



ULTIM'ORA Online Lucca

Giovedì 03 Marzo 2016 | Meteo: ☀

- ULTIMORA
- CRONACA
- POLITICA
- ATTUALITÀ
- COMUNI
- ECONOMIA
- CULTURA E SPETTACOLO
- SPORT

Home Page | [Pubblicità con noi](#) | [Disclaimer](#) | [Copyright](#) | [Galleria fotografica](#) | [Redazione](#) | [Newsletter](#) | [Contattaci](#)

Siete su: » [Home page](#) » [Ultim'ora](#) » **Fuori di Taste @ Taste 11**

Fuori di Taste @ Taste 11

TASTE – In viaggio con le diversità del gusto

Oggi, 12:28

[Pietrasanta - 2_Comunicato Fuori di Taste_Taste n. 11](#)

E FUORIDITASTE va in scena in città: Firenze si accende di gusto,

alla scoperta dei prodotti di Taste

FuoriDiTaste è il programma off di Taste, il salone di Pitti Immagine giunto alla sua undicesima edizione e diventato appuntamento di riferimento in Italia e a livello internazionale per la cultura del cibo di qualità.

Evento nell'evento, FuoriDiTaste si svolge in parallelo al salone e, a ogni stagione, riesce ad animare Firenze e i suoi luoghi più suggestivi con cene, degustazioni a tema, installazioni e performance creative, dibattiti e tanti nuovi modi conviviali di interpretare il food e il gusto.

Un ricco calendario - oltre 150 gli appuntamenti alla passata edizione - che raccoglie con successo un numero sempre maggiore di iniziative: vere e proprie esperienze per fare vivere agli spettatori le mille interconnessioni tra cibo, design e cultura contemporanea.

Ecco una selezione degli eventi di questa edizione:

Martedì 8 marzo

_Perle Sovrane: Il Bianco Incontra il Nero

Fino al 14 marzo, dalle 10 alle 21, Procacci (Via de' Tornabuoni 64r) ospita una degustazione di Franciacorta Cuvée Royale dei Marchesi Antinori in abbinamento al caviale Royal Calvisius Caviar.

Mercoledì 9 marzo

_Firenze, La Città Golosa

Dalle 19.30, al Bernini Palace Hotel (Piazza S. Firenze 29), una festa esclusiva per "wine e food people" promossa da Firenze Spettacolo per il lancio della nuova guida "Firenze La Città Golosa". Un food & wine party con protagonisti produttori toscani d'eccellenza e le specialità del ristorante La Chiostrina del Bernini Hotel.

Giovedì 10 marzo

Cronaca

Bus turistici: sconti per chi pranza o cena a Lucca, Lucca

» Cronaca

Arriva a Monteverchi il Mercato del Forte dei Marmi, Forte dei Marmi

» Cronaca

Depuratore "Casa di Lupo" di Porcari (LU), Porcari

» Cronaca

COMUNICATO STAMPA Cittadinanza onoraria al Corpo dei Vigili del Fuoco in occasione delle celebrazioni per il 5 marzo, Forte dei Marmi

» Cronaca

SCOREI, un progetto intelligente e coinvolgente, Villa Collemadina

» Cronaca

[Visualizza tutti](#)

Politica

Amia, il prossimo regalo del sindaco ai privati... Lucca

» Comunicati

70° anniversario eventi del 1943-1945 - Il Ministro Gentiloni e il suo omologo tedesco Steinmeier all'inaugurazione del Centro Documentazione Eccidio Padule di Fucecchio, Stazzema

» Istituzioni

Lucca UNESCO, ultima carta... Lucca

» Comunicati

NOTA DI SERVIZIO PER I REDATTORI CAPO - Inaugurazione Centro di Documentazione e Conferenza stampa Ministri degli affari Esteri Gentiloni e Steinmeier (9 novembre 2015), Stazzema

» Istituzioni

Mazzeo e i segretari pd della Costa contro Nogarini: "basta con le battaglie di retroguardia", Viareggio

