



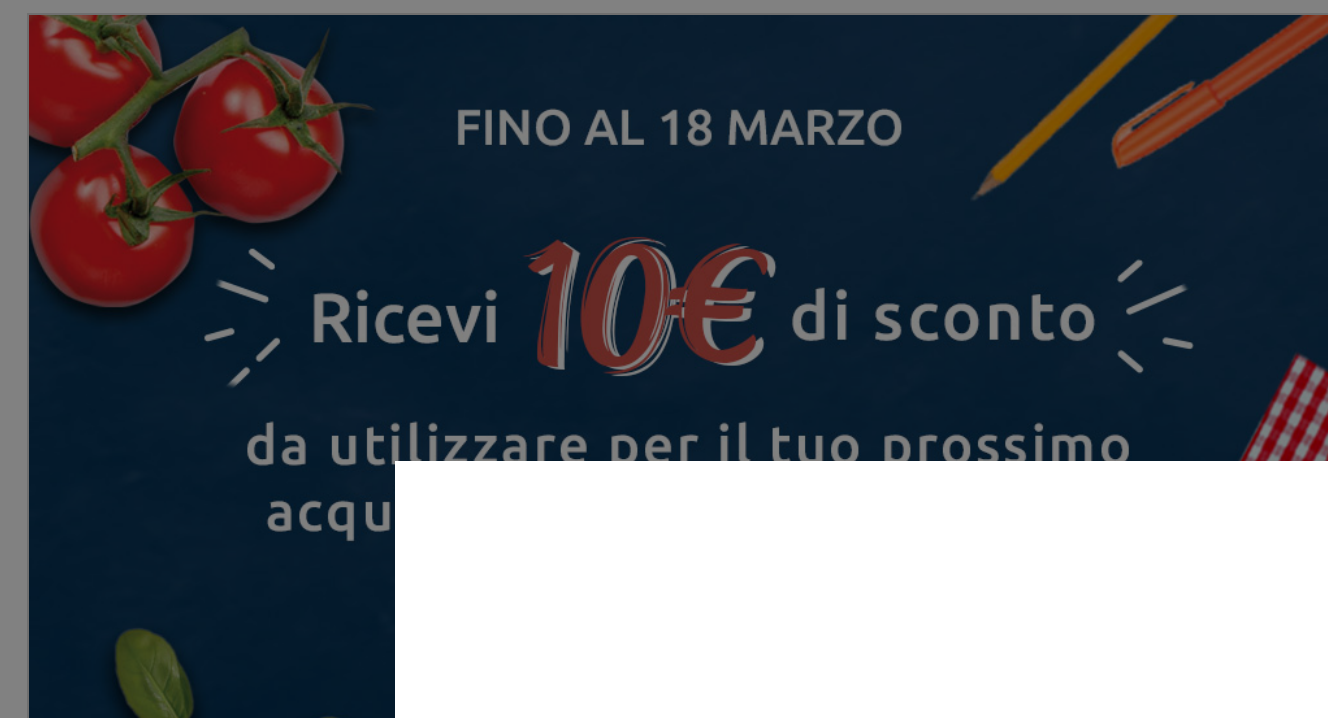
Fuori di Taste 2019: a Firenze dal 9 all'11 marzo

Taste – in viaggio con le diversità del gusto fa tappa quest'anno sul Pianeta pane da **sabato 9** a lunedì 11 marzo. La XIV edizione della manifestazione in programma alla **stazione Leopolda di Firenze** propone le eccellenze gastronomiche e le nuove tendenze culinarie ([qui](#) l'articolo con le anticipazioni). A completare la proposta un nutrito **calendario di eventi** in giro per la città, Fuori di Taste che si svolgono in bar, negozi e ristoranti di Firenze. Una grande festa per tutti nel segno del gusto.

LA XIV EDIZIONE DI TASTE PROPONE LE
ECCELLENZE ENOGASTRONOMICHE E LE
NUOVE TENDENZE CULINARIE

PANE, PASTA & VINO

Giovedì 7 Da Simbiosi (via dei Ginori 58-60R, menu alla carta) una serata con i **grani antichi del Mulino Val d'Orcia** per primi piatti e pizze speciali mentre l'Antica Trattoria il Barrino (via Gioberto 71R, 35 euro) propone una degustazione di pane, pasta e Grigio del Casentino con l'Antico Pastificio Morelli 1860 e A.G. Morelli liquori dal 1911. Per un'esperienza interattiva, da provare *The amazing italian wine journey* con **Filippo Bartolotta**, ambasciatore dei vini italiani nel mondo, da Irene (piazza della Repubblica, 7, 65 euro).



Frigo vuoto? Fai la spesa online su [carrefour.it](https://www.carrefour.it)

Ordina la spesa online e ricevila a casa in 3 ore oppure ritirla in negozio dopo solo 1 ora!



La tua privacy è importante per noi

Questo sito o gli strumenti terzi da questo utilizzati utilizzano cookie necessari al funzionamento ed utili alle finalità illustrate nella cookie policy. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie, consulta la nostra informativa sulla privacy. Cliccando su "Continua"

ti, 45 euro). Infine, insolito da esuvio in un menu

Degustazione guidata
cena anarchica con l
Santarpia (piazza Gh

ad hoc da Frescobaldi
prodotti di Verrigni-

tutti o ad alcuni cookie, consulta la nostra [informativa sulla privacy](#). Cliccando su Continua, chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina o proseguendo la navigazione in altra maniera, accetterai i nostri termini e condizioni.

