



**CALENDARIO DEGLI EVENTI
TASTE & FUORI DI TASTE**

aggiornato mercoledì 29 febbraio 2012

IN OCCASIONE DI
TASTE 10 - 12 marzo 2012
Stazione Leopolda - Viale F.Lli Rosselli 5 - Firenze

GIOVEDÌ 8 MARZO

<p>18.30-20.30</p>	<p>GALLERIA DI PALAZZO COVERI Lungarno Guicciardini, 19</p> <p>Evento gratuito su invito Per informazioni: 055 281044 www.galleriadelpalazzo.com</p>	<p>"CAKE THINKING", MOSTRA PERSONALE DI MARINA CALAMAI - VERNICE Dall'8 marzo al 16 aprile, Marina Calamai presenta 25 opere della sua ultima produzione, caratterizzate da una molteplice espressione iperrealista condotta su un unico soggetto: il dolce. La mostra sarà presentata dal critico Marco Testa. Durante la vernice, Villa Marta by l'Osteria De l'Ortolano di Firenze festeggia 50 anni di attività con "Martarè anniversary", la famosa torta di cioccolato in una versione tutta nuova. E ancora, Veronica Belli della Cantina dei Colli Vicentini presenterà in degustazione lo Spumante Lessini Durello DOC e Spumante Recioto di Gambellara DOCG.</p>
<p>19.30</p>	<p>RISTORANTE ALLE MURATE Via del Proconsolo, 16r RISTORANTE ANGELS Via del Proconsolo, 29r – 31r</p> <p>Prezzo: 25€ Per informazioni e prenotazioni: 055 289020 info@firenzespettacolo.it www.allemurate.it www.ristoranteangels.it www.firenzespettacolo.it</p>	<p>ASPETTANDO TASTE... GOD SAVE THE BEER - ACCADEMIA DELLE FRATTAGLIE – STREET FOOD Ristorante Alle Murate e Ristorante Angels, in collaborazione con Firenze Spettacolo e Andrea Gori, presentano una degustazione itinerante con frattaglie, birre e cibo di strada. Partecipano: Silvestro Greco biologo marino e responsabile Ambiente Italia per Slow Food, Giovanna Iorio Chef Alle Murate, Simone Bernacchioni chef Angels, Macelleria Fracassi, Giuseppe Mancino chef Piccolo Principe di Viareggio, Salumificio Mannori, Nunquam Alla Gusteria, Boutique della Trippa.</p>
<p>20.00-22.00</p>	<p>RISTORANTE CAFAGGI Via Guelfa, 357r</p> <p>Prezzo: 40€ bevande escluse. Per informazioni e prenotazioni: 055 294989 www.ristorantecafaggi.com</p>	<p>"GADUS" GAUDIO Cena degustazione allo storico ristorante Cafaggi per celebrare l'autenticità del vero baccalà, il Gadus Morhua e le altre eccellenze di mare della ditta Ghezzi Alimentari di Vinci. Fino a sabato 10 marzo.</p>

VENERDI' 9 MARZO

16.30	<p>PAMPALONI Via Porta Rossa, 99r</p> <p>Evento gratuito Per informazioni: 055 289094 www.sicilfrutti.it www.pampaloni.it</p>	<p>L'ORO VERDE (DI BRONTE) SERVITO CON L'ARGENTO</p> <p>Sicilfrutti, i creatori delle delizie di Bronte e l'autrice del nuovo libro "Romancing Miss Bronte" di Juliet Gael incontrano intellettuali gourmand, presso la boutique dell'argentiere Pampaloni (ex libreria del 1870). Nell'occasione sarà possibile degustare le specialità di Sicilfrutti: torrone morbido con pistacchio di Bronte, pan pistacchio, i peccatucci (torroncini friabili a vari gusti), risalteranno ancor più nelle brillanti creazioni in argento firmate Pampaloni. Come la collezione di posate "Le Due Sicilie".</p>
18.00	<p>RIVA LOFTS FLORENCE Via Baccio Bandinelli, 98</p> <p>Evento gratuito con prenotazione obbligatoria. Per informazioni e prenotazioni: 055 7130272 - info@rivalofts.it www.rivalofts.it</p>	<p>CHAMPAGNE UPDATE – Le migliori 99 Maison di Champagne edizione 2012-2013</p> <p>Riva Lofts presenta la nuova edizione della guida nominata da Gourmand International come "Migliore libro italiano sui vini francesi" nel 2011. Con Luca Managlia e l'editore Luca Burei (Ed. Estemporanee). Nell'occasione gli ospiti gusteranno i sapori Riva East – La cucina di Riva – con Champagne Jean Milan, Fleury (Heres Group).</p>
18.00-21.00	<p>FOUR SEASONS HOTEL Borgo Pinti, 99 Sala della Gherardesca</p> <p>Evento gratuito con prenotazione obbligatoria. Per informazioni e prenotazioni: Contadi Castaldi, Claudia Spada 030 7450126 now@contadicastaldi.it www.contadicastaldi.it; www.fourseasons.com/florence</p>	<p>DEGUSTAZIONE FRANCIACORTA CONTADI CASTALDI. "L'ANIMA DEL TERRITORIO": DAL SATÈN AL SOUL SATÈN.</p> <p>L'enologo di Contadi Castaldi, Gian Luca Uccelli, presenta la tipologia che più rappresenta il territorio della Franciacorta, il Satèn. Un'occasione unica per degustare in una sola serata tutta la Franciacorta attraverso diversi millesimi. Introduce la serata il Gastronomo Davide Paolini.</p>

18.30-20.30	<p>BAR PETRARCA Piazzale Di Porta Romana 6r</p> <p>Prezzo: 5€ calice di vino e assaggi a volontà. Per informazioni: 055 221092</p>	<p>L'APERITIVO DEL KM ZERO AL BAR PETRARCA</p> <p>Lo storico bar Petrarca ospita la degustazione dei salumi della Macelleria Vignoli accompagnati da un calice di Chianti Classico prodotto dall'azienda agricola il Casalone Vignoli, della quale sarà possibile degustare anche l'olio. I ragazzi della macelleria Vignoli affetteranno sul momento prelibati salumi tipici: sbriciolona, soprassata e arista al Chianti. Per tutta la settimana a pranzo sarà disponibile un menù "Taste" composto di soli prodotti presentati alla fiera. Fino a mercoledì 14 (sabato escluso).</p>
18.30-21.00	<p>22A 22 Via della Mattonaia, 22a/22</p> <p>Evento gratuito Per informazioni: 055 712127 www.trybloom.com</p>	<p>BLOOMING MARVELLOUS BY BLOOM®</p> <p>Anteprima di Bloom®, il fashion brand nell'industria del fresh food. Presentato da Zeugma, Firenze.</p>
19.30-22.30	<p>OSTERIA BELLE DONNE Via delle Belle Donne, 16r TRATTORIA AL TREBBIO Via delle Belle Donne 47/49r RISTORANTE PAOLI Via de' Tavolini 12r RISTORANTE PEPERONCINO Via Palazzuolo, 80r TRATTORIA 13 GOBBI Via del Porcellana 9r</p> <p>Prezzo: 35€ Per informazioni e prenotazioni: 335 1808080 info@casatrattoria.com</p>	<p>I SAPORI DELLA TRADIZIONE TOSCANA: CASA TRATTORIA PRESENTA I PECORINI A LATTE CRUDO DEL CASEIFICIO PINZANI</p> <p>In cinque storici ristoranti del centro, un menù degustazione tutto dedicato ai pecorini del Caseificio Pinzani, alla riscoperta di preziose ricette della cucina tradizionale toscana.</p>
20.00-22.00	<p>RISTORANTE CAFAGGI Via Guelfa, 357r</p> <p>Prezzo: 40€</p>	<p>"GADUS" GAUDIO</p> <p>Cena degustazione allo storico ristorante Cafaggi per celebrare l'autenticità del vero baccalà, il <i>Gadus Morhua</i> e le altre eccellenze di mare della ditta Ghezzi Alimentari di Vinci. Anche sabato 10.</p>

