



## Firenze: ecco cosa faremo a Taste e Fuori di Taste 2018

**Taste a Firenze**, sta arrivando. Dal **10 al 12 marzo**, alla **Stazione Leopolda**, c'è **Taste 13**, il salotto italiano del mangiare bene dove si danno appuntamento i migliori operatori dell'alta gastronomia, e l'appassionato pubblico dei foodies. Il **Taste Tour**, è il viaggio alla scoperta e all'assaggio dei prodotti di oltre 390 aziende, selezionate dal *Gastronauta* Davide Paolini, tra le migliori produzioni di nicchia e di eccellenza provenienti da tutta Italia. Gli attrezzi del mestiere saranno presenti nella sezione **Taste Tools**, e ci sarà la possibilità di acquistare i prodotti in assaggio allo shop.

Ma Taste è anche sinonimo di **Ring**: all'interno del foyer del **Teatro dell'Opera di Firenze**, i protagonisti del mondo del cibo si sfidano sui temi più caldi della cucina contemporanea, moderati da Paolini. Tra gli eventi di questa edizione, sabato **10 marzo** alle 16.00 **Gualtiero Marchesi: l'arte del cibo**, partecipano: Annie Feolde (Enoteca Pinchiorri), Sara Vitali (Fondazione Gualtiero Marchesi), Ludovica Sebregondi (Palazzo Strozzi); mentre alle 17.00 è la volta de **Le denominazioni di origine territoriale** (Dop, Igp, Stg, ecc) sono un plus utile per i prodotti gastronomici o non sono viste quale riconoscimento di qualità nei mercati esteri? Partecipano i buyer: Beatrice Ughi di Gustiamo (Stati Uniti), Francesc Collell di El Colmado Singular (Spagna), Giuseppe Scaricamazza di Buono (Ungheria).

Domenica **11 marzo** alle ore 11, si affronterà il tema **Il cibo selvatico** (foraging): una scelta possibile di un'alimentazione sostenibile o un'opzione culturale? Partecipa Valeria Mosca di Wood\*ing – wild food lab. Da non perdere anche l'evento *Storie di Bosco* curato da **Dispensa**, che con il suo inconfondibile doppio registro di parole e immagini racconta di generi umani e di generi alimentari.

### FUORI DI TASTE 2018

E se parliamo di Taste, naturalmente c'è anche il **Fuori di Taste**, gli eventi sparsi per la città, che quest'anno si svolgono dal **7 al 12 marzo**. Ecco una selezione di eventi da non perdere.

- 1 Birra:** Sabato **10 marzo**, al **BUH Circolo Culturale Urbano** (Via Panciatichi, 16), c'è **Pop and Toast Party**, una grande festa all'insegna del divertimento, della musica, della birra viva **Selezione Baladin Pop** in lattina e di una new entry, tutto accompagnato da sfiziosi toast. Uno spazio da vivere immersi nella musica del dj-set by Cecco e Cipo. Mentre al **Circolo Aurora** (Piazza Tasso, 1) ci saranno assaggi di birra del **Birriffo del Forte**, in abbinamento ai piatti tradizionali di Circolo Aurora e una selezione musicale a cura di Northern Soul.
- 2 Fashion:** venerdì **9 marzo**, in **Fabbrica-Argenteria Pampaloni** (via del Gelsomino, 99), presenta il trend book Food in Fashion nella vecchia Fabbrica dell'Argento con i piatti creati appositamente dagli chef Annalisa Borella, Massimo Bottura, Karime Lopez, Paolo Lopriore, Lorenzo Stefanini, Stefano Terigi e Benedetto Rullo sui tempi proposti da Nicoletta Lanati, art director dello studio di disegno tessile Starlight (20.00-23.00).
- 3 Hotel:** giovedì **8 marzo**, nelle sale dell'**Hotel Bernini Palace** in Piazza San Firenze, alle 19.30, si terrà l'evento *Una Donna Dolce&Forte*. Chef **Enrico Lo Presti** proporrà un menù degustazione in tema *dolce&forte* con piatti della tradizione toscana.

Il gran finale è firmato da 3 maestri pasticceri e da un maestro cioccolatiere, per la prima volta insieme: Simone Bellesi, Luca Mannori, Massimo Marcellini e David Bellotti. Ciascuno con una creazione inedita dedicata alla donna che ha amato.

Venerdì **9 marzo**, dalle 19.30 al **Ristorante La Buona Novella – Grand Hotel**

**Minerva** (Piazza Santa Maria Novella, 16), c'è una serata dedicata alla brace. Il menù nasce dalla convinzione che i profumi e i sapori che scaturiscono dalla cottura alla brace facciano parte del nostro background gustativo, ed è proprio per questo motivo che verrà presentata una ricerca che abbina tali profumi e sapori a ingredienti insoliti, freschi e, perché no, dolci. In collaborazione con **Koppert Cress**.

L'8 MARZO, CHEF LO PRESTI REALIZZERÀ UN MENÙ IDEATO APPOSITAMENTE PER CELEBRARE LA FESTA DELLA DONNA

**4**  **Mercati**: sabato **10 marzo**, allo **Spazio Costanza** (Via del Ponte alle Mosse, 32r), c'è **Fuori di Glutine-Mercato Gluten Free**. L'Associazione **ChiaraGaia – Cucina Giramondo Senza Glutine** propone un vero e proprio mercato con selezionate realtà del territorio che da anni si impegnano nel settore del senza glutine.

