

<http://www.lanazione.it/firenze/taste-leopolda-programma-1.729587>

- NEWS
- SPORT
- MOTORI
- DONNA
- LIFESTYLE
- SPETTACOLO
- TECH
- HD
- SERVIZI

SEARCH

Altre Cittac

FIRENZE

AREZZO

EMPOLI

GROSSETO

LA SPEZIA

LIVORNO

LUCCA

MASSA CARRARA

MONTECATINI

PISA

PONTEDERA

PISTOIA

PRATO

SARZANA

SIENA

VIAREGGIO

UMBRIA



ALTRE SEZIONI :

## Taste, in città il salone e fuori salone del gusto

4 Commenti

4 marzo 2015

Dal 7 al 9 marzo 2015 alla Leopolda la decima edizione di Taste. Da giovedì a domenica degustazioni ed eventi in molti locali cittadini per FuoriDiTaste

Pitti Taste

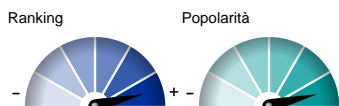
Pitti Taste

DIVENTA FAN DI FIRENZE

[//www.facebook.com/plugins/likebox.php?href=http://www.facebook.com/pages/La-Nazione-Firenze/195545530460252&width=300&height=70&colorscheme=light&show\\_faces=false&header=false&stream=false&show\\_border=false&appId=163718183822259](http://www.facebook.com/plugins/likebox.php?href=http://www.facebook.com/pages/La-Nazione-Firenze/195545530460252&width=300&height=70&colorscheme=light&show_faces=false&header=false&stream=false&show_border=false&appId=163718183822259)

Firenze, 4 marzo 2015 - E' di nuovo tempo di **Taste** e **FuoriDiTaste**. Gli amanti e gli appassionati di enogastronomia possono iniziare a leccarsi i baffi. Da **sabato 7 a lunedì 9 marzo 2015**, infatti, va in scena alla **stazione Leopolda** la decima edizione di Taste, il salone dedicato alle eccellenze del gusto, dell'Italian lifestyle e del design della tavola, organizzato da Pitti Immagine. L'edizione di quest'anno si preannuncia un appuntamento ancora più speciale: nell'anno dell'Expo, in cui saranno sotto i riflettori mondiali l'alimentazione e il cibo di qualità, Taste celebra i suoi primi 10 anni e il percorso che lo ha portato a diventare il luogo dove - tra cibi, vini, oggetti e idee - si danno appuntamento i cultori del food.

Nato dalla collaborazione di Pitti Immagine col gastronomo Davide Paolini, **Pitti Taste** presenterà i prodotti e le novità di circa 320 aziende, selezionate tra le migliori produzioni di nicchia e specializzate provenienti da tutta l'Italia negli spazi della Stazione Leopolda e nell'area Alcatraz, con uno speciale set di allestimento curato dall'architetto Alessandro Moradei. Un viaggio nei sensi e nelle idee, alla scoperta dei



<http://www.lanazione.it/firenze/taste-leopolda-programma-1.729587>

tanti modi in cui oggi si esprime e si sperimenta il gusto: tra tradizioni e innovazioni, tendenze e scuole di pensiero, attrezzature e tecniche professionali, food & kitchen design. Con uno spazio speciale, il Taste Shop, dove acquistare i prodotti in esposizione.

Oltre alla kermesse alla Leopolda, altro appuntamento ormai imperdibile è **FuoriDiTaste**, il programma off di Taste. Evento nell'evento, FuoriDiTaste si svolge in parallelo al salone, addirittura con qualche giorno di anticipo, dal 5 all'8 marzo, e, a ogni stagione, riesce ad animare Firenze e i suoi luoghi più suggestivi con cene, degustazioni a tema, installazioni, spettacoli e performance creative, dibattiti e tanti nuovi modi conviviali di interpretare il food e il gusto. Un ricco calendario che raccoglie, con successo, un numero sempre maggiore di iniziative: vere e proprie esperienze per fare vivere agli spettatori le mille interconnessioni tra cibo, arte, design e moda.

