



## GIOVEDÌ 07/03

dalle 18:00	<p><b>In Simbiosi con i grani antichi</b></p> <p>Simbiosi Organic , Via de' Ginori 56-58-60r, Firenze</p> <p>Il ristorante Simbiosi Organic Pasta e la pizzeria Simbiosi Organic Pizza dedicano una serata ai grani antichi del Mulino Val d'Orcia: primi piatti di pasta fresca e pizze speciali.</p> <p>per info e prenotazioni: 055.0640115 www.simbiosi.bio</p> <p>menu alla carta</p>
18:00-23:00	<p><b>Un angolo di Russia a Firenze</b></p> <p>Fedor Bistrò, Piazza della Signoria 37r, Firenze</p> <p>Piatto con degustazione di Caviale Imperiale di Russian Caviar House, ma non solo! Il menu comprende: oladi con caviale e panna acida; blinis espressi con uova di salmone; salmone selvaggio; storione affumicato; insalata russa; vodka ghiacciata Beluga.</p> <p>per info e prenotazione: 055.210496 fedorbistoflorence@gmail.com - www.fedorbistoflorence.it</p> <p>prezzo: 30€</p>
19:00	<p><b>The Amazing Italian Wine Journey. Con Filippo Bartolotta</b></p> <p>Irene Bistrò - Hotel Savoy, Piazza della Repubblica 7, Firenze</p> <p>Un'esperienza interattiva e emozionante, per una serata esclusiva con 9 prestigiose etichette che hanno preso parte al recente road show americano "The Amazing Italian Wine Journey", sapientemente abbinate ai piatti signature di Irene Bistrò. Che il viaggio abbia inizio... Con Filippo Bartolotta, wine educator, sommelier e ambasciatore dei vini italiani nel mondo.</p> <p>per info e prenotazioni: 055.27355891 irenefirenze@roccofortehotels.com</p> <p>prezzo: 65€ (abbinamento vini incluso). Posti limitati</p>
19:00-00:00	<p><b>Pane, pasta &amp; dintorni</b></p> <p>Antica Trattoria Il Barrino, Via Gioberti 71r, Firenze</p> <p>Degustazione di pane, pasta e Grigio del Casentino in collaborazione con <b>Antico Pastificio Morelli 1860</b> e <b>A.G. Morelli liquori dal 1911</b>. Interverranno i produttori Morelli e la proprietaria della trattoria, Margherita Todisco.</p> <p>per info e prenotazioni: 055.660565 ilbarrino.firenze@gmail.com - www.ilbarrinofirenze.it</p> <p>prezzo: 35€</p>

## GIOVEDÌ 07/03

dalle 20:00

### Zorzettig: il vino secondo Annalisa spiegato da Leonardo Romanelli

Ristorante L'Ortone, Piazza Lorenzo Ghiberti 87r, Firenze

Degustazione guidata da Leonardo Romanelli di 4 vini **Zorzettig**: Pinot Bianco, Ribolla Gialla, Cabernet Franc e Refosco dal Peduncolo Rosso; vini che parlano del territorio friulano e della passione delle donne. Sarà presente il produttore. A seguire cena con 4 portate e stessi vini: alici fritte con salsa yoghurt e sale al limone; spaghetti con carciofi freschi e tartare di gambero; pappardella al cinghiale; stracotto di guancia con verdure di stagione; cantucci e vin santo.

per info e prenotazioni:  
055.2340804  
www.lortone.it - www.zorzettigvini.it

prezzo: 45€ (degustazione e cena). Posti limitati

20:00

### Cena anarchica con Cristiano Tomei e Michele Leo

Pizzeria Santarpia, Largo Annigoni 9c, Firenze

Cristiano Tomei e Michele Leo vi invitano alla loro cena di matrimonio presso la pizzeria Santarpia. Pizza e cucina si sposano! Viva viva gli sposi! Colonna sonora scelta per la celebrazione: La libertà non è star sopra un albero la libertà è partecipazione. Cit. Giorgio Gaber

per info e prenotazioni:  
055.245829  
www.santarpia.biz

prezzo: 60€ (vini inclusi)