	<p>Per informazioni e prenotazioni: 055 294989 www.ristorantecafaggi.com</p>	
20.00-23.00	<p>OSTERIA SANTO SPIRITO Piazza di Santo Spirito, 16r</p> <p>Prezzo: 25€ menù Vignoli Per informazioni e prenotazioni: 055 2382383 www.osteriasantospirito.it</p>	<p>L'OSTERIA OSPITA LA MACELLERIA In occasione di Taste, l'Osteria Santo Spirito propone un menù speciale con i prodotti della Macelleria Vignoli 1946 e della loro azienda agricola. Chi aderisce al "menù Vignoli" avrà in omaggio una bottiglietta di olio monovarietale pluripremiato o una bottiglia di Chianti Classico Il Casalone Vignoli. Fino a lunedì 11.</p>
20.30	<p>RISTORANTE CUCINA ZIBIBBO Via di Terzollina, 3r</p> <p>Prezzo: 80€ di cui una quota verrà devoluta in beneficenza. Per informazioni e prenotazione: 055 433383 - 338 5665516 www.cucinazibibbo.com</p>	<p>ZIBIBBO AND TASTE FOR MEYER Cena di beneficenza a favore della Fondazione ospedale pediatrico Meyer con degustazione di piatti e vini realizzati con prodotti tipici e di nicchia di Toscana (tra i quali i prodotti dell'Azienda Falaschi), che verranno interpretati e realizzati secondo la tradizione culinaria del territorio di appartenenza e serviti con una punta di ricerca e innovazione. Durante la serata la Fondazione Meyer illustrerà i progetti futuri, per abbinare la passione per i sapori ad un momento di grande importanza sociale.</p>
20.30-23.00	<p>OUTSIDE BISTROT Lungarno del Tempio, 52</p> <p>Prezzo: 25€ Per informazioni e prenotazioni: 055 2343693</p>	<p>"CHEF & BEER", BIRRA ARTIGIANALE E ALTA CUCINA SI INCONTRANO Una serata culinaria e di formazione dedicata al mondo della birra artigianale: dalla storia alle materie prime, dal processo produttivo ai principali stili internazionali, fino ai migliori abbinamenti. Special guest dell'evento, il Birrificio San Quirico della Val d'Orcia (SI), che presenterà le sue birre ottenute da cereali biologici. Roberto Rappuoli spiegherà "Il processo produttivo della birra artigianale e l'esperienza di un micro-birrificio a forte valenza territoriale". Menu-degustazione a base di piatti realizzati con la birra artigianale.</p>
21.00	<p>CIRCOLO AURORA Viale Vasco Pratolini, 2</p> <p>Prezzo alla carta</p>	<p>TUTTI GIU' PER TERRA ! IL CIOCCOLATO LA MOLINA INCONTRA LE BIRRE MOA AL CIRCOLO AURORA Viaggio e gioco tra i sapori per un Pre-Taste all'insegna del relax, nell'atmosfera calda e informale del circolo Aurora di Firenze. Cominciando dai sapori integrali, e dalle golose proposte di cioccolato La Molina, Andrea e Riccardo racconteranno le loro birre MOA. La bionda, la rossa e la</p>

	<p>Per informazioni e prenotazioni 055 224059 info@circoloaurorafirenze.it www.circoloaurorafirenze.it</p>	<p>nera, tre stili per tre paesi di origine: la 12plato (American pale Ale), la 16plato (l'inglese Indian Pale Ale), la 14plato (una Stout irlandese). Naturalmente tutti seduti... per terra!</p>
21.30	<p>TEATRO COMUNALE DI FIRENZE MAGGIO MUSICALE FIORENTINO Corso Italia, 16</p> <p>WBF totalmente Gratuito Consumazioni al Caffè Zimmermann a pagamento Per informazioni: 055 27791 www.worldbachfest.it</p>	<p>WORLD BACH-FEST - JOHANN SEBASTIAN BACH - DA FACEBOOK A FACEBACH Nell'ambito del WBF, che si svolge in tre luoghi (Teatro Comunale di Firenze, Palazzo Vecchio, Cinema Teatro Odeon), con un rimando in Piazza della Signoria, che trasmetterà l'intero evento, sarà evocato il Caffè Zimmermann, luogo emblematico della Lipsia di Bach. Nel Foyer del Teatro Comunale, il bar prenderà appunto, solo per quella sera, il nome di Caffè Zimmermann.</p>

SABATO 10 MARZO

7.00-11.00	<p>RIVOIRE Piazza della Signoria, 5</p> <p>Prezzo: alla carta. Per informazioni: 055 214412 www.rivoire.it www.facebook.com/cioccolatodomori</p>	<p>COLAZIONE DA RIVOIRE CON TÈ DAMMANN E MARMELLATE GRIMONTANA Colazione con miscele esclusive di tè Dammann Frères e confetture con frutta di prima scelta firmate Agrimontana. Interviene Anna Maggia, una delle migliori esperte di tè in Italia.</p>
10.00-23.00	<p>RIVOIRE Piazza della Signoria, 5</p> <p>WBF totalmente Gratuito Consumazioni al Caffè Zimmermann</p>	<p>WORLD BACH-FEST - JOHANN SEBASTIAN BACH - DA FACEBOOK A FACEBACH Nell'ambito del WBF, che si svolge in tre luoghi (Teatro Comunale di Firenze, Palazzo Vecchio, Cinema Teatro Odeon), con un rimando in Piazza della Signoria, che trasmetterà l'intero evento, sarà evocato il Caffè Zimmermann, luogo emblematico della Lipsia di Bach. In Piazza della Signoria il Caffè Rivoire prenderà, solo per due giorni, il nome di Caffè Zimmermann.</p>

	<p>a pagamento Per informazioni: 055 27791 www.worldbachfest.it</p>	<p>Anche domenica 11.</p>
10.00-23.00	<p>GUCCI MUSEO Piazza della Signoria, 10</p> <p>Prezzo: degustazioni pomeridiane gratuite, pranzo e cena 38€ Per informazioni e prenotazione: 055 75923827 caffetteria 055 75923302 reception Museo www.gucci.it</p>	<p>FUORI DI TASTE AL GUCCI CAFFÈ Il Gucci Caffè, nuova sorpresa nella ristorazione cittadina, diventa luogo di scoperta e d'incontro nei giorni di TASTE.</p> <p>- dalle 12.00 alle 20.00: degustazione del tè tradizionale Marocchino alla menta dell'azienda La Via del Tè. - dalle 16.00 alle 19.00: degustazione di prelibate creazioni al cioccolato La Molina che presenta "Il cioccolato e la Toscana": in scena i cretti ai sapori mediterranei - dolce omaggio alle opere di Alberto Burri - dove il cioccolato fondente incontra la salvia e il rosmarino toscano.</p> <p>- a pranzo e a cena sarà possibile scegliere un menù dedicato a Taste, preparato con le specialità della Storica Fattoria Il Palagiaccio, nota azienda del Mugello specializzata in formaggi, carni e latticini.</p>
12.00-22.00	<p>LA BUCHETTA CAFFÈ Via dei Benci, 3</p> <p>Prezzo: tartare con vino 14€ fonduta con vino 16€ Per informazioni e prenotazione: 055 217833 www.labuchettacaffe.com</p>	<p>IL "MANZO" PRET-A'-MANGER Gli chef della Buchetta saranno in sala per preparare al momento assaggi di tartare al coltello e di fonduta con salse della casa. Specialità accompagnate dai vini di Castello di Volognano, presentati dal produttore. Anche domenica 11.</p>
12.30-14.30	<p>STARHOTELS MICHELANGELO RISTORANTE ASSAGGI Viale Fratelli Rosselli, 2</p> <p>Prezzo: 25€ Per informazioni e prenotazioni: 055 27841 michelangelo.fi@starhotels.it</p>	<p>SAPORI DI TOSCANA Il sabato e la domenica di Taste lo chef del Ristorante Assaggi propone un menù tipico toscano, con assaggi di salumi e pecorini senesi, pici al ragù toscano antico, tagliata di manzo su rucola e per concludere biscotti di Prato con vinsanto e caffè.</p>

