



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/>**

### **Lunedì 03 Febbraio**

#### **La viticoltura di frontiera in Toscana e i suoi vini**

*ORE 10:00 Florence Welcome Center*

*Piazza della stazione 5, Firenze*

Il convegno organizzato da ANCI Toscana - con il patrocinio dell'Accademia dei Georgofili e dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino, e una degustazione di vini guidata da Leonardo Romanelli. Un viaggio attraverso i racconti e le esperienze di chi produce in territori montani e insulari, le difficoltà e le opportunità di chi con coraggio sfida i cambiamenti climatici portando innovazione e aprendo ad una nuova viticoltura regionale

### **Giovedì 06 Febbraio**

#### **Di grasso e di magro: a tavola con l'olio e il vino del Commissario Bordelli e la Cinta senese**

*DALLE 20:00 Trattoria da Burde*

*Via Pistoiese, 154, Firenze*

Marco Vichi presenta il libro "MEGLIO DI NIENTE" e "L'OLIO DEL COMMISSARIO", dedicato al personaggio Bordelli, prodotto dall'azienda agricola **FRANTOIO PRUNETI**. Taglio a mano del prosciutto riserva **RENIERI**. A tavola nei piatti di Paolo Gori confronto tra Cinta senese e gli olii evo. Nel bicchiere i vini **BALZINI** e Amaro e Limoncello toscani **DE'MEDICI** per finire.

### **Venerdì 07 Febbraio**

#### **Oleum di Vinum. Le contaminazioni ed immersioni di Pieve di Campoli**

*ORE 18:00 - 20:00 Chiesa di Santo Stefano al Ponte*

*Piazza di Santo Stefano, Firenze*

L'ex Chiesa di Santo Stefano al Ponte ospita un'ambientazione video immersiva su Pieve di Campoli, realtà oleo vitivinicola del Chianti Classico. La tavola rotonda "Oleum Di Vinum" con il Prof. Paolo Nanni, Don Giuliano Landini, Chef Vito Mollica, il giornalista Aldo Fiordelli si conclude con un rinfresco. In collaborazione con Radio Toscana

#### **Origini Party**

*ORE 18:00 – 19.00; secondo slot ORE 19.00-20.00 Saporium Firenze*

*Lungarno Benvenuto Cellini, 63/R, Firenze*

Un evento esclusivo per celebrare la filosofia dalla terra al piatto di Riso Vignola 1880 e **Borgo Santo Pietro** attraverso le meraviglie creative di Chef Ariel Hagen nell'accogliente e cosmopolita scenario del Saporium Lounge. Cocktail selection by Nicola Spaggiari, mixology contemporanea e anima green di **Borgo Santo Pietro**.

Solo per anime sane, moderne e gioiose.

### **\_Il mio corpo che cambia seconda parte**

*ORE 19:00- 21:00 25 hours hotel*

*Piazza di S. Paolino 1, Firenze*

Al 25 HOURS HOTEL andrà in scena la seconda parte della video art di LEONARDO ROMANELLI dedicata al corpo d'artista. Prima della proiezione e durante la serata in degustazione i salumi di pesce di **SHARK**, i salumi di maiale del **SALUMIFICIO MANNORI**, i distillati di **SPIRITI DEL BOSCO**, i vini di MARZOCCO DI POPPIANO e CASTELLO VICCHIAMAGGIO

### **\_Una cena stellare**

*Dalle ORE 19:30 Il Santo Bevitore*

*Via Santo Spirito 64r, Firenze*

La costellazione del gusto **Paglione**, tra pomodori e vini artigianali, illumina il menù degustazione ideato dalla cucina de "Il Santo Bevitore". Due storiche realtà, una pugliese e l'altra fiorentina, nate da oltre tre decenni, sotto il segno del gusto si incontrano per inaugurare la nuova stagione del Taste.