20:30

### Fuori di cinta 7: la cinta senese, i carciofi romaneschi... e i vini di Felsina!

Trattoria da Burde, Via Pistoiese 154, Firenze

Una serata speciale con la carne e il prosciutto di cinta senese del salumificio **Renieri**, i carciofi romaneschi e i sott'oli di **Agnoni** e i vini di Felsina. Saranno presenti i produttori, che sveleranno ai partecipanti segreti e curiosità sui loro prodotti. Una serata dedicata al gusto, al piacere e all'eccellenza dei sapori della tradizione toscana.

per info e prenotazioni:  
055.317206  
info@daburde.it - www.burde.it

prezzo: 45€

## VENERDÌ 08/03

dalle 12:00  
(pranzo) e dalle  
19:30 (cena)

### Dove nuota lo squalo? Shark da Procacci

Procacci, Via de' Tornabuoni 64r, Firenze

Pranzo e cena per assaggiare una selezione di piatti realizzati con i prodotti Shark, i salumi di pesce 100% naturali senza conservanti né coloranti.

per info:  
055.211656  
sharkbottegadelpesce.it

menu alla carta

12:00-14:30 e dalle 19:30	<p><b>Calugi e Palagiaccio all'Ora d'Aria</b></p> <p>Ristorante Ora d'Aria, Via dei Georgofili 11r. Firenze</p> <p>Menu di 6 portate realizzato con prodotti di <b>Tartufi Stefania Calugi</b> e della <b>Storica Fattoria Il Palagiaccio</b>.</p> <p>per info e prenotazioni: 055.2001699 chefstabile@gmail.com - www.oradariaristorante.com</p> <p>prezzo: 80€</p>
dalle 18:00	<p><b>Agnoni e i sapori della natura</b></p> <p>FOOO Bistrot, Viale Spartaco Lavagnini 70/72, Firenze</p> <p>Declinazione dei prodotti dell'azienda <b>Agnoni</b> reinterpretati in forma gastronomica dall'aperitivo fino a cena.</p> <p>per info e prenotazioni: 055.4606701 info@ooo.it</p> <p>prezzo: a partire da 6€ per l'aperitivo / a partire da 13€ per la cena</p>
18:00-21:00	<p><b>C'era una volta pane e cioccolato</b></p> <p>Caffè Pasticceria Serafini, Via Gioberti 168r, Firenze</p> <p>Il "pane e cioccolato" come nelle più sane abitudini italiane da riscoprire con abbinamenti perfetti in tutte le sue varianti dolci e salate, attraverso la maestria dei pasticceri della Pasticceria Serafini e i prodotti di <b>Maglio - Cioccolato Italiano dal 1875</b>.</p> <p>per info: 055.2476214 info@pasticceriaserafini.it - www.pasticceriaserafini.it</p> <p>prezzo: menu alla carta</p>
18:00-21:00	<p><b>Fish Tapas &amp; Forte Beer</b></p> <p>Irene Bistrò - Hotel Savoy, Piazza della Repubblica 7, Firenze</p> <p>Una selezione di deliziosi assaggi di pesce e chips, serviti al tavolo, a cura dell'Head Chef dell'Hotel Savoy, accompagnati da un boccale a scelta tra 3 etichette della birra artigianale prodotta e firmata dal <b>Birrificio del Forte</b> di Pietrasanta, vincitore della prestigiosa World Beer Cup 2018. Con live dj sound.</p> <p>per info e prenotazioni: 055.27355891 irenefirenze@roccofortehotels.com</p> <p>prezzo: 15€ per la prima consumazione (piatto e birra) a scelta / 7€ secondo bicchiere di birra. Posti limitati</p>