www.starhotels.com

13.00-15.00	<p>INO Via dei Georgofili, 3-7r</p> <p>Evento gratuito. Per informazioni e prenotazioni: 055 219208 www.ino-firenze.com – www.facebook.com/cioccolatodomeni</p>	<p>PERCHÉ NO... ANCHE CON UN PANINO TI OFFRO UN TÈ Alessandro Frassica studierà un menù con ricette di panini e relativi abbinamenti con i tè firmati Dammann Frères.</p>
14.00	<p>TASTE RING Stazione Leopolda</p>	<p>KING OF CATERING Proclamazione del vincitore del concorso King of Catering, promosso da Bisol e dedicato alle migliori società di catering e banqueting.</p>
15.00-17.30	<p>CORDON BLEU Via di Mezzo, 55r</p> <p>Evento gratuito. Per informazioni: 055 2345468 www.cordonbleu-it.com</p>	<p>MAMMA, IL BACCALA' LO CUCINO IO! Giovani aspiranti cuochi, tra i 9 e i 13 anni, impareranno a cucinare il baccalà della storica ditta Ghezzi Alimentari di Vinci, presso la prestigiosa Scuola di Arte Culinaria Cordon Bleu. E i familiari sono invitati ad assaggiare! Divertimento e fantasia in tre ricette, per il pesce più versatile e gustoso della nostra tradizione.</p>
15.00-23.00	<p>FATTORIA DI MAIANO Via Benedetto da Maiano, 11 Fiesole</p> <p>Prezzo: visita e degustazione 10€ (bambini sotto i 3 anni gratis) Cena: 25€ vini esclusi Prenotazione obbligatoria</p>	<p>DEGUSTA L'OLIO IN FATTORIA Dalle ore 15.00 visite guidate al frantoio e alla fattoria laboratorio della Fattoria di Maiano. E al termine, una degustazione di olio extra vergine di oliva biologico di produzione dell'azienda. Dalle 19.30 alle 23.00 cena con menù degustazione a base di piatti tipici e prodotti di stagione.</p>

	055 599600 - 59432 eventi@contimiarifulcis.it www.fattoriadimaiano.com	
15.30	TASTE RING Stazione Leopolda	BASTA CON GLI CHEF! TORNIAMO AI CUOCHI? Sentiremo cosa hanno da dire a riguardo nomi importanti della cucina italiana. Modera il Gastronomo Davide Paolini. Intervengono: Fabio Picchi, Il Cibreo di Firenze Marco Stabile, Ora d'aria di Firenze Vito Mollica, Il Palagio - Hotel Four Seasons di Firenze Paolo Lopriore, Il Canto - Hotel Certosa di Maggiano di Siena Italo Bassi e Riccardo Monco, Enoteca Pinchiorri di Firenze
17.00	TASTE RING Stazione Leopolda	Premiazione dell'Academie Internationale de la Gastronomie
17.00	GELATERIA CARAPINA Via Lambertesca, 18 Evento a pagamento. Per informazioni: 055 291128	ACQUERELLO & ICE Il Riso Acquerello verrà servito e interpretato in modo del tutto insolito da Simone Bonini della Gelateria Carapina. Fresche e gustose preparazioni per assaggiare il riso in modo davvero originale! Anche domenica 11.
17.00-19.30	ESSÈRE Via dell' Agnolo, 65r Evento gratuito su prenotazione. Per informazioni e prenotazioni: 055 2658299 info@zenzerocooperativa.it www.zenzerocooperativa.it	IL GUSTO DEL CIOCCOLATO "GIUSTO" Tra capi e accessori unici, realizzati a mano con tessuti naturali e finiture sartoriali, tra manichini, uncinetti e spille da balia... una degustazione di piccole creazioni a base di cioccolato equo e solidale Ciocador (Ecuador), accompagnate da un bicchiere di passito o distillato a km zero dell'azienda Antico Colle Fiorito di Lamporecchio (PT).
17.00 - 20.00	MACELLERIA VIGNOLI	I SAPORI DELLA TRADIZIONE ALLA MACELLERIA VIGNOLI

	<p>Piazza San Pier Maggiore, 1r</p> <p>Evento gratuito. Per informazioni: 055 2480436</p>	<p>Degustazione di olio e vino dell' Azienda Agricola il Casalone Vignoli. La degustazione avverrà con la guida di Luca Socci, agronomo e capo panel per l'assaggio degli oli presso la Camera di Commercio di Firenze. Sarà possibile degustare i salumi della Macelleria: sbriciolona, soprassata, arista al Chianti.</p>
17.00-20.00	<p>MILORD FASHION HOUSE IN FLORENCE Piazza Strozzi, 12-13r</p> <p>Evento gratuito. Per informazioni: 059 512112 info@acetaialabonissima.it</p>	<p>MORBIDI PIACERI, "BALSAMICHE" VOLUTTA'! Nello storico atelier di Piazza Strozzi soffici tessuti e morbidi sapori si incontrano per un aperitivo in allegria. Mani italiane che si prodigano nella produzione artigianale di Balsamico, Parmigiano e Birra si uniranno a quelle di abili artisti del taglio su misura. Donatella Quartieri De Pietri di Acetaia La Bonissima con Caseificio Gennari e Birra del Borgo saranno lieti di ospitarvi.</p>
17.30	<p>RICCARDO BARTHEL Via dei Serragli, 234r</p> <p>Evento riservato alla stampa. Per informazioni e prenotazione: Fulvia Battiloro 327 0212200 www.riccardobarthel.it fulvia.battiloro@mediasail.it</p>	<p>MERENDA A CASA BARTHEL Dove scegliereste di vivere un momento di piacevolezza e di relax se non nella familiarità della vostra casa? La ditta Riccardo Barthel presenta alla stampa la nuova cucina realizzata artigianalmente con gusto contemporaneo. Un ambiente caldo e funzionale, dove la tradizione riporta al sapore di una merenda genuina, a base di torte fatte in casa e appena sfornate.</p>
17.30-22.00	<p>OBIKA' MOZZARELLA BAR Via dei Tornabuoni</p> <p>Evento gratuito. Per informazioni e prenotazione: Obikà 055 2773526 press@paolinicomunicazione.it www.gastronauta.it</p>	<p>PANETTONE PARTY - MANGIA "PANETTONE TUTTO L'ANNO" CON IL GASTRONAUTA! Party dedicato ai panettoni artigianali in abbinamento a gelato, vino e bollicine: per gustare il panettone e gli abbinamenti stravaganti del Gastronauta, ideali sia a merenda che durante l'aperitivo! Da non perdere il contest VOTA IL TUO PANETTONE: degustazione gratuita per capire i gusti dei consumatori. Il Forno Di Massimo Vitali Il Giamberlano I Dolci Di Giotto con Donnafugata Lenti - Dolci Tradizioni Prodotti Dolciari Gasparini Pasticceria Lorenzetti e Delice Pasticceria Tabiano Pasticceria Antoniazzi Pasticceria Da Venicio Alfonso Pepe Butega Ad Franton Az. Agricola Bellaguardia Gelateria Chantilly Cantina Ferrari</p>
18.00-21.00	<p>EUROPEAN SCHOOL OF ECONOMICS Borgo Santi Apostoli, 19</p>	<p>IL BOTTACCIO, L'ARTE IN TAVOLA Un percorso di degustazione guidata tra le varie proposte della maison. Accompagnati da Nino Mosca alla scoperta di prodotti e cibo di qualità che raccontano trenta anni di storia del ristorante</p>

	<p>Evento gratuito. Per informazioni: 055 340031 – 821353 www.bottaccio.it</p>	<p>albergo Il Bottaccio, fondato nel 1983 in uno storico mulino del 700 e dal 1987 membro della catena Relais Chateaux. Anche domenica 11.</p>
18.00-21.00	<p>JK PLACE Piazza di Santa Maria Novella, 7</p> <p>Evento gratuito Per informazioni: www.frantoiofranci.it www.osteriadipassignano.com</p>	<p>L'HAPPY OIL SENSORIALE L'Osteria da Passignano e il Frantoio Franci presentano I "sei" sensi dell'Olio Extravergine. L'Happy Oil vedrà la partecipazione straordinaria di Matia Barciulli, lo chef stellato dell'Osteria di Passignano, che darà vita a una incredibile sinfonia di sapori utilizzando le varie etichette prodotte dal Frantoio Franci di Montenero d'Orcia. Un'occasione unica per verificare la versatilità degli extra vergine della famiglia Franci e per apprezzarne gli inediti accostamenti in cucina. Anche domenica 11.</p>
18.00-21.00	<p>ATRIUM BAR FOUR SEASONS HOTEL Borgo Pinti, 99</p> <p>Prezzo: 15€ Per informazioni e prenotazioni: 055 2626470 www.fourseasons.com/florence</p>	<p>APERITIVO ALL' ATRIUM BAR Serata con cocktails creati appositamente per Fuori di Taste e vini preselezionati, stuzzichini con prodotti del Salumificio Mannori, battuta di Calvana, mortadella di Prato arrostita con confettura di fichi di Carmignano, vincisgrassi croccanti con ragù di Calvana. Fino a lunedì 12.</p>
Dalle 18.30	<p>CUCO Cucina Contemporanea Via del Melarancio 4r</p> <p>Prezzo: 19€ Per informazioni e prenotazioni: 347 5217260 www.facebook.com/cuco.firenze</p>	<p>SAY CHEESE Degustazione di formaggi dell'azienda Nonno Lancia, abbinati agli ottimi sformati di CUCO, il tutto accompagnato da un calice di vino bianco o rosso. Per chiudere un assaggio di cheesecake dalla ricetta originale CUCO. Con la partecipazione di Giancarlo Russo, esperto di formaggi e maestro assaggiatore di Nonno Lancia.</p>
18.30-22.00	<p>IL PANINO TONDO Via Montebello, 56r</p> <p>Prezzo: 6,90€ escluso il bere</p>	<p>B-TASTY @ILPANINOTONDO Il Panino Tondo presenta in edizione limitata il B-TASTY, un panino a lievitazione naturale aromatizzato al papavero con un hamburger di 200gr di chianina, mostarda di cipolle, pecorino Moresco (latte di pecora in purezza, stagionato 6 mesi) su un letto di foglie di spinaci freschi. Il B-</p>