### **\_Nuovo caffè Paradiso**

*ORE 20:00 Cibrè Ristorante & Cocktail Bar*

*Via dei Vecchietti 5, Firenze*

ACCADEMIA DEL CAFFÈ ESPRESSO e CIBRÈO danno vita ad un percorso immersivo nel mondo del caffè con una cena evento multisensoriale di 5 portate e 5 cocktail che esplorerà il caffè in tutta la sua evoluzione: fiore, bacca, chicco, lavorazione ed estrazione sono i protagonisti di un'esperienza culinaria nuova, che sorprende, incuriosisce ed emoziona.

### **\_Silent Pool Gin Experience: degustazione e cena in pairing**

*ORE 20:30 Golden view*

*Via de' Bardi, 58r, Firenze*

Degustazione privata nella suite più esclusiva di Firenze, affacciata su Ponte Vecchio. A seguire, cena al Golden View con i cocktail firmati dal brand ambassador Antonio Franzese abbinati ai piatti dello chef Andrea Candito.

## **Sabato 08 Febbraio**

### **\_La cucina di Nugolo incontra i vini della fattoria La Leccia e i liquori e i distillati Morelli**

*ORE 13:00 Ristorante Nugolo*

*Via della Mattonaia 27/r, Firenze*

Il ristorante Nugolo di via della Mattonaia elabora un menu accattivante per abbinarlo ai vini della FATTORIA LA LECCIA. Marco Morelli presenterà i liquori e i distillati di **LIQUORI MORELLI**

### **\_Affinità di coppia: Wanda & Terroir!**

*DALLE ORE 16:00 ALLE 21:00 Wanda Caffè*

*Via Pisana 12/14 R, Firenze*

Affinità di coppia - Wanda & Terroir! Le specialità di Wanda by Chef Enrica della Martira in abbinamento al caffè di Terroir by **Fratelli Bonacchi** MENÙ DEGUSTAZIONE Espresso dona Elda + frollino fatto in casa 6€ Etiopia filtro + dolce al cucchiaino del Wanda 8€ Kenia cocktail + mini sandwich gourmet 12€ Degustazione dei tre 22€

### **Ferragamo's cocktail**

*ORE 18:00 Picteau Bistrot & Bar  
Borgo S. Jacopo, 14, Firenze*

Il Picteau Bistrot & Bar, in collaborazione con il Museo Ferragamo, ospita un cocktail con una drink list speciale ispirata alle ricette di Salvatore e Wanda Ferragamo. Dai party glamour degli anni '20 a Hollywood agli appunti di famiglia per gli ospiti, ogni drink celebra intuizione, creatività e ricordi unici

### **Make Pennette alla vodka Great Again**

*Dalle ORE 18:30 ALLE 20:00 Degusteria italiana  
Via Lambertesca, 7r, Firenze*

Possono ingredienti superpremium rendere di nuovo attuale il piatto più iconico degli anni Ottanta? Alla Degusteria Italiana degustazione curata dallo chef Fabio Nistri e talk con i produttori - **28Pastai**, Schiavo e **Grigio del Casentino**- per scoprire le materie prime che fanno la differenza

### **Sensation in pairing**

*DALLE 19.00 Le Giubbe Rosse  
Piazza Della Repubblica, 13-14/r, Firenze*

Durante il Taste of Florence, **La Molina** offre un'esperienza sensoriale a Le Giubbe Rosse in Piazza della Repubblica, con cioccolato artigianale e drink pregiati. Un viaggio emozionale tra sapori e musica in un'atmosfera storica.

### **Sotto il segno della pizza**

*ORE 19:00 Mercato Centrale Firenze  
Piazza del Mercato Centrale, Via dell'Ariento, Firenze*

Dall'8 al 10 febbraio al primo piano del Mercato Centrale Firenze vieni a scoprire il menu speciale in Pizzeria dedicato ai 4 elementi dello zodiaco. Nella serata di sabato 8 febbraio, un'illustratrice omaggerà uno speciale disegno a tema.

### **Romagna Segreta**

*ORE 20:00 Teatro del Sale  
Via dei Macci 111r, Firenze*

Il Teatro del Sale ospita la cena evento "Romagna Segreta" a cura di **Enio Ottaviani - Vini e Vigneti**. Gli Chef del Teatro del Sale e Cibrèo propongono un menù con i top produttori della regione: **Enio Ottaviani – Vini e Vigneti**, **Birra Viola**, **Biscotti Bizantini**, **Cioccolateria Gardini**, **Clai**, **Fresco Piada**, **NeroFermento**, **Vongole Bernardi**.