18:30-23:00

**Piano, Sano e Toscano**

Italian Tapas, Via Sant'Agostino 11r, Firenze

Pronti per un viaggio nel gusto? Dal 4 all'11 marzo uno speciale menu tutto da gustare. Un'esplosione di sapori, con le produzioni più particolari della Toscana: antipasto e piatti a base di chioccioline e altre specialità, accompagnati da drink fatti con gin toscani, grazie alla collaborazione con alcune eccellenze gastronomiche come **Arcenni**. Venerdì la presentazione ufficiale del menù a cena che sarà disponibile in versione aperitivo da lunedì 4 a lunedì 11.

per info e prenotazioni:  
055.0982738  
www.italiantapas.it - www.facebook.com/italiantapasristobar

prezzo: 20€ (cena del venerdì con antipasto, due tapas dedicate alle chioccioline e drink) / 10€ (aperitivo speciale dal 4 all'11 marzo)

19:30

**Una donna dolce&forte**

Hotel Bernini Palace, Piazza San Firenze 29, Firenze

Per l'uscita di "Dolce Firenze & oltre, the sweet side of the city", la nuova guida di Firenze Spettacolo dedicata ai migliori pasticceri, dolci e gelati più tipici e squisiti, Hotel Bernini propone un menu degustazione in tema "dolce&forte" con piatti tipici e creativi della tradizione Toscana. Serata a buffet. Gran finale con 6 maestri pasticceri e 1 maestro cioccolatiere. Ognuno con una creazione inedita in omaggio alla Festa delle Donne. In abbinamento vini Frescobaldi e di altre case vinicole.

per info e prenotazioni:  
055.212911  
info@firenzespettacolo.it - www.firenzespettacolo.it

prezzo: 30€

20:00

**Salami sulle torri**

Harry's Bar Firenze, Lungarno Amerigo Vespucci 221r, Firenze

Il Consorzio del vino Vernaccia di San Gimignano DOCG incontra il **Salumificio Mannori**. Banchi di assaggio con una selezione di aziende del Consorzio del vino Vernaccia di San Gimignano DOCG per apprezzare la sapidità e le speziature dei salumi e insaccati del Salumificio Mannori, a Prato dal 1950.

per info:  
055.2396700  
www.vernaccia.it - www.salumificiomannori.it

evento su invito

20:00-23:00

**Le schiacciatine del Forte dei Marmi incontrano la Provenza**

La Taverna di Le Cirque, Via Mario Morosi 11, Firenze

Gli ospiti verranno accolti con un drink e un ampio aperitivo con selezione di focaccine fatte a mano dalla chef con lievito madre secondo l'antica ricetta e la tradizione, sempre calde vuote e ripiene. Le schiacciatine saranno le protagoniste anche a tavola con un menu a tema e stagionale di sapori francesi. Non potrà mancare il tipico plateau di fine pasto con selezione di formaggi.

per info e prenotazioni:  
055.4222446 - 366.4140200  
frontdesk@lecirquefirenze.com - www.lecirquefirenze.fr - www.tavernadilecirque.it

prezzo: 40€

20:00-24:00

**Contadino cervello fino**

Osteria Santo Spirito, Piazza Santo Spirito 16r, Firenze

L'Osteria Santo Spirito ospita i prodotti delle macellerie **Vignoli 1946** e della loro azienda agricola Il Casalone Vignoli. Un menu "Contadino cervello fino" dove verranno proposti le carni delle macellerie Vignoli 1946 in abbinamento con l'olio monovarietale e il Chianti Classico dell'azienda agricola Il Casalone Vignoli. Il menu e la promozione continueranno per tutta la durata della manifestazione.

per info e prenotazioni:  
055.2382383  
www.osteriasantospirito.it

prezzo: 25€

09:30-11:00



**A scuola di pane / I pani della contaminazione**

Stazione Leopolda - Teatro dell'Opera, Viale Fratelli Rosselli, 5 - Firenze

Laboratorio a cura di Nicola Giuntini (Panificio Giuntini Quarrata) con Piero Capecchi.

per info e prenotazioni:  
055.3693304  
eventi@pittimmagine.com

laboratorio gratuito, biglietto di ingresso alla manifestazione con tariffa speciale 15€. Prenotazione obbligatoria, posti limitati.