	<p>Per informazioni e prenotazioni: 055 5385465 www.ilpaninotondo.it</p>	<p>Tasty verrà presentato ufficialmente il 10 marzo accompagnato dalle birre artigianali MOA 12-14-16 Plato e sarà disponibile a partire dal giorno successivo.</p>
19.00-22.00	<p>WINE BAR & RISTORANTE DEI FRESCOBALDI Via dei Magazzini, 2-4 Prezzo: 10€ bicchiere di vino e tre assaggi di salumi o di pesce</p>	<p>SAN MINIATO IN MAREMMA E CROSTINI DI BACCALÀ' A POMINO Un accattivante abbinamento tra il nuovo Morellino di Scansano Riserva 2008 e un classico della Macelleria Sergio Falaschi di San Miniato oppure tra il Pomino Bianco 2010 e i crostini di Baccalà della Ghezzi Alimentari. Due diverse proposte per un ricco aperitivo a base di specialità gastronomiche in abbinamento ai vini Marchesi de' Frescobaldi. Anche lunedì 12.</p>
19.00-23.00	<p>RISTORANTE IL PALAGIO FOUR SEASONS HOTEL Borgo Pinti, 99 Prezzo: 75€ Per informazioni e prenotazioni: 055 2626450 www.fourseasons.com/florence</p>	<p>DEGUSTAZIONE AL RISTORANTE IL PALAGIO DEL FOUR SEASONS HOTEL DI FIRENZE Degustazione con menu dedicato Fuori di Taste a base di Prosciutto Patanegra Gran Reserva Joselito al coltello, crema di carciofi e fegatini con uovo di Paolo Parisi e Mortadella di Prato, spaghettoni Benedetto Cavalieri aglio olio e ragù di creste di gallo, petto di manzo Calvana glassata all'aceto balsamico Il Borgo e tartufo nero di Savini, cilindro al caramello con nocciole pralinate, Zabajone e gelato al Gianduja.</p>
19.30	<p>RISTORANTE BENEDICTA Via Benedetta, 12r Prezzo: 25,00€ Per informazioni e prenotazioni: 055 2645429 – 333 6786351 www.ristorantebenedicta.it</p>	<p>TASTE THEM ALL Le cornici di Maurizio Maggi, il vino Felsina Castelnuovo Berardenga, la cena del ristorante Benedicta. In occasione di Taste, il nuovo ristorante Benedicta propone un menù con pappa al pomodoro e bottarga di Cabras, ossobuco alla fiorentina con purè di topinambur e bavarese al vin Santo con salsa di cantucci di Prato.</p>
19.30-22.30	<p>OSTERIA BELLE DONNE Via delle Belle Donne, 16r TRATTORIA AL TREBBIO Via delle Belle Donne 47/49r RISTORANTE PAOLI</p>	<p>I SAPORI DELLA TRADIZIONE TOSCANA: CASA TRATTORIA PRESENTA I PECORINI A "LATTE CRUDO" DEL CASEIFICIO PINZANI In cinque storici ristoranti del centro, un menù degustazione dedicato ai pecorini del Caseificio Pinzani, alla riscoperta di preziose ricette della cucina tradizionale toscana.</p>

	<p>Via de' Tavolini 12r RISTORANTE PEPERONCINO Via Palazzuolo, 80r TRATTORIA 13 GOBBI Via del Porcellana 9r Prezzo: 35€ Per informazioni e prenotazioni: 335 1808080 info@casatrattoria.com</p>	
19.30-22.30	<p>STARHOTELS MICHELANGELO RISTORANTE ASSAGGI Viale Fratelli Rosselli, 2</p> <p>Prezzo: 25€ Per informazioni e prenotazioni: 055 27841 michelangelo.fi@starhotels.it www.starhotels.com</p>	<p>SAPORI DI TOSCANA Il sabato e la domenica di Taste lo chef del Ristorante Assaggi propone un menù tipico toscano, con assaggi di salumi e pecorini senesi, pici al ragù toscano antico, tagliata di manzo su rucola e per concludere biscotti di Prato con vinsanto e caffè.</p>
20.00	<p>AC HOTEL FIRENZE Via Luciano Bausi, 5</p> <p>Prezzo: 30€ bevande incluse Per informazioni e prenotazioni: 055 3120111 www.ac-hotels.com</p>	<p>TASTE OF ITALY Un viaggio tra i sapori italiani. Menù di pesce accompagnato dalle bollicine dell'azienda Bisol di Valdobbiadene e dai prodotti tipici del Consorzio Pane di Matera IGP.</p>
20.00	<p>JAZZATO PRESSO VILLA CASTIGLIONE Via Colle Ramole, 20 Bottai (FI)</p> <p>Prezzo: 45€ Per informazioni e prenotazioni: 055 2373684 www.jazzato.com</p>	<p>TASTE THE DIFFERENCE: OSTRICHE & CHAMPAGNE Una serata controcorrente a base di ostriche e champagne. La riscoperta dei sapori più caratteristici della cucina francese e un ospite intruso del metodo classico italiano, tutto da scoprire.</p>

20.00	<p>IL CENACOLO DEL PESCATORE Borgo Ognissanti, 68</p> <p>Prezzo: 50€ menù a tre portate 70€ menù a cinque portate. Per informazioni e prenotazioni: 055 2776280 www.cenacolodelpescatore.it www.facebook.com/cioccolatodomori</p>	<p>DOPOCENA DOMORI AL CENACOLO DEL PESCATORE Il dopocena al Cenacolo del Pescatore andrà in scena con cioccolato Domori e Moscadello vendemmia tardiva Bortys di Mastrojanni. Interviene Gianluca Franzoni, presidente e fondatore di Domori.</p>
20.00	<p>HOTEL IL SALVIATINO Via del Salviatino, 21 Fiesole</p> <p>Prezzo: 60€ dall'aperitivo al caffè Per informazioni e prenotazioni: 055 9041111 www.salviatino.com</p>	<p>TESTA QUESTO... AL SALVIATINO Una cena didattica, con i seguenti produttori: Macelleria Fracassi, Verrigni, Ghezzi Alimentari, Casa Madaio, Collebereto e Lady Caffè. Lo chef del Salviatino Carmine Calò, insieme ad un altro esperto enogastronomico, guiderà nell'esperienza dei prodotti e nelle loro evoluzioni.</p>
20.00	<p>RISTORANTE ORA D'ARIA Via Dei Georgofili, 11r</p> <p>Cena a pagamento. Per informazioni e prenotazioni: 055 2001699 www.oradariaristorante.com</p>	<p>E' L'ORA DEL TARTUFO Serata con menù personalizzato con prodotti a base di tartufo di Tartuflanghe.</p>
20.00-22.00	<p>RISTORANTE CAFAGGI Via Guelfa, 357r</p> <p>Prezzo: 40€ Per informazioni e prenotazioni: 055 294989 www.ristorantecafaggi.com</p>	<p>"GADUS" GAUDIO Cena degustazione allo storico ristorante Cafaggi per celebrare l'autenticità del vero baccalà, il <i>Gadus Morhua</i> e le altre eccellenze di mare della ditta Ghezzi Alimentari di Vinci.</p>