#### UNA SELEZIONE DEI PRINCIPALI APPUNTAMENTI DI TASTE E FUORI DI TASTE

##### Ecco il menu a tappe proposto da Taste:

- Taste Tour è il percorso di degustazione dei prodotti presentati dalle 320 aziende partecipanti, per conoscere e approfondire le ricchezze gastronomiche del nostro paese; un viaggio ricco di scoperte, tradizioni e novità: dalle paste lavorate a mano dai più importanti pastifici italiani alla bresaola di suino, ai fagioli zolfini al tartufo, al sugo baccalà e zafferano e al fegato di pescatrice, fino alla composta allo strudel e ai cioccolatini ripieni di passito, passando per la confettura di peperoncino e la birra alle ostriche... e tanti altri!
- Taste Tools, ovvero l'area dedicata agli oggetti di food & kitchen design, a tutti gli strumenti dello chef ma anche a quelli di chi ama stare tra i fornelli: capi di abbigliamento, attrezzature tecniche e professionali per la cucina; I marchi di questa edizione: Fresco, Interno 22, La Marzocco, Mario Luca Giusti, Molino Rossetto, Ratafià, Regalpack, Tablecloths.it.
- Taste Shop è il negozio dei cibi esclusivi - con oltre 1.700 prodotti in catalogo e con più di 23.000 pezzi venduti alla scorsa edizione - dove acquistare i prodotti esposti e degustati durante il percorso;
- Taste Ring & Taste Events, l'arena cultural-gastronomica orchestrata da Davide Paolini, il Gastronomo, il luogo dei dibattiti e delle idee in cui i protagonisti del mondo del cibo si sfidano sui temi più curiosi legati alla tavola contemporanea, al cibo e al gusto, interpretando l'attualità e anticipando le tendenze future; in più, un ricco programma di eventi - mostre, presentazioni di libri, gare di cucina - organizzati da Pitti Immagine e dagli espositori, che accendono i riflettori sui protagonisti del mondo del gusto.

##### ITASTE RING alla Stazione Leopolda

È l'arena cultural-gastronomica orchestrata dal Gastronomo Davide Paolini, è il luogo di dibattiti e di idee dove i protagonisti del mondo del cibo si sfidano sui temi più curiosi legati alla tavola contemporanea, al cibo e al gusto, interpretando l'attualità e anticipando le tendenze future. Ecco i temi di questa edizione:

##### **Sabato 7 marzo, ore 17.00**

"Sempre più spariscono dalla tavola - a casa e al ristorante - i piatti tradizionali fatti di carni, salumi, paste, mentre cresce il trend vegetariano, vegano, dietetico e salutistico: è questa la causa per cui si beve sempre meno vino?"

Intervengono:

Marco Pallanti, titolare - Castello di Ama  
Alessandro Tomberli, direttore - Enoteca Pinchiorri  
Andrea Gori, patron - Trattoria da Burde  
Fabio Picchi, chef patron - il Cibreo  
Giuseppe Calabrese, giornalista - La Repubblica

##### **Domenica 8 marzo, ore 16.00**

"Allergie e intolleranze al glutine e al lattosio stanno rivoluzionando la cucina. Quale il futuro di pane, pasta, latte, burro e formaggio? E quali le conseguenze sulla produzione e sulla ristorazione, obbligata a riportare sul menu gli allergeni di ogni ricetta?"

Intervengono:

Aldo Cursano, presidente - Fipe Toscana  
Marco Stabile, chef - Ristorante Ora d'Aria  
Vito Mollica, chef - Ristorante Il Palagio, Four Seasons Hotel Firenze  
Piero Gabrieli, direttore marketing - Molino Quaglia  
Riccardo Deserti, direttore - Consorzio Parmigiano Reggiano

##### **Lunedì 9 marzo, ore 10.00**

"I consumi alimentari calano dal 2007: una realtà che tocca anche l'artigianato alimentare, ma la distribuzione di qualità potrà sostenere questa nicchia del made in Italy, spesso non in grado di investire in promozione e comunicazione?"

Intervengono:

Oscar Farinetti, fondatore e presidente - Eataly  
Luca Monica, amministratore delegato - Peck  
Claudia Boni, amministratore delegato - Eat's  
Maura Latini, direttore generale - Coop Italia

##### **Tra le novità e i progetti speciali di questa edizione:**

Pitti Immagine loves MINI / MINI joins Pitti Immagine @ TASTE

In occasione del 10° anniversario di Taste, MINI firma una speciale partecipazione al salone. Un nuovo sodalizio creativo tra due mondi, quello di MINI e quello di PITTImmagine, che in comune hanno valori e obiettivi, legati a un approccio all'innovazione e delle scelte più unconventional. La presenza di MINI a Taste rientra in una serie di progetti in cui la dimensione lifestyle sarà uno dei tratti essenziali e lo storytelling la parola d'ordine per coinvolgere il pubblico. TASTE & MINI vi aspettano. A porte aperte!