» Comunicati

[Visualizza tutti](#)

Attualità

Fuori di Taste @ Taste 11, Pietrasanta

» Attualità

Fuori di Taste @ Taste 11, Pietrasanta

» Attualità

In Versilia sotto falso nome: scoperto e arrestato trafficante di droga, Lucca

» Attualità

SCOREI, un progetto intelligente e coinvolgente,

[Inviaci un comunicato stampa o una dichiarazione](#)

Cerca

[Visualizza archivio storico](#)

Seleziona la categoria

Seleziona il comune

[Cerca](#)

Comuni

Seleziona il comune

[Cerca](#)

Connettiti

Seguici su



Newsletter

Iscriviti alla nostra newsletter

[Invia](#) [Privacy](#)

[Inviaci un comunicato stampa o una dichiarazione](#)



<http://www.lucconline.com/news/ultim-ora/fuori-di-taste-taste-11-2.html>

_In Cucina con Valeria Piccini

Dalle 17 alle 19.30, Mama Florence Cooking School & Wine Events (Viale F. Petrarca 12) invita i suoi ospiti a gustare i piatti della chef stellata Valeria Piccini in abbinamento a una selezione dei vini della Famiglia Cecchi.

_Birra Artigianale e Pizza Gourmet

Simbiosi Organic Pizza & Lovely Food (Via de' Ginori 56r) dedica una serata alla birra artigianale La Petrognola, che andrà ad accompagnare le pizze gourmet create dallo chef pizzaiolo.

_Il Riso, che Bontà!

venerdì 11 e sabato 12 marzo, dalle 18.30 alle 20.30, e domenica 13 marzo dalle 18 alle 19, da Obicà Firenze (Via de' Tornabuoni 16) il gusto di Riso Buono è protagonista in abbinamento alle Mozzarelle di Bufala Campana DOP e alle specialità Obicà: una proposta da degustare all'ora dell'aperitivo per assaporare il Riso Carnaroli e Riso Artemide in tre varianti.

_Fuori di Cinta 4: Sua Maestà la Cinta Senese e il Brunello di Montalcino

La storica Trattoria da Burde (Via Pistoiese 154) ospita una serata dedicata al gusto, al piacere e all'eccellenza dei sapori della tradizione toscana con la carne e i salumi di cinta senese del salumificio Renieri e il Brunello di Montalcino dell'azienda Tenuta Buontempo. Saranno presenti i produttori che sveleranno ai partecipanti segreti e curiosità sui prodotti.

_Al Ristorante Frescobaldi Siamo Andati Fuori di Testa, Soltanto Birra Stasera!

Il Ristorante & Winebar dei Frescobaldi (Via dei Magazzini 2r) ospita il Birrifico del Forte e propone un menù di quattro portate, ideato e realizzato dallo chef Alessandro Zanieri, con preparazioni e abbinamenti tra i piatti e le birre artigianali della Versilia di Francesco Mancini.

Venerdì 11 marzo

_La Marzocco Fuori di Taste al Mercato Centrale Firenze

Al Mercato Centrale di Firenze, Terrazza Ristorante Tosca (Piazza del Mercato Centrale), La Marzocco presenta il 1° Grand Prix Italiano Profili di Pressione: 8 contendenti e 2 macchine Strada per cupping, presentazioni, incontri e laboratori aperti al pubblico.

_A Pranzo con Fanceat

Dalle ore 11 alle ore 14.30, Desinare @ Riccardo Barthel (Via dei Serragli 234r), ospita la presentazione dedicata alla stampa della startup food Fanceat: box con ingredienti freschi e prelaborazioni per realizzare nella propria cucina, e in meno di 30 minuti, pranzi e cene gourmet.

_Pasta Fuori di Testa

Dalle 12 alle 14, il Ristorante & Winebar dei Frescobaldi (Via dei Magazzini 2r) propone un menù con spaghetti biologico di grano integrale Senatore Cappelli di Artigiano Pastaio Cav. Giuseppe Cocco, alla crema di riccio e bottarga di muggine, con un calice di Massovivo 2014, Vermentino dell'Ammiraglia Frescobaldi e caffè.