20.00-23.00	<p>OSTERIA SANTO SPIRITO Piazza di Santo Spirito, 16r</p> <p>Prezzo: 25€ menù Vignoli Per informazioni e prenotazioni: 055 2382383 www.osteriasantospirito.it</p>	<p>L'OSTERIA OSPITA LA MACELLERIA</p> <p>In occasione di Taste, l'Osteria Santo Spirito propone un menù speciale con i prodotti della Macelleria Vignoli 1946 e della loro azienda agricola. Chi aderisce al "menù Vignoli" avrà in omaggio una bottiglietta di olio monovarietale pluripremiato o una bottiglia di Chianti Classico Il Casalone Vignoli.</p>
21.00-02.00	<p>SAM – SPAZIO ARTI MESTIERI Complesso del Conventino Via Giano della Bella</p> <p>Prezzo: 20€ dinner dalle 21.00 15€ party con spaghetтата dalle 23.00 Per informazioni: info@archiviopersonale.it</p>	<p>SPAGHETTI FAMILY</p> <p>L'evento si svilupperà in due tempi: dalle 21:00 cena con degustazione di prodotti dell'Antica Macelleria Falorni, Vino dell'Azienda Vinicola Sensi e Spaghetтата del Vecchio Pastificio Toscano accompagnati da una Live Performance.</p> <p>Dalle 23:00 party con spaghetтата di mezzanotte e Live-Set del nuovo progetto di Ghiaccioli&Branzini e del maestro Alberto Becucci : "Le Moustache Sauvage". A cura di Archivio Personale & Pop Cafè, con la collaborazione di BK1 Catering.</p>
Dalle 22.00 alle 9.00 dell' 11/03	<p>CINEMA TEATRO ODEON Piazza Strozzi</p> <p>WBF totalmente Gratuito Consumazioni al Caffè Zimmermann a pagamento Per informazioni: 055 214068 www.worldbachfest.it</p>	<p>WORLD BACH-FEST - JOHANN SEBASTIAN BACH - DA FACEBOOK A FACEBACH</p> <p>Nell'ambito del WBF, che si svolge in tre luoghi (Teatro Comunale di Firenze, Palazzo Vecchio, Cinema Teatro Odeon), con un rimando in Piazza della Signoria, che trasmetterà l'intero evento, sarà evocato il Caffè Zimmermann, luogo emblematico della Lipsia di Bach. Al Cinema Teatro Odeon il bar prenderà appunto, solo per una notte, il nome di Caffè Zimmermann.</p>

DOMENICA 11 MARZO

9.00-16.00	<p>RICCARDO BARTHEL Via Dei Serragli, 234r</p> <p>Evento gratuito</p>	<p>ORTOBELLO®</p> <p>Ortobello® è un mercato alimentare a km zero che offre la possibilità di acquistare prodotti locali venduti direttamente dai coltivatori nel cortile della bottega-laboratorio di Riccardo Barthel. I visitatori potranno girare tra i banchi di verdure, latte, uova e altri prodotti freschi, divertendosi</p>
------------	---	---

	<p>Per informazioni: Francesco Barthel 335 360140 www.riccardobarthel.it info@riccardobarthel.it</p>	<p>nell'arte di far la spesa e portando in tavola saperi e sapori della tradizione. In occasione della sua terza edizione, il mercato si arricchisce di incontri ed iniziative che esaltano i buoni frutti della terra e le buone pratiche del territorio.</p>
10.00-23.00	<p>GUCCI MUSEO Piazza della Signoria, 10</p> <p>Prezzo: degustazioni pomeridiane gratuite, pranzo e cena 38€ Per informazioni e prenotazione: 055 75923827 caffetteria 055 75923302 reception Museo www.gucci.it</p>	<p>FUORI DI TASTE AL GUCCI CAFFÈ Il Gucci Caffè, vera nuova sorpresa nella ristorazione cittadina, diventa luogo di scoperta e d'incontro nei giorni di TASTE.</p> <ul style="list-style-type: none"> - dalle 12.00 alle 20.00: degustazione di tè verde Shincha Wakana dell'azienda La Via del Tè. - dalle 16.00 alle 19.00: degustazione di prelibate creazioni al cioccolato de La Molina: "Sua Maestà La Pralina", giochi di consistenze, armonie e contrasti di sapori. - a pranzo e a cena sarà possibile scegliere un menù dedicato a Taste, preparato con le specialità della Storica Fattoria Il Palagiaccio, nota azienda del Mugello specializzata in formaggi, carni e latticini.
10.00-23.00	<p>RIVOIRE Piazza della Signoria, 5</p> <p>WBF totalmente Gratuito Consumazioni al Caffè Zimmermann a pagamento Per informazioni: 055 27791 www.worldbachfest.it</p>	<p>WORLD BACH-FEST - JOHANN SEBASTIAN BACH - DA FACEBOOK A FACEBACH Nell'ambito del WBF, che si svolge in tre luoghi (Teatro Comunale di Firenze, Palazzo Vecchio, Cinema Teatro Odeon), con un rimando in Piazza della Signoria, che trasmetterà l'intero evento, sarà evocato il Caffè Zimmermann, luogo emblematico della Lipsia di Bach. In Piazza della Signoria il Caffè Rivoire prenderà, solo per due giorni, il nome di Caffè Zimmermann.</p>
12.00-22.00	<p>LA BUCHETTA CAFFE' Via dei Benci, 3</p> <p>Prezzo: tartare con vino 14€ fonduta con vino 16€ Per informazioni e prenotazione: 055 217833 www.labuchettacaffe.com</p>	<p>IL "MANZO" PRET-A'-MANGER Gli chef della Buchetta saranno in sala per preparare al momento assaggi di tartare al coltello e di fonduta con salse della casa. Specialità accompagnate dai vini di Castello di Volognano, presentati dal produttore.</p>

12.00	TASTE RING Stazione Leopolda	QUALE FUTURO PER I PRODOTTI ARTIGIANALI ITALIANI NEL MERCATO INTERNO E SOPRATTUTTO INTERNAZIONALE? Davide Paolini incontra Oscar Farinetti, creatore di Eataly, il primo grande "mercato" di alti cibi.
12.00-15.00	GALLERY ART HOTEL RISTORANTE Vicolo dell'Oro, 5 Prezzo: 44€ inclusi acqua e caffè bambini 16€ Per informazioni e prenotazioni 055 27266987 tf@lungarnocollection.com www.lungarnocollection.com	ARTBRUNCH Un momento di relax durante un "Art brunch" domenicale: antipasti-crudo con ostriche, sushi&sashimi, gravad lax, tartare, angolo rustico con affettati e formaggio dop pistoiese, angolo dell'hamburger su misura, choco buffet con Andrea Bianchini e crêpes suzette.
12.30-14.30	IL CENACOLO DEL PESCATORE Borgo Ognissanti, 68 Prezzo: 55€ tutto incluso. Per informazioni e prenotazioni: 055 2776280 – 347 3545953 www.cenacolodelpescatore.it	LE UOVA D'ORO – IL "DEBUTTO" E "GRAGNANO IN CORSA" Una menù degustazione in una sinfonia prestigiosa di uova del pescato in combinazione con l'olio Debutto del Marchese Erolì e la Pasta Gragnano in Corsa . Parteciperanno i produttori di Caviar Import per Royal Select Italiano e uova di salmone e Stefano Rocca per Le vie della Bottarga e uova di riccio.
12.30-14.30	STARHOTELS MICHELANGELO RISTORANTE ASSAGGI Viale Fratelli Rosselli, 2 Prezzo: 25€ Per informazioni e prenotazioni: 055 27841 michelangelo.fi@starhotels.it www.starhotels.com	SAPORI DI TOSCANA Il sabato e la domenica di Taste lo chef del Ristorante Assaggi propone un menù tipico toscano, con assaggi di salumi e pecorini senesi, pici al ragù toscano antico, tagliata di manzo su rucola e per concludere biscotti di Prato con vinsanto e caffè.
14.00	TASTE RING Stazione Leopolda	PESTOCHAMPIONSHIP IL GENOVESE propone una nuova puntata della gara di pesto che coinvolgerà 10 partecipanti. Evento aperto al pubblico