10:00-19:00

**Pratiche: il disegno, l'impasto, l'assaggio, la fotografia**

Tatatà, Via Santa Maria 38r, Firenze

Il programma della giornata: ore 10:00 la colazione con Luna Colombini, 2 ore di colore per bimbi e genitori / ore 12:30 la tua pasta madre con Rebecca Di Benedetto, per avviare l'autoproduzione / ore 14:30 la via nordica al pane con Katrine Lokke, Copenhagen A/R / ore 16:00 l'antipasto con Francesca Procopio, 3 ore di workshop Food Styling & Photography. Prodotti di design per i praticanti del disegno forniti da Parentesi Quadra Food Division.

per info e prenotazioni:  
055.9367564  
info@tatata.it

prezzo: 10€ (pane e materiali inclusi) / 60€ workshop

10:30



**Mani in pasta con Style Piccoli**

Buoneria, Via del Fosso Macinante 4, Firenze

Anche preparare del semplice pane può essere un modo per stimolare la fantasia e la creatività dei bambini. In questo laboratorio 20 mini chef impasteranno da veri artisti sotto la guida di un mastro panificatore della Buoneria. A fine laboratorio una gustosa merenda con pane e cioccolata!

per info e prenotazioni:  
fuoriditaste@pittimmagine.com

evento gratuito per bambini dai 4 anni, prenotazione obbligatoria (posti limitati)

11.00



**Nuove bakery. Evoluzione e rivoluzione**

Stazione Leopolda - Teatro dell'Opera - Area Ring, Viale Fratelli Rosselli 5, Firenze

Alessandro Longhin (Forno Collettivo di Milano), Pasquale Polito (Forno Brisa Bologna) e Matteo Piffer (Panificio Moderno Trento) in conversazione con Laura Lazzaroni, scrittrice e autrice di "Altri Grani Altri Pani".

<p>dalle 12:00 (pranzo)</p>	<p><b>Frescobaldi incontra una nicchia del Friuli: Friultrota</b></p> <p>Ristorante Frescobaldi , Piazza della Signoria 31, Firenze</p> <p>Menu con i prodotti di <b>Friultrota</b>: antipasto di baccalà mantecato, agretti e focaccia al rosmarino e <b>Laudemio Frescobaldi</b>; primo piatto di farro mantecato al Laudemio Frescobaldi con guance di trota affumicata e carciofi. Il tutto abbinato ad un bicchiere di Alie Rosé della Tenuta Ammiraglia in Toscana, acqua e caffè.</p> <p>per info e prenotazioni: 055284724 reservations@frescobaldifirenze.it - www.frescobaldifirenze.it</p> <p>prezzo: 22€</p>
<p>14:00-15:00</p>	<p> <b>A scuola di pane</b></p> <p>Stazione Leopolda - Teatro dell'Opera, Viale Fratelli Rosselli, 5 - Firenze</p> <p>Laboratorio a cura di Davide Longoni (Panificio Davide Longoni Milano), Pasquale Polito (Forno Brisa Bologna) e Matteo Piffer (Panificio Moderno Trento).</p> <p>per info e prenotazioni: 055.3693304 eventi@pittimmagine.com</p> <p>laboratorio gratuito, biglietto di ingresso alla manifestazione con tariffa speciale 15€. Prenotazione obbligatoria, posti limitati</p>
<p>15:00</p>	<p> <b>Geografia e lessico del Pane</b></p> <p>Stazione Leopolda - Teatro dell'Opera - Area Ring, Viale Fratelli Rosselli 5, Firenze</p> <p>I mastri panificatori d'eccezione di Panificio Giuntini Quarrata, Panificio Davide Longoni Milano e Pane&amp;Pace Matera dialogano con Zefiro Ciuffoletti, accademico dell'Accademia dei Georgofili. Modera Davide Paolini.</p>
<p>dalle 15:30</p>	<p><b>Il matrimonio tra i Mignon dello Chalet e la tradizione</b></p> <p>Chalet Fontana, Viale Galileo Galilei 7, Firenze</p> <p>Una selezione di deliziosi assaggi all'insegna dell'incontro tra i Mignon, panini fatti in casa dallo chef Luigi Bonadonna e i sapori della tradizione, come burro e acciughe, pinoli e pecorino, salmone e lime e il matrimonio perfetto con il tartufo di <b>Savini Tartufi</b>.</p> <p>per info e prenotazioni: 347.6279671 info@chalet-fontana.it - www.chalet-fontana.it</p> <p>prezzo: 13€ selezione assaggi</p>
<p>15:30-17:30</p>	<p><b>La merenda ai giorni nostri</b></p> <p>La Buona Novella presso Grand Hotel Minerva, Piazza Santa Maria Novella 16, Firenze</p> <p>Potrete assaggiare alcune specialità legate al mondo della pasticceria di nuova tendenza, spaziando tra tartellette, monoporzioni, éclair abbinata a fantastici prodotti de <b>La Via del Té</b>. Una merenda in veste moderna e contemporanea.</p> <p>per info e prenotazioni: 055.27230 info@grandhotelminerva.com</p> <p>prezzo: 25€</p>