_Artigianale è Sinonimo di Non Replicabile?

Dalle 17 alle 18.30, Eataly Firenze (Via de Martelli 22r) ospita il Birrifico del Forte di Pietrasanta e Francesco Mancini, mastro birraio

Villa Collemahina

Attualità

#ancincontra, grande successo la prima tappa a Grosseto, Lucca

Attualità

[Visualizza tutti](#)

Economia

Forum delle imprese e degli imprenditori del calzaturiero di Pistoia e Lucca, Lucca

Economia

Club Giovani Soci BVLG, Pietrasanta

Economia

Nel 2015 il reddito per abitante in Toscana è salito a 19.704 euro (+0,7% rispetto al 2014): valore superiore tanto alla media nazionale, quanto a quella del centro Italia., Lucca

Economia

Ventisette TRATTORI PER il CARNEVALE di Viareggio, Pietrasanta

Economia

CR Pistoia e Lucchesia: Monitor dei Distretti della Toscana (dati al 30/09/2015), Capannori

Economia

[Visualizza tutti](#)

Cultura e Spettacolo

Chiude domenica 6 marzo la mostra sul grande artista del '900 Floriano Bodini - Ingresso Libero, Lucca

Cultura e Spettacolo

Prorogata fino al 7 marzo la mostra fotografica 'Un'unica esistenza' di Alessandra Dagnino allestita ad Athena, Capannori

Cultura e Spettacolo

Chiude domenica 6 marzo la mostra sul grande artista del '900 Floriano Bodini - Ingresso Libero, Lucca

Cultura e Spettacolo

Arté Stagione Event: giovedì 4 marzo concerto di Ginevra Di Marco, venerdì 5 match di improvvisazione teatrale, Capannori

Cultura e Spettacolo

"Aspettando Lucca Jazz Donna", un concerto con la 50 & Più a Palazzo Ducale, Lucca

Cultura e Spettacolo

[Visualizza tutti](#)

Sport

Gakpe: "carichi per domenica", Forte dei Marmi

Sport

Ancora Rappresentativa per Marco passalacqua, Viareggio

Sport

Settore Giovanile: derby casalingo per la Berretti di mister Manuel Caponi, Lucca

Sport

UN PRATO DI TRANQUILLITA' A1: toscani in 'semi' anche tra gli uomini, Forte dei Marmi

Sport

Inizia la prevendita per il match della Nazionale a Lucca, Lucca

Sport

[Visualizza tutti](#)



<http://www.luccaonline.com/news/ultim-ora/fuori-di-taste-taste-11-2.html>

dell'azienda, per una degustazione e un talk che mette a confronto tre dei loro storici prodotti. Inoltre nei Ristorantini per tutto il weekend sarà possibile degustare alcuni piatti studiati ad hoc, in abbinamento alle birre del Forte.

La Natura in Città...Taste of Montagna - Aperitivo con Genepy

Al Caffè Pasticceria Serafini (Via Gioberti 168r) in scena un Aperitivo di Città con un Liquore di Montagna. Con la collaborazione di Distilleria Erboristica Alpina, verranno proposti drink a base di Genepy accompagnati da un ricco buffet con pietanze a tema. Verranno inoltre presentati altri prodotti e una degustazione dell'amaro di erbe S.S.24, prodotto con infusi di 15 erbe, che nel 2014 ha ottenuto la Medaglia d'Argento al Concorso Mondiale di Bruxelles.

Aperitivi Fuori di Taste: 1-2-3-Four Seasons Hotel Firenze in "Jazz Mood"

Dalle 18 alle 23, Atrium Bar - Four Seasons Hotel (Borgo Pinti 99) & Liquoreria Essentiae invitano il pubblico di Fuori di Taste per un viaggio di tre giorni fra l'Habana e New York con a bordo: venerdì 11 marzo, Greta Ciurlante Trio "American Songbook", sabato 12 marzo, Elisa Mini Trio "High Times, Hard Times" e domenica 13 marzo, Michela Lombardi Trio "Old & New Standards". Snack e assaggi a cura di De' Magi - Alchimia de' Formaggi, Salumificio Mannori, Alla Gusteria - Confetture, mostarde e giardinere.