### **Sapori di Chianina**

*ORE 20:00 -22:30 Trattoria dall'Oste  
Via De' Cerchi, 40r, Firenze*

Una serata speciale in collaborazione con **Agricola San Giobbe**, fornitore di Chianina IGP certificata. Un'esperienza unica per celebrare i sapori e la qualità della razza Chianina, in una delle location di riferimento per la cucina toscana in città

### **Tartufi e tradizione**

*ORE 20:00 - 22:30 Antico Ristorante Paoli  
Via De' Tavolini 12r, Firenze*

Un appuntamento speciale in collaborazione con **San Pietro a Pettine**, partner d'eccellenza per il tartufo nero pregiato. Per la terza volta in occasione di Taste il ristorante Paoli celebra i sapori autentici e raffinati della tradizione italiana, ospitando un evento esclusivo dedicato agli amanti del tartufo.

### **Viaggio nel Biologico**

*DALLE 19.30 La Ménagère  
Via De' Ginori, 8R, Firenze*

Nella cornice de La Ménagère, **Bio Orto** ci guiderà in un "Viaggio nel Biologico" alla scoperta di preparazioni uniche, pairing sorprendenti e l'immane Bloody Mary con pomodoro biologico. L'evento è promosso nell'ambito della campagna di promozione "Be Good with Organic Food from Europe".

### **Le fattorie in città**

*ORE 20:30 Ristorante Lo Spaccio della Fattoria di Maiano  
Via Benedetto da Maiano, 11 - Fiesole (FI)*

La Famiglia Miari Fulcis, proprietaria della Fattoria di Maiano e la Famiglia Bolli della Storica Fattoria Il Palagiaccio, uniscono le cucine dei propri ristoranti e organizzano una cena di degustazione con i loro prodotti di punta: i formaggi, le carni, il miele e il pregiatissimo olio extravergine d'oliva Laudemio. Sarà l'occasione per scoprire non solo nuovi sapori ma anche la storia e l'esperienza che caratterizzano queste due importanti realtà. L'evento sarà realizzato all'interno delle sale del ristorante Lo Spaccio presso la Fattoria di Maiano.

### **Alla scoperta del Laboratorio Storico di Antonio Mattei**

*DALLE ORE 08:45 ALLE ORE 11:45 Biscottificio Antonio Mattei  
Via Ricasoli, 16, Prato*

Il **Biscottificio Antonio Mattei** ha deciso di aprire al pubblico il laboratorio storico di Prato. In occasione del Taste, la mattina di sabato 8 febbraio per tutti i possessori del biglietto della fiera aprirà gratuitamente dalle 8.45 alle 11.45. Le visite saranno al massimo per 10 persone alla volta, prenotazione obbligatoria (scrivendo a [elisabetta@antoniomattei.it](mailto:elisabetta@antoniomattei.it) - oggetto PRENOTAZIONE VISITA LAB. TASTE 2025), cadenza 45 minuti (visita 20 minuti + degustazione).

## **Domenica 09 Febbraio**

### **Di che succo sei?**

*DALLE ORE 7:30 S.forno  
Via Santa Monaca, 3r, Firenze*

I prodotti dell'azienda agricola Podere Francesco nella pasticceria dello S.forno e in un menu dedicato dalla colazione alla merenda, dove ogni segno zodiacale trova il suo frutto gemello.

### **A colazione con Gustificio da Ditta Artigianale**

*DALLE ORE 9:00 ALLE 11:00 Ditta Artigianale  
Piazza Ferrucci, 1 R, Firenze*

I prodotti lievitati di GUSTIFICIO incontrano i caffè di DITTA ARTIGIANALE per una colazione golosa e invitante

### **Gin Tonic sul Lungarno**

*DALLE ORE 18:00 Posh Firenze  
Lungarno Vespucci, 26/R, Firenze*

Nella elegante location del Posh Lounge Cocktail Club degusteremo il mitico Gin di Risorgimento 5, che sarà accompagnato da una selezione gourmet del Laboratorio Falaschi, antica norcineria con i suoi gustosi prodotti. Il tutto con la mise en place di Parentesiquadra Food che vestirà la serata. Scenografia offerta da Firenze LA BELLA.