15:45-18:40

### Cioccociak!

Cinema La Compagnia + Eataty Firenze, Via Cavour 50r + Via De Martelli 22r, Firenze

Un pomeriggio goloso con protagonista il più prezioso dei frutti tropicali: il cioccolato. Alle 15:45 da Eataty Firenze laboratorio sensoriale "Alla scoperta del magico mondo del cioccolato" e alle 17:00 al cinema La Compagnia proiezione del film "Willy Wonka e la Fabbrica di Cioccolato" (di Mel Stuart USA, 1971. 100').

per info e prenotazioni:  
055.268451 - 055.0153601  
info@cinemalacompagnia.it - didatticafirenze@eataty.it - www.cinemalacompagnia.it -  
www.eataty.net/it\_it/negozi/firenze/

prezzo: 7€ ingresso laboratorio + film (posti limitati per il laboratorio) / 4€ ingresso film. Evento aperto a tutti, consigliato per le famiglie con bambini a partire dagli 8 anni.

16:30



### Taste Ring\_Ritorno alla Trattoria?

Stazione Leopolda - Teatro dell'Opera - Area Ring, Viale Fratelli Rosselli, 5 - Firenze

Davide Paolini in conversazione con Marco Bolasco (curatore della Guida Osterie d'Italia Slow Food e direttore enogastronomia e varia Giunti Editore), Federico Malinverno (presidente dell'associazione Premiate Trattorie Italiane), Fabio Picchi (Il Cibreo), Andrea Gori (Trattoria Da Burde) e Roberto Casamenti (Osteria La Campanara, Galeata Forlì-Cesena).

17:30-20:30

### Gustare con tutti i sensi la magia enegetica dei nuovi Cherry Gemstone Rings

Spazio Multisensoriale Marina Calamai "On the Road", Via Santo Spirito 22r, Firenze

Un'immersione nei 5 sensi assaporando le dolcezze da gustare accompagnate da deliziosi drink. Marina Calamai dall'interno del "Muffin che ti mangia" parlerà dei diversi significati energetici dei nuovi Gemstone Rings.

per info:  
info@marinacalamai.it - www.marinacalamai.com

evento gratuito

18:00



### A ognuno il suo panino... semplice, ricco, spontaneo, evocativo, insolito, tradizionale, personale

Stazione Leopolda - Teatro dell'Opera - Area Ring, Viale Fratelli Rosselli 5, Firenze

Alberto Capatti, storico, presidente dell'Accademia Panino Italiano, Anna Prandoni, direttore de Il Panino Italiano e Daniele Reponi Maestro del panino. Interpreta il panino a fine talk con una degustazione dei pezzi 'favoriti': Riccardo Soncini, Maestro del Panino.