##### **II "PREMIO TAVOLETTA D'ORO" per la prima volta a Taste**

Lanazione.it

Più : [www.alex.com/siteinfo/Lanazione.it](http://www.alex.com/siteinfo/Lanazione.it)

Ranking



Popolarità



Estrazione : mercoledì 04 marzo 2015

Categoria :

File :

piwi-9-12-113785-20150304-1943298737\_1.xml

Audience : 0

<http://www.lanazione.it/firenze/taste-leopolda-programma-1.729587>

Domenica 8 marzo alle ore 12.00, nell'area Taste Ring, debutta il Premio Favoletta d'Oro. Alla Stazione Leopolda, l'edizione 2015 (la 13ª) vedrà sul palco i migliori cioccolatieri d'Italia, selezionati dalla Compagnia del Cioccolato, l'associazione di riferimento per i consumatori e cultori del "cibo degli dei", che ne tutela il consumo, verificando la qualità dei prodotti. La premiazione sarà presieduta da Gilberto Mora, Presidente Nazionale della Compagnia del Cioccolato. Queste le categorie in gara: "latte e latte ad alta percentuale di cacao", "fondente e cacao d'origine", "aromatizzati e speziati", "gianduja", "creme spalmabili", "frutte e canditi ricoperti", "praline" e, infine, "modicano".

**La mostra "DOLCI TRIONFI E FINISSIME PIEGATURE" a Palazzo Pitti:** una speciale collaborazione e un'anteprima per gli operatori di Taste

A Palazzo Pitti, in Galleria Palatina nella cosiddetta Sala di Bona andrà in scena la mostra DOLCI TRIONFI E FINISSIME PIEGATURE. Sculture in zucchero e tovaglioli per le nozze fiorentine di Maria de' Medici (10 marzo - 7 giugno), un evento in occasione dell'EXPO 2015. Curata da Giovanna Giusti e Riccardo Spinelli, e dedicata alla rievocazione del banchetto tenutosi a Palazzo Vecchio la sera del 5 ottobre 1600 per le nozze fiorentine di Maria de' Medici, la mostra vedrà anche la speciale collaborazione tra Pitti Immagine e la Galleria Palatina di Palazzo Pitti, diretta da Matteo Ceriana: sabato 7 e domenica 8 marzo, dalle 15.30 alle 19.30, per gli espositori, i buyer e la stampa accreditati a Taste ci sarà l'opportunità di visitare in anteprima la mostra, presentando il biglietto di ingresso al salone. Sempre in occasione della mostra e dei dieci anni di Taste, Pitti Immagine collabora alla realizzazione di uno speciale film, un making of dedicato al lavoro della Fonderia del Giudice - antica fonderia artistica fiorentina - che realizzerà le sculture in zucchero, e a quello delle maestrali piegature di tovaglioli dell'artista Joan Sallas, che per l'esposizione di Palazzo Pitti rielaboreranno le straordinarie creazioni che furono messe a punto per lo storico banchetto nuziale.

#### FUMOIR @ TASTE 2015

Tra i progetti speciali anche il nuovo Fumoir di Taste, nel dehors a lato della Stazione Leopolda, come area di aggregazione e relax per offrire un tocco di novità e di stile. In collaborazione con Club Amici del Toscano e Spazio Fumoir, il nuovo progetto Taste Fumoir ospita incontri moderati dal Fumoenogastronomo Fabrizio Franchi, attraverso le tecniche di degustazione dei più rappresentativi Vini, Cioccolato, Caffè e Distillati in abbinamento ai sapori e all'effluvio dei migliori puff nazionali. Presente anche la preziosa partecipazione della sigaraia della Manifattura Tabacchi di Lucca, e il calore della pelle scamosciata di Sciarada, finemente utilizzata nei cuscini, negli humidor e negli scaldagambe che completano l'esperienza unica delle soste golose.

La speciale mostra fotografica della bookzine

#### DISPENSA, GENERI ALIMENTARI & GENERI UMANI

Alla Stazione Leopolda va in scena anche una selezione degli scatti fotografici più belli apparsi sulla rivista Dispensa, Generi Alimentari & Generi Umani, il magazine da collezione dedicato a tutti gli amanti del cibo e dell'universo che gli gira intorno. Dispensa, è un progetto delizioso e controcorrente perché autonomo e indipendente, che in epoca 2.0 recupera la carta - la copertina è addirittura prodotta con gli scarti alimentari - e grazie alla bellezza tattile ed estetica di un prodotto editoriale antico, vuole regalare al lettore il tempo giusto da dedicare alle cose belle. Nei giorni del salone, all'interno dell'area Taste Ring ci sarà anche la presentazione della rivista con la partecipazione degli autori.

