, Pujje, Tenute Librandi). I commensali dovranno indovinare quale olio è stato usato in ogni piatto, e chi avrà abbinato correttamente i 4 piatti vincerà una campionatura.

La notte dei poeti maledetti

ORE 22:00 25Hours Hotel, Companion Dolceamaro Bar

Via Palazzuolo 11r, Firenze FI

Una serata che si pone a metà tra le atmosfere rarefatte dei rappresentanti della poets society e la voglia di risoluzione della beat generation. Un omaggio ai cocktail a base di gin, con reading di poesie e letture dedicate ai distillati. Un dopo cena con i cocktail a base dei gin di Peter in Florence e gli assaggi della Torta Pistocchi in vari gusti.

Domenica 04 Febbraio

Espressioni del Terroir

DALLE 19.30 Hotel La Gemma

Via dei Cavalieri 2c, Firenze

L'olio extra vergine di oliva Laudemio Frescobaldi, i pomodori coltivati in agricoltura simbiotica Capobianco Organic Farm e la pasta con soli grani antichi toscani Tirrena sono tre massime espressioni dei territori dove vengono coltivati, la Toscana e la Puglia. In questo evento le tre meraviglie culinarie verranno interpretate dagli chef Salvatore Pacifico e Cesare Di Bari nella magnifica cornice dell'Hotel La Gemma.

Al Brunch con i colori di Acquerello

ORE 12:30 Il Palagio, Four Seasons Hotel

Borgo Pinti 99, Firenze

Nel menù dello Chef stellato Paolo Lavezzini, il suo piatto signature Acquerello al burro affumicato e cavoli di stagione.

Presentazione del libro L'atlante dei cuochi. I miti, i maestri, gli allievi

ORE 18:30 Giunti Odeon

Piazze degli Strozzi, Firenze

Di e con Marco Bolasco ed Enrico Vignoli. Un viaggio nella storia della cucina internazionale raccontata attraverso i suoi protagonisti, i cuochi. Storie di vita, legami, sogni e progetti che hanno contribuito e stanno contribuendo a definire le tendenze, le idee, i menu# e i piatti della gastronomia mondiale a partire dal passato glorioso dei grandi maestri e dei protagonisti influenti, per arrivare al presente della ristorazione tracciato dalle giovani promesse dei cinque continenti, in un doppio movimento che narra le radici, ma suggerisce anche possibili strade ed evoluzioni in cucina. Intervengono con gli autori: Riccardo Monco (chef Enoteca Pinchiorri), Takahiko Kondo (chef di Gucci Osteria da Massimo Bottura).

Aperitivo Colorato al Mercato

ORE 19:00 MERCATO CENTRALE FIRENZE

Piazza del Mercato Centrale - Via dell'Ariento, Firenze

Il tema dell'aperitivo sarà il colore, aperitivo composto da assaggi dei nostri artigiani e un cocktail. Ogni giorno il colore sarà diverso e i piatti che saranno offerti dai nostri artigiani avranno come ingrediente in comune il colore del giorno.



Benvenuti in America 2.0

DALLE 19.00 Fabbrica Pampaloni

Via del Gelsomino 99, Firenze

Festeggiamo i 25 anni di vita di Gustiamo insieme agli agricoltori e artigiani che [es]portano i loro prodotti sulle tavole degli Americani. Grazie allo spirito argentato dei Pampaloni e la direzione culinaria di Alessandro Frassica e Leonardo Romanelli.

Bread Connection

ORE 19:00 Ditta Artigianale Piazza Ferrucci

Lungarno Benvenuto Cellini 1r, Firenze

La nuova bakery fiorentina si presenta all'ora dell'aperitivo, con specialità salate del loro forno, accompagnate dai sughi della Salsamentaria Giò e Giuà ed i vini dell'azienda Villa Dianella di Vinci.

Brugal experience: degustazione e cena a 4 mani con rum pairing

DALLE 19:00 Ristorante Gunè

Via del Drago d'Oro 1-5r, Firenze

Dopo una degustazione dedicata all'autentico rum dominicano Brugal (distr. Velier) al cocktail bar Next Door, il ristorante Gunè ospita una cena a 4 mani tra il resident chef Mirko Margheri e la chef Marcella Schillaci (Bistrot Lo Zero, Montespertoli) in pairing con le innovazioni superpremium del rum Brugal presentato dall'ambassador Matteo Melara.