16.00	TASTE RING Stazione Leopolda	DIETRO LE QUINTE DEL PIATTO: I MACELLAI TRA I VERI PROTAGONISTI DELLA TAVOLA! Davide Paolini incontra alcuni protagonisti della macelleria di rilievo. A seguire, degustazione di alcune loro succulente invenzioni. Gianpietro Damini, Macelleria Damini e Affini di Arzignano (Vicenza) Simone Fracassi, Macelleria Fracassi di Rassina (Arezzo) Sergio Motta, Macelleria Motta di Inzago (Milano) Franco Cazzamali, Macelleria Cazzamali di Romanengo (Cremona)
16.30	HOTEL ST. REGIS Piazza Ognissanti, 1 prezzo: 16€ Per informazioni e prenotazioni: 055 27163752 www.starwoodhotels.com/stregis http://www.facebook.com/cioccolato-domori	TEA TIME... IL TEMPO DEL TÈ' Degustazione di raffinati tè Dammann Frères con l'intervento di Anna Maggia, una tra le maggiori esperte di tè in Italia.
17.00	GELATERIA CARAPINA Via Lambertesca, 18 Evento a pagamento. Per informazioni: 055 291128	ACQUERELLO & ICE Il Riso Acquerello verrà servito e interpretato in modo del tutto insolito da Simone Bonini della Gelateria Carapina. Fresche e gustose preparazioni per assaggiare il riso in modo davvero originale!
17.00-20.00	BOUTIQUE NADINE Via de' Benci, 32r Evento gratuito Per informazioni:	HOURGLASS OF GRAINS. TASTE FAST! SLOW DOWN! "Presto, presto che è tardi!" ripeteva il Bianconiglio affannato mentre Alice si lasciava trasformare morso dopo morso. Il negozio vintage Boutique Nadine diventa una clessidra di chicchi di caffè e cacao. A disposizione una selezione di alimenti d'eccellenza indicati ad alterare le nostre abilità e gli stati mentali. Tra fretta e relax, godimento e consolazione, esotismo e stile, la degustazione

	la.festina@gmail.com www.lafestina.blogspot.com	ideata da Festina Lente. Produttori partecipanti: Anhelo , caffè da Napoli, Sabadi , cioccolato di Modica e Bodrato cioccolato dal Piemonte.
17.30-18.30	TASTE RING Stazione Leopolda	LADIES AND GENTLEMEN SUA MAESTÀ IL CACAO CRIOLLO FIRMATO DOMORI Gianluca Franzoni , presidente e fondatore di Domori: da hidalgo del cacao, tra la casa sul mare e le piantagioni del Venezuela, a produttore di cioccolato in Italia. Una storia unica, quella di Gianluca, che si batte contro l'estinzione delle varietà di cacao più pregiate. Insieme a lui assaggeremo i più antichi Cacao Criollo.
18.00-21.00	JK PLACE Piazza di Santa Maria Novella, 7 Evento gratuito Per informazioni: www.frantoiofranci.it www.osteriadipassignano.com	L'HAPPY OIL SENSORIALE L'Osteria da Passignano e il Frantoio Franci presentano I "sei" sensi dell'Olio Extravergine L'Happy Oil vedrà la partecipazione straordinaria di Matia Barciulli, chef stellato dell'Osteria di Passignano, che darà vita a una incredibile sinfonia di sapori utilizzando le varie etichette prodotte dal Frantoio di Montenero d'Orcia. Un'occasione unica per verificare la versatilità degli extra vergine della famiglia Franci e per apprezzarne inediti accostamenti in cucina.
18.00-21.00	ATRIUM BAR FOUR SEASONS HOTEL Borgo Pinti, 99 Prezzo: 15€ Per informazioni e prenotazioni: 055 2626470 www.fourseasons.com/florence	APERITIVO ALL' ATRIUM BAR Serata con cocktails create appositamente per Fuori di Taste e vini preselezionati, stuzzichini con prodotti del Salumificio Mannori , battuta di Calvana, mortadella di Prato arrostita con confettura di fichi di Carmignano, vincisgrassi croccanti con ragù di Calvana.
18.00-21.00	EUROPEAN SCHOOL OF ECONOMICS Borgo Santi Apostoli, 19 Evento gratuito. Per informazioni: 055 340031 – 821353	IL BOTTACCIO, L'ARTE IN TAVOLA Percorso di degustazione guidata tra le varie proposte della maison. Accompagnati da Nino Mosca alla scoperta di prodotti e cibo di qualità che raccontano trenta anni di storia del ristorante albergo Il Bottaccio, fondato nel 1983 in uno storico mulino del 700 e dal 1987 membro della catena Relais Chateaux.

www.bottaccio.it

18.30-20.30	<p>BAR PETRARCA Piazzale Di Porta Romana 6r</p> <p>Prezzo: 5€ calice di vino e assaggi a volontà. Per informazioni: 055 221092</p>	<p>L'APERITIVO DEL KM ZERO AL BAR PETRARCA</p> <p>Lo storico bar Petrarca ospita la degustazione dei salumi della vicina Macelleria Vignoli accompagnati da un calice di Chianti Classico prodotto dall'azienda agricola il Casalone Vignoli. Sarà inoltre possibile degustare l'olio della stessa azienda agricola. Per tutta la settimana a pranzo sarà disponibile un menù Taste composto di soli prodotti presentati alla fiera.</p>
18.30-23.00	<p>CIRCOLO AURORA Piazza Tasso</p> <p>Prezzo: 9€ Per informazioni: info@circoloaurora.it www.circoloaurorafirenze.it www.wineconsultant.it/champagne.html</p>	<p>SPUMA DI CHAMPAGNE</p> <p>Selezione di salumi artigianali e crostini con la famosa Spuma di Gota della Macelleria Falaschi di San Miniato, il tutto accompagnato da calici di Champagne Le Clochard, lo champagne dallo spirito libero. Musica a cura di Pise dj con il suo juke box vivente.</p>
18.30-22.00	<p>IL PANINO TONDO Via Montebello, 56/r</p> <p>Prezzo: 6,90€ escluso il bere Per informazioni e prenotazioni: 055 5385465 www.ilpaninotondo.it</p>	<p>B-TASTY @ILPANINOTONDO</p> <p>Il Panino Tondo presenta in edizione limitata il B-TASTY, un panino a lievitazione naturale aromatizzato al papavero con un hamburger di 200gr di chianina, mostarda di cipolle, pecorino Moresco (latte di pecora in purezza, stagionato 6 mesi) su un letto di foglie di spinaci freschi. Il B-Tasty verrà presentato ufficialmente il 10 marzo accompagnato dalle birre artigianali MOA 12-14-16 Plato e sarà disponibile a partire dal giorno successivo.</p>
19.00	<p>Opificio JM Piazza San Marco, 39 – PRATO</p> <p>Prezzo: entrata libera, consumazione facoltativa.</p>	<p>DOIN' JAZZ</p> <p>Dalla collaborazione tra Opificio JM e Radio Gas nascono le "Sunday Sessions" che per il Fuori di Taste si vestono di jazz. La splendida voce di Stefania Scarinzi accompagnata dall'eccezionale pianista Alessandro Galati per un intenso e piacevole "viaggio" jazz tra standard e ballads. Dalle 19.00 aperitivo dell'Opificio.</p>

	<p>7€ aperitivo Cena con menù alla carta. Per informazioni: www.opificiojm.it</p>	<p>Alle 19.30 inizio spettacolo. Dalle 20.00 cena con menù alla carta.</p>
19.00 – 23.00	<p>RISTORANTE IL PALAGIO FOUR SEASONS HOTEL Borgo Pinti, 99</p> <p>Prezzo: 75€ Per informazioni e prenotazioni: 055 2626450 www.fourseasons.com/florence</p>	<p>DEGUSTAZIONE AL RISTORANTE IL PALAGIO DEL FOUR SEASONS HOTEL DI FIRENZE Degustazione con menu dedicato "Fuori di Taste" a base di Prosciutto Patanegra Gran riserva Joselito al coltello, crema di carciofi e fegatini con uovo di Paolo Parisi e Mortadella di Prato, spaghettoni Benedetto Cavalieri aglio olio e ragu di creste di gallo, petto di manzo Calvana glassata all'aceto balsamico Il Borgo e tartufo nero di Savini, cilindro al caramello con nocciole pralinate, Zabajone e gelato al Gianduja.</p>
19.30	<p>LOBBY LOUNGE L'ORANGERIE FOUR SEASONS HOTEL Borgo Pinti, 99</p> <p>Prezzo: 45€ Per informazioni e prenotazioni: 055 2626470 www.fourseasons.com/florence</p>	<p>APERITIVO "METROPOLITAN" CON LA PARTECIPAZIONE DI JOSÉ GÓMES, DETTO JOSELITO, IL RE DEL PATA NEGRA. Serata con aperitivo a buffet con selezione salumeria di Joselito: chorizo, lomo, salsichon, Paleta, prosciutto iberico di Bellota, risotto allo Spumante con Patanegra, fusilloro Verrigni alla carbonara con guanciale di iberico, vini Contadi Castaldi. Gran finale con Gin Tonic, ricetta di José Gómez.</p>
19.30 – 22.30	<p>4NERO CONCEPT STORE Via Carlo Marsuppini, 4</p> <p>Evento gratuito su invito, prenotazione obbligatoria. Per informazioni e prenotazione: 347 7111516 info@spazio2.com www.4nero.it</p>	<p>FISH&BEER FUORI DI GUSTO Fuori di Taste va Fuori di Gusto: abbinamenti spinti, degustazioni al limite, ostriche e birra. 4NERO Concept Store in collaborazione con Birra del Borgo e Zani&Zani presenta una degustazione di ostriche e birra e piatti espressi realizzati in collaborazione con il Pastificio dei Campi con un menù presentato dallo chef Lorenzo Corsini della Trattoria del Pesce.</p>
19.30-22.30	<p>OSTERIA BELLE DONNE Via delle Belle Donne, 16r</p>	<p>I SAPORI DELLA TRADIZIONE TOSCANA: CASA TRATTORIA PRESENTA I PECORINI A "LATTE CRUDO" DEL CASEIFICIO PINZANI</p>

