

FUORIDITASTE:

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

A ogni edizione di Taste la città di Firenze si anima con una serie di iniziative legate al gusto. 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 iniziative imperdibili, per il programma completo e tutte le informazioni: <https://taste.pittimmagine.com/>

Giovedì 5 Febbraio

Il Maiale Volante: Una festa di paese

ORE: 20.00 Circo-lo Teatro del Sale

Via dei Macci 111/r, Firenze

Il Consorzio della Cinta Senese DOP e Gruppo Cibrèo con Teatro del Sale presentano Il Maiale Volante. *Una festa di paese*, una serata che unisce racconto, cucina e musica per celebrare una delle razze simbolo della tradizione toscana. Il programma inizierà con la tavola rotonda di alcuni protagonisti del mondo della gastronomia e seguirà con la cena-evento curata dall'Executive Chef del Gruppo Cibrèo Oscar Severini con accompagnamento musicale dal vivo.

Mordi e Bevi – Il True Food raccontato in Pintxos e Cocktail

ORE: 16.00 – 20.00 La Gemma Hotel

Via dei Cavalieri 2c, Firenze

Dal 5 al 9 febbraio, dalle 16.00 alle 20.00, La Gemma Café presenta “Mordi e Bevi – Il True Food raccontato in Pintxos e Cocktail”, un percorso dedicato alla materia prima. Tre pintxos ideati da Paulo Airaud, appena premiato con la Stella Michelin con Luca's Restaurant, e sviluppati per La Gemma Café, sono abbinati a tre cocktail studiati per esaltarne i sapori. È possibile scegliere un singolo abbinamento o vivere l'esperienza completa.

Venerdì 06 Febbraio

La credenza spettacolo con aperitivo

ORE 19.00-23.00 25hours hotel

Piazza di San Paolino 1, Firenze

La credenza, uno spettacolo di Leonardo Romanelli e video di Gilberto Bertini dove vengono sfatati miti e leggende della gastronomia internazionale. Prima l'aperitivo con i salumi del Salumificio **Mannori**, il paté Le Noir preparato grazie alla collaborazione tra Enoteca Pinchiorri e **Savini Tartufi**, con i vini dell'azienda La Querce dell'Impruneta e i liquori di Città: gin, bitter e vermouth. A fine spettacolo, il trio dei produttori di Gustiamo in America: la **Pasta Faella** condita con i pomodori di Maida e l'olio del Frantoio **Gaudenzi** sarà servita direttamente dai produttori in sala.

Girotolio - Cena a premi con 4 aziende di olio evo

ORE 20.30 Ristorante Ora D'aria

Via Dei Gergoffi 11/R, Firenze

Una cena durante la quale lo chef Marco Stabile utilizza gli oli evo del **Frantoio di Sant'Agata d'Oneglia**, **Olio Mimi**, **Madonna dell'Olio** e **Olio Montigiani**, inserendoli in piatti ispirati alle rispettive regioni d'origine, ma presentati in ordine diverso. Abbinando correttamente ogni piatto al suo olio, si può vincere una campionatura.

_Cook_inc. & Friends – con Gustificio, Tenuta di Valgiano, Feral, Barlotti

ORE: 19.30 S. Forno

Via Santa Monaca 3r, Firenze

Un momento conviviale con **Cook_inc. & Friends, Gustificio, Tenuta di Valgiano, Feral, Barlotti**: un incontro informale tra amici, collaboratori e partner per celebrare nuove idee, progetti e relazioni che continuano nel tempo. Un'esperienza che unisce cultura, dialogo e buon cibo, nel segno della condivisione.

_Pizza, farina e filiera agricola italiana: una cena degustazione tra chi coltiva e chi impasta

ORE: 20.00 O' Cor 'e Napule

Via Il Prato 42r, Firenze

Molini Fagioli esce dai padiglioni di Taste per incontrare la città in una serata dedicata alla pizza, alla farina e alla filiera agricola italiana.

Protagonisti dell'incontro sono Salvatore Montaperto di O'core Napule e Alessandro Guerriero, titolare e pizzaiolo della Pizzeria l'Regolo nel Mugello: due interpreti accomunati da una visione attenta alle materie prime, dai formaggi alle carni del territorio, fino alla scelta della farina. Durante la cena, infatti, impasti, tecniche e gusto raccontano la farina Oirz, nata tra Toscana e Umbria, nel cuore d'Italia, lontano da fonti di inquinamento: una filiera etica, sostenibile e tracciabile, con qualità certificata e garantita.