Le ricette di Wanda Ferragamo

ORE 19:00 Museo Ferragamo - Caffè dell'Oro

Museo Ferragamo Piazza Santa Trinita 5r - Caffè dell'Oro Lungarno degli Acciaiuoli 4, Firenze

Esclusiva visita guidata al Museo Ferragamo alla scoperta della mostra "Salvatore Ferragamo 1898-1960" seguita da una cena speciale al Caffè dell'Oro, con un menu a cura dell'executive chef Antonio Minichiello ispirato alle ricette di Wanda Ferragamo, tratte dal libro "Appunti di famiglia".

Tasteful Colors - Night party

ORE 19:00 - 22:30 Serre Torrigiani

Via Gusciana 27, Firenze

Bonverre e La Giardiniera di Morgan organizzano un night party ricco di gusto! Aperitivo e cena in piedi, nella magnifica location delle Serre Torrigiani, con produttori di eccellenza, musica e degustazioni.

"Beyond Taste" La Torre di COMO Castello del Nero e La Leggenda dei Frati

DALLE 19.30 La Leggenda dei Frati a Villa Bardini

Costa San Giorgio 6a, Firenze

Cena a cura degli chef Giovanni Luca Di Pirro e Filippo Saporito con un menù di 8 portate inclusi i vini.

Santi e Briganti: Un aperitivo in città con i Briganti Etici

ORE 19:30 Il Santino

Via Santo Spirito 60, Firenze

Passo Ladro vi invita per un aperitivo al Santino, con delizie biologiche e vini selezionati.

Un'esperienza sensoriale che promuove cultura, etica, sapori e sostenibilità. L'evento inizia alle 19:30 con prezzi a partire da 10 euro.

Italo Wagyu - Le pregiate carni Ca' Negra alla Trattoria dall'Oste

DALLE 20.00 Trattoria dall'Oste

Via degli Orti Oricellari 29, Firenze

Per il secondo anno la pluripremiata Trattoria dall'Oste ospita le pregiate carni Wagyu di Ca' Negra, unica azienda italiana a produrre questo tipo di carni. Dopo un antipasto con salumi stagionati, tartare e carpaccio, il menu speciale di Ca' Negra prevede risotto mantecato con crescenza e wagyu; tagliata di wagyu con patate nocciola e per finire una mousse al limone.



Lunedì 05 Febbraio

Un Re-Branding “elettrico”: le nuove etichette della distilleria livornese

ORE 18:00 - 19:00 Cibrèo Caffè at Helvetia & Bristol

Via dei Pescioni 2, Firenze

La pluripremiata Distilleria Elettrico, di Fabio e Piercristian Elettrico, celebra il 12° anno di attività presentando la nuova veste di alcuni dei suoi prodotti più iconici, dalla Sambuca allo zafferano ad Amarangela. Nell'occasione, antepima del ponce alla livornese che dopo molti anni torna a essere prodotto nella città labronica.

Club Sandwich Mania - Fiore 1827

ORE 19:30 Atto di Vito Mollica, Palazzo Portinari Salviati

Via del Corso 6, Firenze

La sfida al miglior Club Sandwich organizzata da Davide Paolini, Gianni Mercatali e Gruppo Editoriale. Un'occasione unica per scoprire i segreti del piatto signature della grande tradizione gastronomica dell'hotellerie internazionale interpretato dai migliori chef. Dopo la premiazione seguirà una cena con un menù dedicato al Club Sandwich a cura di Vito Mollica con i vini delle Tenute di Famiglia Cecchi.

Venerdì 09 Febbraio

Gen Z Chef

DALLE 18:00 Scuola Cordon Bleu

Via G. Giusti 7, Firenze

Presentazione del libro dal titolo Crisp scritto da Demi Singh A.K.A @Demthepesc. La presentazione includerà una dimostrazione di cucina dell'autrice.