La Novità è Femmina

Scuola di Arte Culinaria Cordon Bleu (Via Giusti 7) invita ad assaggiare gli abbinamenti insoliti delle mostarde de Le Tamerici. Tre donne - Paola Calciolari, titolare de Le Tamerici, Cristina Blasi e Gabriella Mari, titolari della storica scuola di Arte Culinaria - saranno protagoniste di una lezione "degust-attiva", per raccontare ciascuna le proprie competenze.

79Rosso, Rosso Peperita

Lungarno, mensile di arte e cultura a Firenze, è lieto di presentare uno degli eventi più "caldi" di Fuori di Taste. Dalle 19 alle 21, 79Rosso (Via dei Serragli 79r), progetto che accoglie esposizioni e residenze artistiche nel cuore dell'Oltarno, ospita nei suoi spazi Peperita, realtà toscana specializzata nella coltivazione di peperoncino. Nella cornice della residenza dello street artist fiorentino Mr G, sarà presentato il Kit da Chef 2016: sei polveri di peperoncino con relative ricette abbinata. Oltre a degustare le creazioni di Peperita, gli ospiti potranno provare uno speciale panino gourmet di Panino Tondo col peperoncino Habanero Red Savina; il tutto accompagnato dalle birre del pluripremiato birrifico pisano Gilda dei Nani Birrai.

Terrae Altrove® all'Ombra dell'Alpe della Luna

Dalle 19 alle 22, lo Studio Arcabi Associates (Via del Ghirlandaio 6) accoglierà gli ospiti con un cocktail-degustazione di prodotti, storie, ricette e leggende del comprensorio dell'Alpe della Luna, a supporto del progetto innovativo di Terrae altrove®, per la promozione del territorio attraverso le eccellenze dei prodotti alimentari e artigianali. Ospite della serata, Augusto Tocci con la "Novella del tartufo dell'Alpe della Luna" dal suo ultimo libro di ricette "Vita da Gnomi".

Menù Degustazione Fuori di Taste

Dalle 19:00 alle 23.00 (dall'11 al 14 marzo compresi), la speciale cena del Ristorante Il Palagio

- Four Seasons Hotel (Borgo Pinti 99). Menu a base dei prodotti di Savini Tartufi, Pastificio Benedetto Cavalieri dal 1918, Az. Agraria Paolo Pettrilli, Caffè Giada, De' Magi - Alchimia de' Formaggi, Agro Ittica Lombarda.

I Santi Stringono...la Cinta

Ristorante il Santo Bevitore (Via di Santo Spirito 64) e il Santino (Via di Santo Spirito 60) dedicano uno speciale menu alla degustazione dei

Salute

Il servizio "pronto badante" esteso a tutta la Regione, Viareggio

Salute

Chiusura temporanea uffici anagrafe sanitaria dal 3 al 5 marzo, Viareggio

Salute

Numero unico per vaccinazione contro la meningite, Viareggio

Salute

Sicurezza Alimentare nei luoghi di lavoro e nelle piscine, Viareggio

Salute

Nella testa dell'Isis. Realtà e psicopatologia del fenomeno terroristico, Lucca

Salute

[Visualizza tutti](#)



<http://www.luccaonline.com/news/ultim-ora/fuori-di-taste-taste-11-2.html>

salumi di cinta senese della famiglia Renieri.

_Galeotto fu il Risotto

Dalle ore 20.00, Desinare @ Riccardo Barthel (Via dei Serragli 234r) ospiterà un vero e proprio "teatro da salotto" culinario: protagonista il critico gastronomico Leonardo Romanelli alle prese con racconti, aneddoti e curiosità legati al mondo della gastronomia durante la preparazione di un risotto, che sarà servito agli spettatori.