18:00

### Presentazione di 24 Hour Pizza People

Berberé, Via dei Benci 7, Firenze

24 Hour Pizza People racconta tutto ciò che ruota attorno alla cultura della pizza, attraverso gli intrecci di relazioni urbane, persone, luoghi, immagini e leggende metropolitane. Progetto editoriale ideato da Salvatore e Matteo Aloe, fondatori di Berberé, e edito dalla scrittrice e giornalista Martina Liverani.

per info e prenotazioni:  
ufficiostampa@comunicative.it - www.berbere.it

evento gratuito, necessaria la prenotazione

<p>dalle 18:00</p>	<p><b>Grappe e liquori nei cocktail del Terzo Millennio</b></p> <p>Caffè Gilli, Via Roma 1r, Firenze</p> <p>T+T+T: Territorio, Tradizione &amp; Tecnologia - questi i punti cardine che saranno illustrati durante la masterclass della famiglia <b>Nonino Distillatori dal 1897</b>.C+C+C: Cucina, Creatività e Cocktail - un trionfo vincente che farà da comun denominatore all'aperitivo, sviluppato a quattro mani con Mauro Picchi e lo chef Paolo Nucera e la partecipazione dell'ormai "di casa" Luca Picchi.</p> <p>per info e prenotazioni: 055.213896 eventi@gilli.it - www.gilli.it</p> <p>masterclass gratuita su prenotazione aperitivo e food pairing 13€</p>
<p>18:00-02:00</p>	<p><b>La Petrognola sotto il loggiato</b></p> <p>Emporio Conviviale (De Plek e PanicAle), Via Panicale 7/11r</p> <p>Tap take over del birrifico <b>La Petrognola</b> con mastrobirraio al PanicAle. Al De Plek abbinamenti culinari di street food al piatto con le birre in bottiglia.</p> <p>per info e prenotazioni: 335.5473530</p> <p>prezzo: da 5€ a 25€</p>
<p>18:00-22:00</p>	<p><b>Boccondivino con finocchiona &amp; sbirulino</b></p> <p>Toscanino in Rinascente, Piazza della Repubblica, Firenze</p> <p>In occasione dell'apertura di Toscanino in Rinascente, <b>Macelleria Falorni</b> e Toscanino presentano Boccondivino, un aperitivo tutto toscano con finocchiona IGP e prosciutto Falorni accompagnati da sbirulino realizzato con olio extravergine d'oliva <b>Pruneti</b>.</p> <p>per info: 055.4933468 www.toscanino.com</p> <p>prezzo: 12-15€</p>
<p>18:30 e 20:30</p>	<p><b>Sulla CRESSta dell'onda</b></p> <p>Scuola di Arte Culinaria Cordon Bleu, Via Giuseppe Giusti 7, Firenze</p> <p>Una lezione-aperitivo da Cordon Bleu Firenze con la chef Deborah Corsi de La Perla del mare di San Vincenzo. Tutti i partecipanti avranno l'occasione di degustare una serie di finger food a base di pesce e micro ortaggi <b>Koppert Cress</b>. In abbinamento i vini della Tenuta Poggio Rosso.</p> <p>per info e prenotazioni: 055.2345468 - 055.2260228 info@cordobleu-it.com - italy.koppertcress.com - www.cordobleu-it.com</p> <p>prezzo: 10€ (degustazione e consumazione inclusa). Prenotazione obbligatoria</p>
<p>18:30-00:00</p>	<p><b>Gin&amp;Cheese</b></p> <p>Ditta Artigianale, Via Sprone 5r, Firenze</p> <p>Degustazione di gin abbinati a formaggi. La bar tender Ginevra Gabrielli miscelerà i migliori gin internazionali combinandoli in abbinamento con i migliori formaggi della <b>Storica Fattoria Il Palagiaccio</b>.</p> <p>per info e prenotazioni: 055.0457163 info@dittaartigianale.it - www.dittaartigianale.it</p> <p>prezzo: a partire da 10€</p>



