



## sabato 12

**Dalle 20 il centro wellness Hidron a Campi Bisenzio** ospita la serata "Sabato Sera M'Assaggi", cena a lume di candela con degustazione delle birre di 32 Via dei Birrai, abbinata a massaggi e momenti di relax.

**Degustazione delle specialità di VIGNOLI 1946** dalle 17 alle 20. Nello storico punto vendita di Piazza San Pier Maggiore 1r, i prodotti di punta dell'azienda agricola: vini, oli, salumi. Con la partecipazione di Luca Socci, agronomo e capo panel per la degustazione degli oli alla Camera di Commercio di Firenze.

**"Chef per un Giorno" alle Murate.** Alle 20.30, il ristorante di Montano, ospita un noto personaggio che, dopo avere acquistato i prodotti delle aziende di Taste al Taste-shop, prepara un menù ad hoc.

**Pane, Pasta e Legumi del Materano all'Osteria del Caffè Italiano.** Il Consorzio del Pane di Matera IGP propone un menù con pane, pasta e legumi del Materano.

**Alle 17.30 l'hotel Riva Lofts ospita "I Lieviti di Paolo Sacchetti"**, degustazione delle paste lievitate del noto maestro pasticciere, considerato tra i migliori produttori di panettoni italiani: Panettone "Giulebbe" e le famose "Pesche di Prato".

## domenica 13

**"Ortobello": il mercato eco-friendly di Riccardo Barthel.** Un mercato alimentare a km zero dalle 9 alle 16, per acquistare prodotti locali nel cortile dell'azienda di arredamento fiorentina in via dei Serragli. Riccardo Barthel chiama a raccolta per il secondo anno consecutivo i contadini della campagna fiorentina e i produttori della zona per incentivare il legame con i prodotti del territorio e il ritorno ad un loro utilizzo consapevole. l'Associazione Culturale di Gastronomia Itinerante Cavolfiori a Merenda cucina i prodotti in vendita.

**Alle 12.30 all'hotel Riva Lofts l'evento "Finalmente l'arte ci farà mangiare":** conversazione - degustazione - sul rapporto tra arte, cibo ed estetica con lo chef Massimo Neri, i



titolari della Galleria Continua di San Gimignano e l'artista Loris Cecchini.

**Cecchi presenta i tre JRE toscani.**

**Un percorso di gusto tra mare, campagna e città.** Al ristorante Ora d'Aria la storica azienda del Chianti Classico riunisce per la prima volta i tre giovani chef toscani dell'associazione JRE Italia abbinando le sue selezioni di vini.

**"Chef per un Giorno" al ristorante Alle Murate (> vedere sab 13).**

**Pane, Pasta e Legumi del Materano all'Osteria del Caffè Italiano (> vedere sab 13).**

## tutti i giorni di taste

**Re-make-it!: 30 creativi per Mario Luca Giusti.** Un evento in collaborazione tra Mario Luca Giusti e l'architetto Alessandro Moradei, The Creatures Factory e Archivio Personale. 30 giovani creativi e designer reinterpretano un pezzo della collezione di Mario Luca Giusti. I progetti sono esposti al concept store Società Anonyme, e presentati con un evento spe-

ciale (via Niccolini, ang Via della Mattonaia).

**Casa Barone porta il Vesuvio al Munaciello** Al Munaciello in Via Mafia (Santo Spirito) una cena proposta dall'azienda agricola Casa Barone con un menù tutto dedicato a esaltare il sapore dolce e inconfondibile del pomodoro del Vesuvio e di altri prodotti di questa terra.

**Acquerello: cena a tema da Ossi di Seppia**

Il giovane ristorante in San Niccolò propone una cena con portate tutte a base di Riso Acquerello.

**Donnafugata conquista La Piazza del Vino**

Un nome di prestigio della produzione vinicola siciliana per un evento speciale al ristorante Piazza del Vino.

**Il ... Sud e la cinta senese dell'Antica Macelleria Falorni**

L'Antica Macelleria Falorni presenta all'Osteria del Caffè Italiano (Sud) una speciale degustazione tutta dedicata alla cinta senese (Via dell'Isola delle Stinche, 11r - 055 289368)

aggiornamenti e programma completo: [www.fuoriditaste.com](http://www.fuoriditaste.com)