	<p>TRATTORIA AL TREBBIO Via delle Belle Donne 47/49r</p> <p>RISTORANTE PAOLI Via de' Tavolini 12r</p> <p>RISTORANTE PEPERONCINO Via Palazzuolo, 80r</p> <p>TRATTORIA 13 GOBBI Via del Porcellana 9r</p> <p>Prezzo: 35€ Per informazioni e prenotazioni: 335 1808080 info@casatrattoria.com</p>	<p>In cinque storici ristoranti del centro, un menù degustazione dedicato ai pecorini del Caseificio Pinzani, alla riscoperta di preziose ricette della cucina tradizionale toscana.</p>
19.30-22.30	<p>STARHOTELS MICHELANGELO RISTORANTE ASSAGGI Viale Fratelli Rosselli, 2</p> <p>Prezzo: 25€ Per informazioni e prenotazioni: 055 27841 michelangelo.fi@starhotels.it www.starhotels.com</p>	<p>SAPORI DI TOSCANA Il sabato e la domenica di Taste lo chef del Ristorante Assaggi propone un menù tipico toscano, con assaggi di salumi e pecorini senesi, pici al ragù toscano antico, tagliata di manzo su rucola e per concludere biscotti di Prato con vinsanto e caffè.</p>
20.00-23.00	<p>IL CENACOLO DEL PESCATORE Borgo Ognissanti, 68</p> <p>Prezzo: 55€ tutto incluso. Per informazioni e prenotazioni: 055 2776280 – 347 3545953 www.cenacolodelpescatore.it</p>	<p>LE UOVA D'ORO. IL "DEBUTTO" E "GRAGNANO IN CORSA" Una menù degustazione in una sinfonia prestigiosa di uova del pescato in combinazione con l'olio Debutto del Marchese Erolì e la Pasta Gragnano in Corsa. Parteciperanno i produttori di Caviar Import per Royal Select Italiano e uova di salmone e Stefano Rocca per Le vie della Bottarga e uova di riccio.</p>
20.00-23.00	<p>OSTERIA SANTO SPIRITO Piazza di Santo Spirito, 16r</p>	<p>L'OSTERIA OSPITA LA MACELLERIA In occasione di Taste, l'Osteria Santo Spirito propone un menù speciale con i prodotti della Macelleria Vignoli 1946 e della loro azienda agricola. Chi aderisce al 'menù Vignoli' avrà in</p>

	<p>Prezzo: 25€ menù Vignoli Per informazioni e prenotazioni: 055 2382383 www.osteriasantospirito.it</p>	<p>omaggio una bottiglietta di olio monovarietale pluripremiato o una bottiglia di Chianti Classico Il Casalone Vignoli. Sarà inoltre possibile partecipare alla degustazione dell'olio e del Chianti Classico con le spiegazioni tecniche di Luca Socci, sommelier ed esperto assaggiatore di oli.</p>
20.30	<p>GOLDEN VIEW OPEN BAR Via de' Bardi, 58r</p> <p>Evento gratuito solo su invito Per informazioni: www.pastagentile.it</p>	<p>IL PASTIFICIO GENTILE E IL SUO SPAGHETTONE I.G.P. Il Pastificio Gentile di Gragnano presenta a Taste, in anteprima assoluta, il nuovo formato di pasta: Lo SpaghettonOne I.G.P.. Un formato unico nel suo genere con un diametro di 2,7 mm dalla qualità eccellente. Lo spaghettonone, insieme ai paccheri e ai fusilli lavorati a mano sarà presentato in abbinamento con le conserve di pomodoro di San Nicola dei Miri al Golden View Open Bar, durante una cena solo su invito.</p>
20.30	<p>RISTORANTE IL CESTELLO Piazza di Cestello, 8</p> <p>Prezzo: 60€ Per informazioni e prenotazioni: 055 2645364 www.acquerello.it</p>	<p>IL PESCE DI ENRICO FURNO DALL'ACQUA ALL'ACQUERELLO Al Ristorante Il Cestello, specializzato in pesce fresco, gli chef Enrico Furno e Gabriele Raspelli. propongono una cena a base di pesce e Riso Acquerello, dall'antipasto al dessert.</p>
20.30	<p>MOMOYAMA Borgo San Frediano, 10r</p> <p>Prezzo: 40€ Per informazioni e prenotazione: 055 291840</p>	<p>IL GIAPPONE NEL PIATTO, LA SICILIA NEL BICCHIERE Incontro tra due culture legate fortemente al mare: degustazione di vini Donnafugata abbinati alla cucina giapponese del Momoyama. Interviene il responsabile dell'azienda siciliana.</p>
20.30	<p>PALAZZO CAPPONI</p> <p>Evento su invito.</p>	<p>CECCHI PRESENTA LE DONNE DI KOKORO PROJECT La storica Cantina Chiantigiana Cecchi presenta attraverso tre chef toscane (Benedetta Vitali dello Zibibbo, Beatrice Segoni del Borgo S. Jacopo e Natasha Santandrea de La Tenda Rossa) il progetto Kokoro, una rete internazionale di donne chef che in nome della cucina collaborano e comunicano tra loro. Con l'occasione verranno presentati anche i vini Castiglione del Bosco distribuiti in Italia da Cecchi.</p>

20.30	<p>MAGARI... VINO BISTROT Viale de Amicis, 1r</p> <p>Prezzo: 40€ Per informazioni e prenotazioni: 055 3990569 - 342 3921860 info@magarivino.it www.magarivino.com</p>	<p>JOSELITO SPEAKS JAPAN</p> <p>Il più pregiato prosciutto del mondo, il Jamon Iberico cambia veste e sceglie l'Asia. Una cena degustazione che fonde in una miscela inedita Spagna e Giappone, esaltando i sapori del Jamon Iberico Joselito in una veste nuova ed insolita: il sushi, con 'Jose-maki', 'Jose-shimi' e 'Jose-rolls'. L'estetica del Giappone e il gusto della Spagna buttano giù le barriere per esaltare le doti meravigliose di Joselito e la sua versatilità. Perché Joselito parla tutte le lingue del mondo e anche la sua cucina.</p>
21.00	<p>UB FIRENZE Via dei Conti, 4r</p> <p>Evento gratuito. Per informazioni: www.baladin.it www.ubfirenze.it</p>	<p>BALADIN ROCK'N ROLL</p> <p>Birra Baladin e Rolling Stone Magazine invitano al party per il lancio della birra 'Open Rolling Stone'. Teo, il mastro birraio, racconterà la sua creatura 'Drink'n roll' in una serata nel segno del rock, della buona birra artigianale e del divertimento. La Open Rolling Stone scorrerà a fiumi per stupire con il suo carattere fresco, pepato, giustamente amaricato e con i suoi profumi di luppolo...</p>
21.00	<p>TEATRO PUCCINI Via delle Cascine, 4</p> <p>Prezzo: 10€ Per informazioni e prenotazioni: 055 362067</p>	<p>LEONARDO ROMANELLI IN SCENA AL PUCCINI CON LO SPETTACOLO IL FILM E' SERVITO</p> <p>Al Teatro Puccini, con lo spettacolo "Il film è servito", il giornalista eno-gastronomico Leonardo Romanelli sfata il mito che il cinema sia il regno di popcorn e patatine. Una speciale performance dove il cibo e il grande cinema saranno protagonisti: il pubblico assisterà a una serie di spezzoni di celebri scene da film, dopo aver degustato cibi e vini di qualità. Durante la proiezione, chiacchiere in libertà sui legami tra food e mondo del cinema.</p>
21.00-23.00	<p>BRAUMEISTER Via Madonna della Tosse, 12r</p> <p>Prezzo: 35€ birre incluse. Per informazioni e prenotazioni: 055 5000822 www.braumeister.it</p>	<p>LUCCA IN FERMENTO</p> <p>Una cena speciale con protagonista la birra artigianale lucchese, felicemente abbinata a quattro specialità del territorio. Lucca nel piatto e nel bicchiere con le birre del Birrificio Bruton di San Cassiano di Moriano e del Birrificio del Forte di Pietrasanta raccontate dai rispettivi mastri birrai.</p>