#### MADE IN CARCERE:

a Taste lo speciale progetto che coinvolge le detenute del carcere di Lecce

A Taste sarà presentata una speciale collezione di grembiuli prodotti dalle detenute del carcere di Lecce nell'ambito del progetto Made in Carcere, realizzato dall'associazione no profit Officina Creativa fondata da Luciana delle Donne, e che coinvolgerà per l'occasione anche gli allievi di Fashion Design dell'Accademia Italiana di Firenze. Officina Creativa è una cooperativa da anni impegnata in progetti di recupero delle detenute, impegnandole nella realizzazione di piccoli capi di abbigliamento, accessori o packaging design per le aziende, e lo scopo etico di Made in Carcere è diffondere la filosofia della "seconda opportunità" per le detenute, e della "doppia vita" per i tessuti. Per questo progetto speciale pensato per Taste, scarti donati dalle aziende italiane sensibili alle tematiche sociali e ambientali sono stati nobilitati dalla creatività di giovani stilisti dell'Accademia Italiana.

#### Le creazioni dell'artista Marina Calamai arredano la sala stampa di Taste

All'interno della Stazione Leopolda, la sala stampa di Taste sarà arredata con le speciali creazioni della designer e artista fiorentina Marina Calamai. Con collaborazioni a Parigi e studi d'arte a New York e a Firenze, Marina Calamai si è distinta come artista poliedrica, con creazioni e installazioni che si ispirano al mondo del food e dei dolci in particolare. A Taste presenterà il suo progetto "Tables Tableaux": tavoli dedicati al mondo della natura e declinati nelle linee Vitamin, dedicata alla frutta, e Fantageografici, con suggestioni ispirate ai planisferi e alle antiche carte geografiche, a cui si aggiungono i Vitamin Table Mats, Coasters e gli orologi da parete Vitamin Wall Watches.

## FUORIDITASTE

Oltre agli appuntamenti alla Leopolda, Taste è anche il ricco calendario di eventi del gusto che coinvolge la città nei giorni del salone. Questi alcuni dei luoghi in città coinvolti da questa edizione di FuoriDiTaste: Riccardo Barthel e il suo progetto Desinare, Four Seasons Hotel, il ristorante Alle Murate, Colle Bereto, Dei Frescobaldi Ristorante & Wine Bar, Rivalta, Obicà Mozzarella Bar... e tanti altri!

#### Giovedì 5 marzo

- **ECCELLENZE ITALIANE** (Dalle 10.00 alle 23.00, Bar Reverse, Borgo Albizi, 78r)  
In occasione di Taste al nuovo bar Reverse sarà possibile assaggiare, dal pranzo all'aperitivo, i prodotti di TortaPistocchi® Firenze e le prelibatezze ittiche di Friultruta.  
L'evento si ripeterà dal 4 al 9 marzo.
- **LA FORMULA DEL GUSTO 10: OBICÀ' = 10:TASTE** (Dalle 12.00 alle 15.00 e dalle 19.00 alle 22.00, Obicà Firenze, Via de' Tornabuoni, 16)  
10 eccellenze italiane per i 10 anni di Taste. Con uno speciale menu, Obicà presenta 10 prodotti d'eccellenza che ogni giorno firmano i suoi menu: Caseificio La Bufalat, Paolo Petrilli, Iasa, Molino Quaglia, Pastificio Gentile, Azienda Agricola Cinzia Ceci, Antica Ardenga, Salumificio Santoro, Azienda Vinicola Marchesi Mazzei, Relanghe con Azienda Vinicola Ceretto. L'evento si ripeterà dal 4 al 9 marzo.  
Obicà e le sue eccellenze saranno protagonisti anche dell'evento 10 PRODUTTORI DA 10 E LODE!, venerdì 6 marzo alle ore 20.00: un viaggio da nord a sud Italia, con uno speciale menu degustazione.
- **LA MORTADELLA FUOR D'ACQUA: LA MACELLERIA MANNORI E ORIZZONTI DEL PESCATORE NELLE MANI DELLO CHEF ANDREA CAMPANI** (Dalle 12.30 alle 22.30, Il Borro Tuscan Bistro, Lungarno Acciaiuoli, 80r)  
Lo chef Andrea Campani propone un menu degustazione con i prodotti della Macelleria Mannori e di Orizzonti del Pescatore, realizzando tre piatti diversi abbinati ai vini de Il Borro.  
L'evento si ripeterà anche sabato 7 marzo.
- **PUTTIN' ON THE FOUR SEASONS - GOOD DRINKS AND HAPPY FEET** (Dalle 18.00 alle 22.00, Lobby del Four Seasons Hotel, Borgo Pinti, 99)  
La lobby del Four Seasons Hotel Firenze si trasforma in una hotel ballroom anni '30-'40, per uno speciale aperitivo Fuori di Taste. Accompagnato da un intrattenimento musicale, il mixologist Luca Angeli proporrà cocktail old style preparati con liquori naturali di Essentiae Liquoreria Ligure - Opificio del Gusto. L'evento si ripeterà anche venerdì 6 marzo.
- **CINTA... DI QUESTI GIORNI** (Alle 18.30, Il Santino, Via Santo Spirito, 60r)  
Con un aperitivo e una degustazione riletta in chiave contemporanea, al Santino è protagonista la Cinta Senese Renieri, con la sua qualità e la sua grande tradizione.
- **APERITIVO E PRESENTAZIONE DEI CORSI FOOD STUDIO 2015** (Dalle 19 alle 22, Scuola di Cucina Food Studio, Via dell'Ardiglione, 39r)  
La scuola di cucina Food Studio offrirà un aperitivo con assaggi di prodotti preparati dagli chef della scuola. I partecipanti potranno così visitare lo spazio e conoscere le iniziative in programma per la stagione primavera-estate 2015.