CONTINUA

[Gestisci preferenze](#)

ORTAGGI, ERBE E FRUTTE

Giovedì 7 Tradiziona

vini di Fèlsina (via P

(viale Lavagnini, a pa

dell'Onda con i **micro ortaggi di Koppert Cress** e i **finger food di pesce** della chef **Deboran Corsi** de La Perla del Mare (San Vincenzo, Livorno).

Spirulina gourmet dining per chi vuole provare il Superfood con la cucina di **Rocco De Santis** dell'Osteria Pagliazza (piazza S. Elisabetta 3, menu

alla carta). **Domenica 10** Il posto dei lamponi... dei Monti Cimini è al S. Forno: i prodotti di **Massimiliano Biaggioli** per colazioni e merende a

base di composte, zuccheri e cristalli, sale e tisane (via di S. Monaca 3R, da 5 euro). Ortobello è l'appuntamento della domenica con il mercato

alimentare più chic e a km 0 da **Riccardo Barthel** (via dei Serragli 234R, evento gratuito).

Venerdì 8 l'Harry's bar suggella l'incontro tra il **consorzio della Vernaccia** di San Gimignano Dcog e il **Salumificio Mannori** di Prato al grido di

Salami sulle torri (lungarno Vespucci 221R, evento su invito), mentre da Procacci approda Shark con i salumi di pesce (via de' Tornabuoni 64R,

menu alla carta). **Sabato 9** Boccondivino con finocchiona e sбирulino da **Toscanino in Rinascente** con i salumi della Macelleria Falorni (piazza

della Repubblica, 12-15 euro)

RE TARTUFO

Venerdì 8 marzo I tartufi di **Stefania Calugi** e i prodotti della storica **Fattoria il Palagiaccio** nobilitano il menu da Ora d'aria (via dei Georgofili

11R, 80 euro). **Sabato 9** Eccellenze toscane alla **Fattoria di Maiano** con birre Brùton, Tartufi Stefania Calugi e olio Laudemio (via Benedetto da

Maiano 11, Fiesole; 60 euro). **Domenica 10** il sale nero di **Savini Tartufi**, le chioccioline in umido di **Arcenni** e le prelibatezze di **Renieri** con

prosciutto conto di cinta senese in anteprima da Badali (via dei Renai 11R, 10-25 euro). **Lunedì 11** Tartufo&Brunello 2019 con **Gemignani** e una

carta dei vini dedicata a Montalcino da Simbiosi (via dei Ginori 58-60R, menu alla carta).

BIRRE, COCKTAIL & DISTILLATI

Sabato 9 marzo Nonino Distillatori dal 1897 è protagonista da **Gilli** (via Roma 1R, 13 euro) nei cocktail del terzo millennio e nell'**Atrium Bar del**

Four Seasons (Borgo Pinti 99, 25-55 euro) con il nuovo liquore *Aperitivo Nonino*. Le strane coppie: **Gin&cheese** del Palagiaccio da Ditta

Artigianale (via Sprone 5R, 10 euro), mentre da S. Forno (via Santa Monaca 3R, 5 euro) il **gin** di Peter in Florence incontra **porchetta e**

mortadella del Salumificio Mannori di Prato. Da Locale Baladin presenta il primo **vermouth di birra** (via delle Seggiole 12R, menu alla carta).

Domenica 10 marzo La notte degli spiriti toscani va in scena da **OOO** (viale Lavagnini 70, da 8 euro) con l'associazione *Tuscan Spirits* guidata da

Taccola 1895. Coffee Cheers da Dini Caffè: la storica torrefazione brinda agli 80 anni con una serata di **cocktail a base di espresso** (via dei

Bastioni 38/40, evento gratuito). **Parmigiano&gin** con Malandrone 1477 interpretato dallo chef **Edoardo Tilli** e **Peter in Florence**: è la proposta

di Plaza Hotel Lucchesi (Lungarno della Zecca Vecchia 38, 25 euro).

LIBRI & MOSTRE

Venerdì 8 marzo Firenze Spettacolo presenta la **guida** *Dolce Firenze&oltre, the sweet side of the city* all'Hotel Bernini Palace (piazza San Firenze,

30 euro) con menu a tema per **festeggiare le donne**. **Sabato 9 marzo** Berberè lancia *24hour pizza people*, progetto editoriale dei **fratelli Aloe** e

della giornalista **Martina Liverani** per raccontare tutto ciò che ruota attorno alla cultura della pizza (via dei Benci 7, evento su prenotazione).

Domenica 10 Gianni Mercatali, uomo della comunicazione e delle pr, presenta la sua biografia *My way, vita aneddoti e ricordi di Gianni*

Mercatali (Hotel Bernini, piazza San Firenze 29). Da Konnubio intervista a **Marco Pirozzi** su *Il cibo ideale*, libro sul mangiare sano quale possibile

strategia terapeutica contro i tumori. Partecipa **Massimiliano Alajmo**. A seguire aperitivo con buffet (via dei Conti 8R, 20 euro). Da **Savini Tartufi**

Truffle Restaurant la mostra sulla forchetta *No Tools_Fork 1* (dal 4 al 10 marzo).

Per maggiori informazioni su questi e altri eventi: www.fuoriditaste.com.