_La viticoltura di frontiera in Toscana e i suoi vini

ORE: 11.00 Firenze Welcome Center

Piazza della Stazione 5, Firenze

Un viaggio attraverso le esperienze e i racconti di chi produce vino in territori montani e insulari, le difficoltà e le prospettive di chi con coraggio sfida i cambiamenti climatici portando innovazione e aprendo a una nuova viticoltura regionale. Degustazione guidata da Leonardo Romanelli.

_Alla scoperta dei nostri artigiani: tour e degustazione al Mercato

ORE: 10.30 Mercato Centrale Firenze

Piazza del Mercato Centrale, Firenze

I partecipanti prenderanno parte a un tour guidato tra le botteghe del Mercato, alla scoperta del suo format e degli artigiani del gusto che lo animano ogni giorno. Ogni artigiano proporrà un assaggio in formato finger, che i partecipanti potranno degustare direttamente durante il tour.

_Fuori di... Giubbe! Finger food, cioccolato e lievitati d'autore nel salotto di Firenze

ORE: 18.30 Caffè letterario Le Giubbe Rosse

Piazza della Repubblica 13/14 r, Firenze

Nello storico caffè letterario "Le Giubbe Rosse" va in scena una cena-aperitivo tra finger food a passaggio e "Briciole", le tapas fiorentine, accanto a dolci d'autore e grandi lievitati. In degustazione il cioccolato de La Molina e l'anteprema della Colomba Sacher firmata dalla pastry chef Loretta Fanella.

Vini di Vallepiciola, distillati di Opificio 77, sigari del Club del Sigaro Toscano e DJ set accompagnano la serata.

Sabato 07 Febbraio

_Presentazione del libro Una Favola di Mortadella a cura di Davide Paolini

ORE 19.00 Circo-lo Teatro del Sale

Via dei Macci 111/R, Firenze

In occasione della presentazione del libro *Una Favola di Mortadella* di Davide Paolini, che racconta la storia della **Palmieri - Mortadella Favola**, nata nel Salumificio Palmieri di San

Prospero nel 1996. Un evento esclusivo a base di Favola & Champagne per celebrare una fuoriserie tra le eccellenze enogastronomiche.

Krug Sunset Aperitif

ORE 18.00 Cosimo 6° piano – The Excelsior, a Luxury Collection Hotel

Piazza Ognissanti 3, Firenze

Sulla terrazza iconica di Cosimo, Champagne Krug accompagna un'esperienza unica tra vista mozzafiato e alta gastronomia. Caviale, ostriche e tempura di gamberi si fondono con Krug Grande Cuvée, mentre un live DJ set firma il tramonto più suggestivo di Firenze.

Acciuga Mon Amour e New Generation Sangiovese

ORE 19.00 Le lune ristorante nel Vivaio

Via di San Domenico 36, Firenze

Menu degustazione in 4 portate di Riccardo Serni, chef di Le Lune con l'ospite speciale dal Piemonte le Acciughe di **Mongetto**. La Chianina bio della Fattoria di Barbiaccia, le acciughe del Mediterraneo e del Cantabrico, le salse. Wine pairing di New Generation Sangiovese: Il Rude di Cantina Dainelli, Neboski di Sassopra e Tenuta di Carleone.

Il Sale dei due Mondi - Armatore e Salumificio Santoro

ORE: 19.00-21.00 Obicà mozzarella Bar

Via De' Tornabuoni 16, Firenze

Armatore e **Salumificio Santoro** si incontrano da Obicà a Palazzo Tornabuoni per un aperitivo con DJ set che celebra la forza del sale, elemento che custodisce e trasforma. Un viaggio attraverso il mare di Cetara e la terra della Valle d'Itria, due mondi uniti in un percorso sensoriale tra tradizione, artigianalità e sapori autentici.

Aldo la'

ORE: 19.30 Il Santo Bevitore

Via Santo Spirito 64r, Firenze

Al Santo bevitore un menù dedicato al pastificio artigianale **La Pasta di Aldo** che produce pasta all'uovo secca seguendo metodi tradizionali, con ingredienti di alta qualità e lavorazione lenta e naturale.

Italiana Vera Première Night Party

ORE: 19.00 Companion bar -25hours Hotel

Piazza di S. Paolino 1, Firenze

La première ufficiale del nuovo stile del pomodoro firmato **Italiana Vera**: un party ispirato all'estetica italiana degli anni '60, tra cocktail dedicati e una playlist dal sapore dolce vita.

La Sicilia del Gusto: un viaggio sensoriale tra identità alimentari, tradizioni e storie artigianali

ORE: 19.00-21.00 Hotel Bernini Palace

Piazza di S. Firenze 29, Firenze

Un viaggio sensoriale nella Sicilia attraverso il racconto di dieci maestri artigiani provenienti dall'isola, che saranno presenti con un corner espositivo. Espositori esterni:

Akrille Cutrera | Bastianich, Oleum Sicilia, Agostino 1986 - Salumi dei Nebrodi, Passo Ladro.