#### Venerdì 6 marzo

Copyright Lanazione.it

3/6



<http://www.lanazione.it/firenze/taste-leopolda-programma-1.729587>

**IL CENACOLO DEL GUSTO: BORGO OGNISSANTI VA FUORI DI TASTE!**

Uno speciale percorso gustoso animerà Borgo Ognissanti, coinvolgendo le boutique Kartell, Tela Lintea, Galletti Shop e Vinoutlet, all'insegna di degustazioni di formaggi, cioccolato, pasticceria e vini d'eccellenza. TELA LINTEA, Borgo Ognissanti, 56r, dalle 18 alle 20.30.

Tela Lintea Firenze ospiterà i formaggi tipici piemontesi di Castelmagno dell'azienda familiare La Meiro - Terre di Castelmagno. Ancora, i dolci e i biscotti biologici di Opera Waiting.

KARTELL, Borgo Ognissanti, 52r, dalle 18.00 alle 20.00.

Una speciale degustazione firmata Kartell in collaborazione con TortaPistocchi® e Azienda Agricola Ivaldi Dario.

E sabato 7 marzo:

GALLETTISHOP, dalle 11.00 alle 19.30, Borgo Ognissanti, 62r

Protagonisti della degustazione, i Biscotti delle Nonne di San Frediano: quando la tradizione non teme rivali. Ancora, in una totale assenza di burro e derivati del latte, il dolce pasquale firmato Filippi Panettoni.

VINOUTLET, dalle 12.30 alle 21.00, Borgo Ognissanti, 70r

Vinoutlet ospiterà degustazioni di formaggi e pasticceria abbinati a vini e birre artigianali con: Loison Pasticceria Artigianale dal 1938, Caseificio Fattoria Buca Nuova Pienza, Birra artigianale Almond '22, Chianti Rufina DOCG Villa Travignoli e Moscato d'Asti DOCG dell'Azienda Agricola 499.

**SICILIANAMENTE (Dalle 18.00 alle 23.00, Arà: è Sicilia, Via degli Alfani, 127r)**

Arà e Petra - Molino Quaglia condurranno i propri ospiti in Sicilia attraverso un viaggio di sapori e profumi: la Pizzola di Pantalica, il Panino Monsù e a scelta un cannolo siciliano o una porzione di cassata siciliana. L'evento si ripeterà anche sabato 7 marzo.

**GINSPARATION Ditta Artigianale, Via dei Neri, 32r**

Ditta Artigianale, il gin bar di Firenze, durante Taste propone ginspiration, degustazioni speciali di gin: sarà possibile assaggiare oltre 100 gin selezionati e provenienti da tutto il mondo. I cocktail saranno abbinati a una selezione di tapas preparate con ingredienti freschi e di stagione.

**PEPERONCINO O ZENZERO: UN DILEMMA TOSCANO (Alle 19.00, Scuola di Arte Culinaria Cordon Bleu, Via Giusti, 7)**

La Scuola di Arte Culinaria Cordon Bleu di Firenze, nella nuova sede di Palazzo Panciatici Ximenex, propone un piccante viaggio culinario assieme a Peperita: dalla cultura storica e antropologica del peperoncino, a uno show cooking per la preparazione di un piatto tipico toscano arricchito dall'olio extra vergine di oliva dell'azienda Il Cavallino e da vari tipi di peperoncino.