### **Vodka Altamura nella boutique più esclusiva di Ponte Vecchio**

*DALLE ORE 18:00 Boutique Cassetti  
Ponte Vecchio, 56r, Firenze*

Il grano dorato di Altamura, distillato nella vodka omonima, trova casa sul Ponte degli orafi fiorentini. Per la prima volta in assoluto a Taste, la boutique Cassetti ospita un private party guidato dal bartender Simone Corsini con degustazione del distillato superpremium

### **Da Luca's Restaurant, il primo Party Box by Cru Caviar**

*ORE 18.30 - 20.00 La Gemma Hotel  
Via dei Cavalieri, 2c, Firenze FI*

Luca's Restaurant, firmato Paulo Airaudo presso La Gemma Hotel, presenta in anteprima assoluta il

Party Box by **Cru Caviar**. Il momento clou sarà l'apertura della latta da 1 kg di caviale dal Caviar Maitre, con degustazione in purezza. Segue un aperitivo con assaggi dei piatti iconici di Luca's abbinati a **Cru Caviar** e bollicine italiane d'eccellenza.

### **Cinque amici fuori di Taste - Storie e incroci di eccellenze italiane**

*DALLE ORE 19:00 ATTO di Vito Mollica*

*Palazzo Portinari, via del Corso, 6, Firenze*

Pomodori, formaggi, olio Evo, aceto balsamico di Modena e arance rosse di Sicilia Igp: 5 produttori - Paolo Petrilli, Lodovico Giustiniani (Borgoluce), Mariangela Grosoli (Acetaia del Duca), Cristina Bini Smaghi (I Tattoli) e Gerardo Diana (Tenuta Serravalle) - si ritrovano nel palazzo dove visse Beatrice per celebrare le rispettive eccellenze

### **Historia Triticum: dal farro al Primograno**

*ORE 19.30-22.00 Desinare*

*Via dei Serragli, 234R, Firenze*

Degustazione di paste realizzate seguendo la storia del Triticum: dal farro, grano primordiale, al Primograno 100% abruzzese, passando per le Saragolle, il Marzuolo e il Senatore Cappelli.

### **Il fagotto di Gioacchino Rossini - omaggio alla cucina marchigiana**

*DALLE ORE 19:30 ALLE 23:00 Teatro del Sale*

*Via de' Macci, 111/r, Firenze*

LINFA Azienda SPECIALE DELLA CCIAA delle Marche si presenta al Teatro del Sale con uno spettacolo lirico ed una cena dedicati al compositore marchigiano Gioacchino Rossini, buongustaio e cuoco per passione. Anfitrioni della serata saranno gli imprenditori che espongono al Pitti Taste i prodotti gourmet delle Marche.

### **Girotolio - cena a premi con 4 oli Evo da altrettanti regioni**

*DALLE ORE 20:30 Osmo Cucina*

*Via Panzani, 17, Firenze*

Il ristorante Osmo Cucina preparerà un menù di 4 portate ispirato a 4 cucine regionali (Toscana, Umbria, Puglia, Calabria) con altrettanti oli (Frantoio Santa Tea, Villa della Genga, Ciccolella, Tenute Librandi). I commensali dovranno indovinare quale olio è stato usato in ogni piatto, e chi avrà abbinato i 4 piatti vincerà una campionatura

## **Lunedì 10 Febbraio**

### **Cena nel ristorante premiato dal sito intoscana.it come il Personaggio**

*ORE 20:00 Ristorante Le Torri*

*Via delle Torri, 7, Firenze*

Nel ristorante della Fondazione Solidarietà Caritas, gestito da volontari sotto la guida degli chef Gabriele Andreoni, Francesco di Maio e Carlo Mazzola, si svolgerà una cena di solidarietà con menu di quattro portate. Ad accompagnare il tutto i vini della FATTORIA SELVAPIANA.