Pizza, pasta, pasticceria fresca e molto altro per un percorso attraverso il gusto e la qualità, per dimostrare che senza glutine non significa rinunciare al gusto. Durante la giornata previsti laboratori gratuiti e workshop di cucina. Domenica **11 marzo**, per tutta la giornata c'è **Ortobello da Riccardo Barthel** (Via dei Serragli, 234r). Il mercato alimentare a km zero offre la possibilità di acquistare prodotti locali venduti direttamente dai coltivatori nel cortile della bottega-laboratorio di Riccardo Barthel. Potrete girare tra i banchi di verdure, latte, uova, carne e altri prodotti freschi, divertendovi nell'arte di far la spesa e portando in tavola sapere e sapori della tradizione.

ECCO DOVE ANDARE PER UNA DOMENICA ALL'APERTO: ORTOBELLO DA RICCARDO BARTHEL

**5**  **Pizza**: giovedì **8 marzo** da **Simbiosi Organic** (via de' Ginori, 56), ci sarà una serata dedicata alle birre artigianali del birrifico **La Petrognola**, accompagnate da un menù di pizze gourmet e impasti speciali. Sarà presente il mastro birraio per raccontare e gustare insieme le sue birre. Domenica **11 marzo**, alle 20.30, da **Fratelli Cuore** (Stazione di Santa Maria Novella) c'è **Petra Evolutiva**: la pizza che nasce da un progetto di riscoperta dei cereali originari siciliani coltivati biologicamente dai contadini dell'Associazione Simenza, macinati con cura nel molino della Famiglia Quaglia e lavorati negli impasti di Fratelli Cuore.

Le pizze proposte: Piazzallegra, Margherita Ripensata, Bianca e Scarolella. Per finire pasta fritta con zucchero, miele di Montespertoli e vinocotto. La pizza con Petra Evolutiva è anche da **La Divina Pizza** (Borgo Allegri, 50r): gli impasti lavorati dal pizzaiolo **Graziano Monogrammi**, incontrano l'estro dello chef **Carmelo Pannocchietti** (Arà è Sicilia), la cucina siciliana fusa alla pizza d'autore. Lunedì **12 marzo**,

da **Obicà** (via de' Tornabuoni, 16), in esclusiva per Fuori di Toste 2018, **Alessandro Borghese**, Creative Chef di Obicà, propone una Pizza speciale da degustare con un drink originale Obicà: un abbinamento tutto da scoprire. Disponibile anche a pranzo.

AL FUORI DI TOSTE TANTI GLI INCONTRI DEDICATI ALLA PIZZA GOURMET E ALLE FARINE INTEGRALI

**6**  **Riso**: domenica **11 marzo**, da **Momio** (via Pisana, 9c) ci sono le 4 sfumature di **Acquerello**. Nel suo menù lo chef **Marco Lagrimino** propone un'interpretazione di Acquerello: il riso *buono, pulito e giusto*. L'inventore Piero Rondolino sarà a disposizione degli ospiti.

**7**  **Sakè**: Venerdì **9 marzo**, la cucina orientale di **One Night in Beijing Fusion Bar & Restaurant** (Rotonda Barbetti – Via Il Prato, 14r), incontra il sake artigianale giapponese distribuito in Italia da FirenzeSake.

Un'ampia selezione di sushi, sashimi dim sum, ravioli ed altri piatti della cucina orientale accompagnata da una degustazione di sake artigianali prodotti dalla cantina giapponese Yoshida della Prefettura di Fukui utilizzati anche per la creazione di cocktail che vi faranno scoprire i sapori e i profumi d'oriente grazie alla presenza di spezie tipiche come lo sciroppo di Sichuan, lo zafferano oppure lo zenzero.

Domenica **11 marzo** da **Kawaii – Momoyama Cocktail & Sakè Bar** (Borgo San Frediano, 8r) si terrà una degustazione di differenti tipologie di sakè in abbinamento ad eccellenti prodotti del territorio toscano (salumi, formaggi e carne suina). Intervengono Giovanni Baldini (Firenze Sakè) e i produttori: **Le Selve di Vallolmo**, Fattoria Corzano e Paterno.

AL FUORI DI TOSTE, TANTO SPAZIO ANCHE ALLA CULTURA ENOGASTRONOMICA ASIATICA

**8**  **Tartufo**: mercoledì **7 marzo**, la cucina di **Filippo di Bartola** del ristorante **Pietrasanta** arriva al **Truffle Restaurant Savini Tartufi** (NH Porta Rossa, Via Porta Rossa, 19). Per la prima volta a Firenze, la cucina di Pietrasanta, firmata dallo chef Diego Poli e i cocktail del suo MUD bar, firmati dal bartender Thomas Cecere si sposano con i tartufi di Savini. Questo speciale menù sarà disponibile anche nei giorni **8, 9, 11 marzo**, con orario dalle **19.00** alle **24.00**. Sabato **10 marzo**, i tartufi di Stefania Calugi, saranno interpretati dallo chef stellato **Marco Stabile** e il suo staff al ristorante Ora d'Aria (via dei Georgofili, 11r). Il menù sarà disponibile anche domenica **11 marzo**.