**MENU' DEGUSTAZIONE FUORI DI TASTE AL RISTORANTE IL PALAGIO (Dalle 19.00 alle 23.00, Ristorante Il Palagio - Four Seasons Hotel, Borgo Pinti, 99)**

Uno speciale menu Fuori di Taste con la partecipazione di Savini Tartufi, Pastificio Benedetto Cavalieri, Paolo Petrilli, Caffè Giada, De' Magi - Alchimia de' Formaggi.

**RISOTTO CON VISTA (Alle 19.30, Hotel Ville Sull'Arno - Ristorante Flora e Fauno, Lungarno Cristoforo Colombo 1)**

Il riso del Principato di Lucedio incontra i vini del Castello di Sonnino in un piatto realizzato dallo chef del ristorante Flora e Fauno. Sarà presente Elisabetta Rogai, la pittrice che dipinge col vino, con una sua opera.

**MEAT THE CALVANA! (Dalle 19.30 alle 21.00, CUCO Cucina Contemporanea, Via del Melarancio, 4)**

CUCO Cucina Contemporanea propone nel proprio menu la carne calvana della Macelleria Mannori in compagnia della Pregiata Forneria Lenti e delle sue colombe alle olive nere, alla zucca e caffè, ai fichi e cioccolato.

**UNA SERATA "ECCELLENTE" (Alle ore 20.00, Ristorante & Winebar Frescobaldi, Via dei Magazzini, 2r)**

Frescobaldi incontra il Caviale Calvisius: in occasione di Taste, cena degustazione, con posti limitati, con i vini Frescobaldi in abbinamento. Ancora, sabato 7, domenica 8 e lunedì 9 marzo, dalle 12.00 alle 14.00, l'evento Pasta Fuori di Testa: il ristorante Frescobaldi e la Pasta Michele Portoghese in un menu speciale.

**50 SFUMATURE DI RISO (Dalle 20.00 alle 23.00, Eataly Firenze, Via Martelli, 22)**

Una speciale degustazione di risotti Gli Aironi, in abbinamento alla selezione di oli e frutta secca firmati Pariani.

**FUORI DI CINTA: SUA MAESTA' LA CINTA SENESE E IL CHIANTI CLASSICO DI COLLE BERETO (Alle 20.30, Trattoria da Burde, Via Pistoiese, 154)**

La storica trattoria Da Burde ospita una serata speciale con protagonisti la carne e i salumi di Cinta Senese del Salumificio Renieri e i vini di Radda in Chianti dell'azienda Colle Bereto.

**Sabato 7 Marzo**

**TRE FORME D'OLIO FRANTOIO DI SANT'AGATA VERSIONE TAPAS (Dalle 12.30 alle 14.30, Ristorante Ora d'Aria, Via dei Georgofili, 9r)**

Al ristorante Ora d'Aria un menu di tapas d'autore con le forme dell'olio e delle olive del Frantoio di Sant'Agata D'Oneglia. E ancora, l'evento SIAMO TUTTI FUORI DI TEIST!: dal 2 al 7 marzo, Marco Stabile, chef de L'Ora d'Aria, insieme a Molino Quaglia propone un menu speciale a base di pasta, pani, olio e tartufo nero in un vortice di sapori e consistenze.

**HAVE A TEA-STE! La Strega Nocciola Gelateria Artigianale, Via dei Bardi, 51r**

Naso e palato, tè in gelateria, un gioco di assaggio per curiosi professionisti e professionisti curiosi. La Strega Nocciola e il Maestro Gelatiere Simone Catolfi vi propongono una degustazione di gelati e sorbetti a base di miscele de La Via del Tè.

**TODO CIRCUS Libreria Todo Modo, Via dei Fossi, 15r**

Il duo di architetti/food designer FOOD CIRCUS animerà gli spazi di Todo Modo, la nuova libreria-café-teatro ricreando l'universo fantastico del circo per celebrare la Pasticceria Avidano. In un'atmosfera fuori dal tempo, con mangiafuoco, sollevatori di pesi, elefanti danzanti, saranno offerti biscotti, gelatine e colombe.

**IL MACARON - ICONICO PASTICCINO FRANCESE DAI GUSTI SEMPRE NUOVI (Dalle 16.30 alle 19.30, Boutique Ladurée, Via della Vigna Nuova, 48r)**

In occasione di Taste, uno speciale tea time nella boutique Ladurée. Ogni giorno sarà presentato un nuovo gusto di macaron: fiori di ciliegio, cioccolato yuzu, Emilio Pucci: limone e rosa.

**DAMMANN E DOMORI. QUANDO IL THE' INCONTRA IL CIOCCOLATO (Dalle 17.00 alle 19.00, Odeon Bistrò, Piazza Strozzi, 8r)**

All'Odeon Bistrò, degustazione di miscele di tè pregiati dell'antica maison de thé Dammann Frères abbinati agli esclusivi cru Domori.