_Da' Pescatore: Immersione Verticale del Baccalà

Nella sua spettacolare location, una chiesa anglicana sconsacrata, la Casa di Cucina Da' Pescatore (Piazza del Carmine 7r) propone degustazioni "verticali" di baccalà in abbinamento ai vini friulani Zorzettig, in collaborazione con la prestigiosa azienda Schooner. Una gustosa immersione alla scoperta del baccalà alla scoperta dei suoi diversi sapori. L'evento si ripeterà anche sabato 12 marzo.

_A Taste of Puglia

Alle 20.00, Olio Restaurant (Via Santo Spirito 4) porta il pubblico di Fuori di Taste alla scoperta della Puglia con i prodotti biologici della Azienda Agraria Paolo Petrilli: spaghetti di semola di grano duro con pomodori pelati, ed un calice di Nero di Troia.

_Firenze - Bangkok Andata e Ritorno

La cucina toscana incontra quella thailandese al Ristorante Quinoa (Vicolo S. Maria Maggiore

1) per una cena- degustazione vegetariana e gluten free.

Sabato 12 marzo

_Teaching Traditions - No Legal Age for Drinking Culture

Dalle 9.30 alle 18.00, Apicius International School of Hospitality (Via Guelfa 85) presenta "Teaching Methodologies in Hospitality, Food and Wine Studies", una conferenza che riunisce

relatori e studenti internazionali e produttori del territorio. Fra gli ospiti anche lo chef Cristiano Tomei del Ristorante L'Imbuto che vanta una Stella Michelin). Nelle degustazioni: Riso Acquerello, Pruneti (olio), Pastificio Fabbri, Acetaia Malpighi. Wine tasting panel.

_Fuori di Taste alla Rinascente

Dalle 11 alle 20, La Rinascente Firenze (Piazza della Repubblica) invita ad assaporare l'eccellenza dei prodotti italiani con degustazioni e incontri con una selezione di produttori in assortimento nel Food Market della Rinascente.

_Menù Rivoluzione del Tartufo

Dalle 12 alle 14 (anche domenica 13 marzo e dalle 20.00 (anche domenica 13 e lunedì 14 marzo), il ristorante Ora d'Aria (Via dei Georgofili 9r) presenta una selezione di tapas a scelta a base di tartufo fresco, creme e condimenti della produzione Tartufi Stefania Calugi.

_Bolle di Olio e Farfalle di Pasta

Dalle 12 alle 16 e dalle 19 (anche domenica 13 marzo), al Caffè Alfieri (Lungamo Corsini 2), l'ex executive chef Alessandro Pierangeli ha scelto Oro d'Oliva, olio di eccellenza, e la pasta di Pastificio Benedetto Cavalieri dal 1918 - di gusto mediterraneo e lavorata alla maniera antica



<http://www.lucconline.com/news/ultim-ora/fuori-di-taste-taste-11-2.html>

- per uno speciale percorso sensoriale.

_La Colomba... fa Primavera!

La Sala Ex Leopoldine (Piazza Torquato Tasso 7) è la location di uno speciale evento- degustazione organizzato dalla Biennale Enogastronomica Fiorentina: assaggi di 10 colombe prodotte da note pasticcerie italiane, con vini in abbinamento.

_Art Taste at Strozzi Caffè

Dalle 19 alle 21, lo Strozzi Caffè - Colle Bereto Winery (Palazzo Strozzi, Piazza degli Strozzi) propone una degustazione dei prodotti di Acquapazza Gourmet (alici e colatura), de La Bottega del Gusto (mozzarella e prodotti tipici) e de La Molina (cioccolato), in abbinamento ai vini Collebereto.

_Aperitivo al Teatro Niccolini

Recentemente restaurato e riaperto dopo vent'anni, lo storico Teatro Niccolini (Via Ricasoli 3) propone uno sfizioso aperitivo, in collaborazione con Firenze Spettacolo e Promowine, con protagonisti i salumi di cinta senese Renieri, insieme ai vini e altri prodotti del territorio. La serata sarà arricchita da letture e performance artistiche.