<p>dalle 19:00</p>	<p><b>Il riso @ Sant'Agostino</b></p> <p>Trattoria Sant'Agostino, Via Sant'Agostino 23r, Firenze</p> <p>Menu degustazione base di <b>Riso Maratelli</b>: timballo di riso alle melanzane, risotto agli asparagi, arancini con piselli e mozzarella, frittelle di riso.</p> <p>per info e prenotazioni: 055.281995 info@trattoriasantagostino.com - www.trattoriasantagostino.com</p> <p>menu alla carta</p>
<p>19:00</p>	<p><b>Le olive taggiasche al Duomo</b></p> <p>Enoteca Alessi, via delle Oche 27r, Firenze</p> <p>Degustazione delle olive taggiasche del <b>Frantoio di Sant'Agata d'Oneglia</b> e altri prodotti tipici. Aperitivo.</p> <p>per info e prenotazioni: 055.214966 info@enotecaalessi.it - www.enotecaalessi.it</p> <p>prezzo: 5€ a calice</p>
<p>dalle 19:00</p>	<p><b>Bolle di caviale</b></p> <p>Golden View, Via de' Bardi 58r, Firenze</p> <p>Il caviale <b>Calvisius</b> incontra lo champagne di Louis Brochet sull'altare di Ponte Vecchio.</p> <p>per info e prenotazioni: 055.214502 - 333.4751309 www.goldenviewopenbar.com</p> <p>prezzo: 10€/40€</p>
<p>19:00-00:00</p>	<p><b>Tuscan Spirits</b></p> <p>Fabbricato Viaggiatori, Piazza della Stazione 50, Firenze</p> <p>Il viaggio degli spiriti: l'associazione Tuscan Spirits, capitanata da <b>Taccola 1895</b>, propone una serata all'insegna dei prodotti dell'eccellenza toscana: grappe, gin, vermouth, amari, cocktail, il ponce e molto altro. Un percorso da bere che abbraccia tutta la toscana.</p> <p>per info e prenotazioni: 055.2645114 fabbricatoviaggiatori@gmail.com - www.tuscanspirits.com</p> <p>prezzo: 8€</p>
<p>19:00-23:00</p>	<p><b>Cocktail in Lounge</b></p> <p>Four Seasons Hotel Firenze - Atrium Bar, Borgo Pinti 99, Firenze</p> <p>Evento in collaborazione con <b>Nonino Distillatori</b>, che presenterà in esclusiva un nuovo liquore "Aperitivo Nonino". Una serata di musica e cocktail con accompagnamento di finger food selezionato dallo chef stellato Vito Mollica, con la possibilità di gustare un aperitivo oppure scegliere la formula cena.</p> <p>per info e prenotazioni: 055.2626450 www.ilpalagioristorante.it</p> <p>prezzo: 25€ formula aperitivo (1 cocktail + finger food) / 55€ formula dinner (2 cocktail + due portate selezionate dallo chef)</p>