**FIORI DI TASTE (Dalle 17.00 alle 20.00, Boutique Nadine, via dei Benci, 32r)**

Boutique Nadine e Jardins Divers propongono un'esperienza sensoriale inedita tra erbe, fiori e micro ortaggi dell'azienda olandese Koppert Cress, innovative birre artigianali di Birra del Borgo e dolci prelibatezze firmate D. Barbero.

**SWEETGALLERY DOLCE E NERO IN GALLERIA Galleria Romanelli, Borgo San Frediano, 70**

La Galleria Romanelli ospita laTorrefazione oke con una degustazione di caffè di qualità Arabica e Robusta e i Biscotti delle Nonne di San Frediano, nati dalla passione della famiglia Cozzi e prodotti artigianalmente dal Forno Vannini.

**GIANDUIA 1865: CAFFAREL CHOCOLATE SHOW (Alle 17.30, Enoteca Alessi, via delle Oche, 27r)**

Gli ambasciatori del cioccolato Caffarel si esibiranno in un chocolate show con degustazioni, assaggi e cucina dal vivo. Tema dell'appuntamento Gianduia 1865, l'autentico Gianduotto di Torino inventato da Caffarel che festeggia il suo 150° anniversario.



<http://www.lanazione.it/firenze/taste-leopolda-programma-1.729587>

- FOODSCCOVERY.COM ALLE ORIGINI DEL GUSTO (Dalle 18.00 alle 21.00, Desinare @ Riccardo Barthel, Via dei Serragli, 234r)

Il vero cannolo siciliano nella city di Londra con un click! Presentazione di Foodscovetry.com, il nuovo market place che porta le eccellenze del gusto italiano in tutta Europa. Degustazione di prodotti Foodscovetry.com interpretati dallo chef di Desinare.

- CINTA IN CONDOTTA

In occasione di Fuori di Taste, via Condotta si anima di aperitivi e cene nei suoi prestigiosi e caratteristici locali, con protagonisti la Cinta Senese di Renieri e gradi cantine toscane. Dalle 18.30 tre eventi in tre location speciali, in collaborazione con Firenze Spettacolo:

HOTEL BERNINI PALACE, Hotel Bernini Palace, Piazza San Firenze, 29

All'Hotel Bernini Palace, un aperitivo con gran buffet: protagonista la cinta senese, in abbinamento i vini dell'azienda Colle Bereto.

CANOVA DI GUSTAVINO, Via Condotta, 37r

Alle 18:30, aperitivo con degustazione di salumi di Cinta Senese, crostini e stuzzichini e alle 20:00, cena antipasto con piatti a base di Cinta Senese.

BROWN SUGAR, Via Condotta, 3r

Il Brown Sugar Lounge Bar propone alle 18:30 un aperitivo con degustazione dei salumi di cinta senese e alle 20:00 una cena con un menu "special price Fuori di Taste", con piatti a base di cinta senese in abbinamento ai vini dell'azienda La Sala Chianti Classico 2012.

- GLUTEN FREE STREET FOOD: LAMPREDOTTO VS KEBAB (Alle 19.00, Ristorante Quinoa, Vicolo S. Maria Maggiore, 1)

Sfida tra il più popolare street food fiorentino e uno tra i più famosi street food del mondo. Arbitro della serata: Birra Peroni senza glutine.

- LATTI DA MANGIARE (Dalle 19.30 alle 23.00, Ristorante il Santo Bevitore, Via di Santo Spirito, 64)

La Storica Fattoria Palagiaccio presenta le sue eccellenze al Santo Bevitore, accompagnando, con i suoi migliori formaggi, i piatti della serata.

- HUSH HUSH!!! FOOD.FREAK.SHOW & BIRRIFICIO ITALIANO (Alle ore 20.00, A.S. Aurora, Piazza Tasso, 1)

Un viaggio nei ruggenti anni '20, ambientati in una cena clandestina. Una parola d'ordine permetterà di accedere a un mondo parallelo, tra personaggi freak, illusioni e spettacoli circensi, in un'alchimia tra gastronomia e birra artigianale. A cura del Circolo Aurora, Cuisine Collectif e Il Circo Tascabile, in collaborazione con il Birrificio Italiano.

## Domenica 8 Marzo

- ORTOBELLO® (Dalle 9.00 alle 16.00, Riccardo Barthel Via dei Serragli, 234r)

Torna il mercato alimentare a km zero OrtoBello® dove acquistare prodotti locali venduti direttamente dai coltivatori nel cortile della bottega-laboratorio Riccardo Barthel. Tra i banchi di verdure, latte, uova, carne e altri prodotti, ritorna l'arte di fare la spesa portando in tavola saperi e sapori della tradizione.