_A Taste of Gold con Caseificio Gennari

Al Caffè dell'Oro (Lungarno Acciaiuoli 2) una speciale degustazione di Parmigiano Reggiano 24 mesi disolabruna e della riserva 48 mesi del Caseificio Gennari di Parma, con menù di tre portate.

_Sulle Tracce del Riso

Il Ristorante Il Santo Graal (Via Romana 70r) e Riserva San Massimo insieme per una cena- percorso enogastronomico dedicata al riso Carnaroli ... 5 portate ideate dallo chef Gabriele Andreoni per scoprire tutte le sfumature del Riso Riserva San Massimo. Ogni portata sarà abbinata ai vini dell'Azienda Agricola La Staffa.

Domenica 13 marzo

_Ortobello

Dalle 9 alle 16, ritorna l'appuntamento con il mercato a km zero Ortobello nel cortile della bottega-laboratorio Riccardo Barthel (Via dei Serragli 234r). Tra banchi di verdure, latte, uova, carne e altri prodotti freschi, sarà protagonista l'arte di far la spesa, tra saperi e sapori della tradizione.

Il contenuto e' stato pubblicato da TASTE - In viaggio con le diversità del gusto in data 03 marzo 2016. La fonte e' unica responsabile dei contenuti. Distribuito da Public, inalterato e non modificato, in data 03 marzo 2016 11:28:54 UTC.

Il documento originale e' disponibile all'indirizzo:
http://www.pittimmagine.com/mediaObject/corporate/fairs/Taste/press-room/2016/2_Comunicato-Fuori-di-Taste_Taste-n-11/original/2_Comunicato+Fuori+di+Taste_Taste+n.+11.pdf?mgnlDownload=true

[Fonte: Lucca OnLine]

 **Ultim'ora, Attualità**
Pietrasanta

Mi piace Tweet

Condividi su:      

Ultime notizie

- [Fuori di Taste @ Taste 11, Attualità, Pietrasanta](#)
- [Fuori di Taste @ Taste 11, Attualità, Pietrasanta](#)

lucconline.com

Più : www.alex.com/siteinfo/lucconline.com

Ranking



Popolarità



Estrazione : giovedì 03 marzo 2016

Categoria :

File : piwi-9-12-268105-20160303-893017424_1.xml

Audience : 0

<http://www.lucconline.com/news/ultim-ora/fuori-di-taste-taste-11-2.html>

- Bus tunisini: sconti per chi pranza o cena a Lucca, Cronaca, Lucca
- "Targa che illumina la vita": buone notizie dall'Egitto, dal Texas e dallo Sri Lanka, Comuni, Lucca
- Arriva a Monteverchi il Mercato del Forte dei Marmi, Cronaca, Forte dei Marmi
- Depuratore "Casa di Lupo" di Porcari (LU), Cronaca, Porcari
- In Versilia sotto falso nome: scoperto e arrestato trafficante di droga, Attualità, Lucca
- COMUNICATO STAMPA Cittadinanza onoraria al Corpo dei Vigili del Fuoco in occasione delle celebrazioni per il 5 marzo, Cronaca, Forte dei Marmi

[Altre notizie](#)

[Mappa](#)

[Calcola percorso in auto](#)

Ricerca

Newsletter Inserisci la tua e-mail e iscriviti alla nostra newsletter gratuita, riceverai le News di Lucca e dintorni [Privacy](#)

Connettiti

Lucca Online

© 2013-2016 Lucca OnLine
LUCCA (Italy)
Redazione:
E-mail info@lucconline.com

Home Page
Pubblicità con noi
Disclaimer
Copyright
Galleria fotografica
Redazione
Newsletter
Contattaci

SCG Business Consulting s.a.s. di Giacomelli E. & C. - Internet Advertising Division
© 2013 - 2016 - Tutti i diritti riservati
P.Iva e Cod. Fisc. 01675690562