LUNEDI' 12 MARZO

10.00-23.00	<p>GUCCI MUSEO Piazza della Signoria, 10</p> <p>Costo: degustazioni pomeridiane gratuite, pranzo e cena 38€ Per informazioni e prenotazione: 055 75923827 caffetteria 055 75923302 reception Museo www.gucci.it</p>	<p>FUORI DI TASTE AL GUCCI CAFFÈ Il Gucci Caffè, nuova sorpresa nella ristorazione cittadina, diventa luogo di scoperta e d'incontro nei giorni di TASTE.</p> <ul style="list-style-type: none"> - dalle 12.00 alle 20.00, una degustazione di tè semi-ossidato Oolong, preparato secondo metodo cinese tradizionale Gong Fu Cha dell'azienda La Via Del Tè. - dalle 16.00 alle 19.00, una degustazione di prelibate creazioni al cioccolato de La Molina: "Il Cacao sposa la Nocciola in un connubio perfetto: la Gianduja", La Molina interpreta un classico giocando con le nocciole del Piemonte IGP. - A pranzo e a cena sarà disponibile un menù dedicato a Taste, preparato con le specialità della Storica Fattoria Il Palagiaccio, nota azienda del Mugello specializzata in formaggi, carni e latticini.
11.30-14.30 E 18.30-22.00	<p>IL PANINO TONDO Via Montebello, 56r</p> <p>Prezzo: 6,90€ escluso il bere Per informazioni e prenotazioni: 055 5385465 www.ilpaninotondo.it</p>	<p>B-TASTY @ILPANINOTONDO Il Panino Tondo presenta in edizione limitata il B-TASTY, un panino a lievitazione naturale aromatizzato al papavero con un hamburger di 200gr di chianina, mostarda di cipolle, pecorino Moresco (latte di pecora in purezza, stagionato 6 mesi) su un letto di foglie di spinaci freschi. Il B-Tasty verrà presentato ufficialmente il 10 marzo accompagnato dalle birre artigianali MOA 12-14-16 Plato e sarà disponibile a partire dal giorno successivo.</p>
18.00-23.00	<p>ACQUA AL 2 Via della Vigna Vecchia, 40r</p> <p>Evento gratuito. Per informazioni: 055 2302696 www.acquaal2.it</p>	<p>BROCCOLO SAPORITO A tutti coloro che interverranno verrà offerto un piatto preparato dalla cucina del ristorante "Acqua al 2". Parteciperà all'evento l'Azienda Agricola Folonari che offrirà i vini in abbinamento e l'azienda Angelo Po.</p>

18.30	<p>IL SANTINO Via di Santo Spirito, 60r</p> <p>Prezzo: da 6€ a 8€ Per informazioni e prenotazione: 055 2302820 www.ilsantobevitore.com www.burde.it</p>	<p>TAPAS DI TOSCANA – BURDE AL SANTINO CON VILLA CERNA. LA TRADIZIONE PER APERITIVO</p> <p>Il Santino ospita la storica Trattoria da Burde con un aperitivo all’insegna della tradizione più autentica, accompagnato dai vini di Villa Cerna in Castellina in Chianti.</p>
18.30-20.30	<p>BAR PETRARCA Piazzale Di Porta Romana 6r</p> <p>Prezzo: 5€ calice di vino e assaggi a volontà. Per informazioni: 055 221092</p>	<p>L’APERITIVO DEL KM ZERO AL BAR PETRARCA</p> <p>Lo storico bar Petrarca ospita la degustazione dei salumi della Macelleria Vignoli accompagnati da un calice di Chianti Classico prodotto dall’azienda agricola il Casalone Vignoli, di cui sarà possibile degustare anche l’olio. Per tutta la settimana a pranzo sarà disponibile un menù “Taste” composto di soli prodotti presentati alla fiera. L’iniziativa prosegue anche martedì 13 e mercoledì 14 marzo.</p>
19.00-22.00	<p>WINE BAR & RISTORANTE DEI FRESCOBALDI Via dei Magazzini, 2-4 Prezzo: 10€ bicchiere di vino e tre assaggi di salumi o di pesce</p>	<p>SAN MINIATO IN MAREMMA E CROSTINI DI BACCALÀ A POMINO</p> <p>Un accattivante abbinamento tra il nuovo Morellino di Scansano Riserva 2008 e un classico della Macelleria Sergio Falaschi di San Miniato oppure tra il Pomino Bianco 2010 e i crostini di Baccalà della Ghezzi Alimentari. Due diverse proposte per un ricco aperitivo a base di specialità gastronomiche in abbinamento ai vini Marchesi de’ Frescobaldi.</p>
19.00 – 23.00	<p>RISTORANTE IL PALAGIO FOUR SEASONS HOTEL Borgo Pinti, 99</p> <p>Prezzo: 75€ Per informazioni e prenotazioni:</p>	<p>DEGUSTAZIONE AL RISTORANTE IL PALAGIO DEL FOUR SEASONS HOTEL DI FIRENZE</p> <p>Degustazione con menu dedicato Fuori di Taste a base di Prosciutto Patanegra Gran Reserva Joselito al coltello, crema di carciofi e fegatini con uovo di Paolo Parisi e Mortadella di Prato, spaghettoni Benedetto Cavalieri aglio olio e ragu di creste di gallo, petto di manzo Calvana glassata all’aceto balsamico Il Borgo del Balsamico e tartufo nero Savini, cilindro al caramello con nocciole pralinate, Zabajone e gelato al Gianduja.</p>

055 2626450
www.fourseasons.com/florence

19.30-22.30

OSTERIA BELLE DONNE
Via delle Belle Donne, 16r
TRATTORIA AL TREBBIO
Via delle Belle Donne 47/49r
RISTORANTE PAOLI
Via de' Tavolini 12r
RISTORANTE PEPERONCINO
Via Palazzuolo, 80r
TRATTORIA 13 GOBBI
Via del Porcellana 9r

Prezzo: 35€
Per informazioni e prenotazioni:
335 1808080 info@casatrattoria.com

I SAPORI DELLA TRADIZIONE TOSCANA: CASA TRATTORIA PRESENTA I PECORINI A "LATTE CRUDO" DEL CASEIFICIO PINZANI
In cinque storici ristoranti del centro, un menù degustazione dedicato ai pecorini del **Caseificio Pinzani**, alla riscoperta di preziose ricette della cucina tradizionale toscana.

20.00-23.00

OSTERIA SANTO SPIRITO
Piazza di Santo Spirito, 16r

Prezzo: 25€ menù Vignoli
Per informazioni e prenotazioni:
055 2382383
www.osteriasantospirito.it

L'OSTERIA OSPITA LA MACELLERIA
In occasione di Taste, l'Osteria Santo Spirito propone un menù speciale con i prodotti della **Macelleria Vignoli 1946** e della loro azienda agricola. Chi aderisce al menù Vignoli avrà in omaggio una bottiglietta di olio monovarietale pluripremiato o una bottiglia di Chianti Classico Il Casalone Vignoli.

20.30

RISTORANTE ORA D'ARIA
Via dei Georgofili, 11r

Evento a pagamento.
Per informazioni e prenotazioni:
055 2001699

DALL'ACQUERELLO ALLA Z
Il noto chef Marco Stabile del ristorante l'Ora d'Aria interpreterà il **Riso Acquerello** dalla A alla Z. Tante originali preparazioni per un riso come non l'avete mai assaggiato!