- GENOVA PER NOI (Dalle 11.00 alle 14.00, MaMa-Florence, Viale Petrarca, 24r)

La focaccia di Recco e le focacce genovesi: mani in pasta con Cesare e Cristina Carbone per fare la vera focaccia al formaggio di nonna Manuela, oggi conosciuta come focaccia di Recco. Durante il pranzo, degustazione di vini Gavi biodinamici de La Raia e i Barolo di Serralunga d'Alba Il Cucco.

- PASQUA INEDITA: LA COLOMBA INCONTRA LA BIRRA (Dalle 15.00 alle 19.00, Eataly Firenze, Via Martelli, 22)

Avidano pasticceria porta in assaggio la sua speciale colomba. Per l'occasione, il dolce sarà degustato in abbinamento alla birra alle ostriche 'Perle ai Porci' di Birra del Borgo. E sempre da Eataly, dalle 18.00 alle 22.00, al Ristorante Davinci: FISHandCHIC L'ESSENZA DEL CAVIALE. Il gusto sarà stupito dall'unicità del Caviale Calvisius e da altre eccellenze tra cioccolato e bollicine. A completare il percorso sensoriale, le essenze Infragranti Parfumeur.

- DON PASTA AL MERCATO CENTRALE DI FIRENZE(Dalle 19.00 alle 21.00, Mercato Centrale di Firenze - primo piano, Piazza del Mercato Centrale)

"Jam session" live di Don Pasta al Mercato Centrale di Firenze, con uno speciale mix di cucina e musica.

Al calendario Fuori di Taste, parteciperanno anche:

- Caffé Concerto Paszkowski
- Il Rifrullo
- Ristorante Moye
- Amblé
- Procacci
- Convivium Firenze
- Lungarno Bistrot

Gli orari di apertura di TASTE: per operatori del settore e per il pubblico di appassionati

Per rendere sempre più agevole il lavoro in fiera degli operatori del settore, Taste riserva loro una fascia oraria interamente dedicata: la mattina di SABATO 7 e di DOMENICA 8 MARZO, DALLE ORE 9.30 ALLE ORE 13.30.

Dalle 13.30 alle 19.30 e lunedì dalle 9.30 alle 16.30, ingresso aperto anche al pubblico.

Biglietto di Ingresso: 20 € per il pubblico – 15 € per operatori del settore.

Z INVIA

h STAMPA

STRUMENTI A NEWSLETTER

C

Please enable JavaScript to view the [comments powered by Disqus.](#) [comments powered by Disqus](#)

NOTIZIE PIÙ LETTE

1 Accoltellato alla gola dal padre: grave un diciannovenne

2 Gara truccata per la fornitura a Trenitalia: quattro condanne

3 Coppa Italia, c'è Juventus-Fiorentina: Borja Valero convocato, Pizarro incerto; almeno 1600 tifosi in marcia



<http://www.lanazione.it/firenze/taste-leopolda-programma-1.729587>

- 4 Continua l'amicizia tra il daino e il cane di Montemurlo / FOTO
- 5 Terremoto, scossa nella notte a Firenze
- 6 Firenze ricorda Riccardo Magherini a un anno dalla morte / VIDEO

## Shop

CD E DVD SINGOLI

GADGET

COLLANE CD

COLLANE DVD

LIBRI SINGOLI

GIOCHI

DINOSAURI MANIA

COLLANE LIBRI

-  Torte salate con le verdure di stagione  
€ 2,90
-  Pizze e focacce  
€ 3,90
-  Guida all'Università  
€ 6,90
-  Amore e sesso nella Bologna antica  
€ 8,90
-  Innamorati a Milano  
€ 9,90

## Più Letti

- 1 Accoltellato alla gola dal padre: grave un diciannovenne
- 2 Gara truccata per la fornitura a Trenitalia: quattro condanne
- 3 Coppa Italia, c'è Juventus-Fiorentina: Borja Valero convocato, Pizarro incerto; almeno 1600 tifosi in marcia
- 4 Continua l'amicizia tra il daino e il cane di Montemurlo / FOTO
- 5 Terremoto, scossa nella notte a Firenze
- 6 Firenze ricorda Riccardo Magherini a un anno dalla morte / VIDEO
- 7 Firenze, sgomberati palazzi occupati: caos traffico / IMMAGINI
- 8 Terremoto, due scosse in provincia di Firenze avvertite anche nell'Empolese, Prato e Pistoia
- 9 Terremoto, due scosse avvertite a Siena e provincia