Espositori coinvolti: **Lalaina, Feudo Mondello, Tumminello, Caffè Morettino, Testa Conserve, Sabadi, Amara-Rossa.**

Tre sorsi di caffè

ORE: 9.30-11.30 Ditta Artigianale

Via Solferino 23R, Firenze



Partecipa al concorso Ditta Artigianale in via Solferino 23r! Prova gratuita: 3 assaggi di caffè alla cieca e 3 domande (1 punto ciascuna). Chi fa 3 punti accede all'assaggio extra! Torta Pistocchi per tutti. Premio: macchina da caffè professionale.

Domenica 08 Febbraio

_Brunch Fuori di Taste da Binomio

ORE: 12.30-14.30 Binomio c/o Hotel Indigo

Via Jacopo d'Acqueto 16/20, Firenze

Brunch Fuori di Taste da Binomio: un'esperienza conviviale tra sapori e musica. Buffet dolce e salato, cocktail di benvenuto e piatto live del giorno, in collaborazione con **Infermentum** e la sua iconica Torta di Rose servita calda. DJ set in vinile e area bimbi dedicata.

_Simbiosi: La Notte degli Artigiani del Gusto – Comedia, De' Magi e Gabriele Rocchi

ORE: 18.00 Ristorante Simbiosi

Via De Ginori 58/r, Firenze

Esordio del Ristorante Simbiosi al Fuori di Taste: una serata speciale in cui le birre artigianali

Birra Comedia, i formaggi **De magi - Alchimia De' Formaggi** e i dolci di **Gabriele Rocchi**

accompagnano due menu degustazione inediti di tre portate. Durante il Taste, Simbiosi propone All-Day flight di 3 birre o combo con formaggi. Ti aspettiamo per brindare!

_Ortobello

ORE: 9.00-16.00 Riccardo Barthel

Via dei Serragli 234r, Firenze

Il mercato alimentare Ortobello offre prodotti del Casentino venduti direttamente da coltivatori e produttori nel cortile della bottega-laboratorio di Riccardo Barthel. Tra banchi di verdure, uova, farine, formaggi, salumi, vino e altro, si riscopre il piacere della spesa portando in tavola tradizione, qualità e sapori autentici del territorio.

_The Tasting Room

ORE: 18.00 Barbar

Via Luna 1, Firenze

Passa una serata di gusto autentico al Bar Bar Firenze con **Must Uva Drink**, **Caseificio Il**

Fiorino e **Torta Pistocchi**. Scegli tra un aperitivo sfizioso con tapas e drink à la carte o una cena tematica con 4 portate e cocktails in abbinamento a €40. Un'occasione unica per scoprire sapori iconici e vivere il vero gusto di Pitti.

_A Taste of Flea

ORE: 18.30 La Petite

Via Pellicceria 30/R, Firenze

Fermarsi, sedersi, prendersi il tempo di gustare: è questo lo spirito di Fuori di Taste. Da Le Petite, **Birra Flea** accompagna l'aperitivo con una selezione delle sue birre, lasciando spazio al gusto e al piacere di prendersi il proprio tempo.

_True Food, True Pasta: Evoluzione e Racconto

ORE: 18.30 Gallery Hotel Art

Vicolo dell'Oro 3, Firenze

Nel cuore della Lungarno Collection, insieme all'Executive Chef Luca Armellino, **Metodo Massi** interpreta il concetto di True Food come incontro tra ingredienti selezionati e tecnologia evoluta. Un processo innovativo in grado di preservare l'integrità e il valore delle materie prime, trasformandole in un'esperienza sensoriale di qualità superiore.



Pastiche Rossiniano

ORE: 19.30 Circo-lo Teatro del Sale

Via dei Macci 111/r, Firenze

Il Teatro del Sale di Firenze ospita un evento dedicato a Gioacchino Rossini, celebre compositore e appassionato di cucina. Organizzato da Linfa, propone uno spettacolo lirico seguito da una cena che celebra la tradizione gastronomica marchigiana, con vini locali e un viaggio sensoriale tra musica, parole e sapori.

Say Cheese

ORE: 18.00 Pizzeria Ganza – Mai Abbastanza

Via dei Cimatori 25, Firenze

Artigiana & Ganza firmano l'aperitivo: formaggi dalla Puglia incontrano pizzette appena sfornate a Firenze. Easy bites, gusto autentico, spirito conviviale. Si brinda, si ride, si dice cheeeese.

-