dalle 19:30	<p><b>Scendi gli amici, siedili al Santo, esci i sott'oli di Agnoni e i formaggi Palagiaccio</b></p> <p>Ristorante Il Santo Bevitore, Via di Santo Spirito 64r, Firenze</p> <p>I formaggi della <b>Storica Fattoria Il Palagiaccio</b> si incontrano con i deliziosi sott'oli di <b>Agnoni</b> in un menu degustazione.</p> <p>per info e prenotazioni: 055.211264 info@ilsantobevitore.com - www.ilsantobevitore.com</p> <p>prezzo: a partire da 12€ a piatto</p>
dalle 19:30	<p><b>Gin tonic e porchetta, coppia perfetta</b></p> <p>S. forno, Via di Santa Monaca 3r, Firenze</p> <p><b>Peter in Florence</b> insieme alla porchetta e alla mortadella di Prato del <b>Salumificio Mannori</b>, in degustazione da S.forno.</p> <p>per info: 055.2398580 info@ilsantobevitore.com - www.ilsantobevitore.com</p> <p>prezzo: 5€</p>
19:30 e 21:30	<p><b>La Pizza di Bosco: Verona-Prato Andata/Ritorno</b></p> <p>Saporé Prato, Viale della Repubblica 209/211/213, Prato</p> <p>Degustazione de Le Forme della Pizza di <b>Renato Bosco</b>: MozzarelladiPane®, PizzaDoppioCrunch®, AriadiPane® e la Pizza Tonda protagoniste con i prodotti tipici toscani e veneti.</p> <p>per info e prenotazioni: 0574.966178 saporeprato@aruba.it - www.boscorenato.it</p> <p>prezzo: 30€ (bevande escluse)</p>
19:30-21:00	<p><b>Lo squalo ha un cuore? Shark da Benheart</b></p> <p>Benheart, Via dei Calzaiuoli 78, Firenze</p> <p>Aperitivo con i salumi Shark 100% di mare, naturali e senza conservanti nel negozio Benheart, il marchio di alta qualità della pelle. Tutta la selezione dei prodotti di mare con lo champagne Bergère.</p> <p>per info: 335.6695459 sharkbottegadelpesce.it</p> <p>evento su invito</p>
19:30-21:00	<p><b>Taste di C</b></p> <p>Calistro, Lungarno Cellini 43r, Firenze</p> <p>Un appuntamento piccante da Calistro: degustazione culinaria di tre piatti, con tre abbinamenti di Nduja e calici di vino, in collaborazione con <b>L'Artigiano della 'nduja</b>.</p> <p>per info e prenotazioni: 055.6812904 info@calistro.it - www.calistro.it</p> <p>prezzo: 30€</p>

19:30-21:30

**Upstream e l'aperitivo Giusti**

Procacci, Via de' Tornabuoni 64r, Firenze

I rinomati panini e aperitivi Procacci preparati con salmone **Upstream** e gli aceti balsamici di **Acetaia Giuseppe Giusti**; in abbinamento i Franciacorta Marchesi Antinori e il classico Negroni con il Vermouth Giusti.

per info e prenotazioni:  
055.211656  
procacci@antinori.it - www.procacci1885.it/it/firenze

menu alla carta

19:30-22:30

**Acetaia Leonardi 1871, Laudemio Frescobaldi e Amedei - L'incontro di eccellenze**

Ristorante Frescobaldi, Piazza della Signoria 31, Firenze

**Acetaia Leonardi 1871, Laudemio Frescobaldi e Amedei** organizzano, nella suggestiva location del Ristorante Frescobaldi, un aperitivo con degustazione dei loro migliori prodotti.

per info:  
059.554375  
www.acetaialeonardi.it

evento su invito

19:30-22:30

**Superfood: taste the difference! Spirulina Gourmet Dining**

Osteria Pagliazza - Hotel Brunelleschi, Piazza S. Elisabetta 3, Firenze

Prova i piatti a base del Superfood Alga Spirulina **Severino Becagli**, ideati dallo chef Rocco De Santis e inseriti nel menu dell'Osteria Pagliazza, nella splendida cornice dell'Hotel Brunelleschi, nel cuore di Firenze.

per info e prenotazioni:  
055.27370  
info@hotelbrunelleschi.it - www.hotelbrunelleschi.it

menu alla carta. Posti limitati, prenotazione richiesta

20:00

**Dalla terra al piatto**

La Bottega del Buon Caffè, Lungarno Cellini 69r, Firenze

Una cena di Erez Ohayon e Giovanni di Giorgio per svelare i sapori della Fattoria di **Borgo Santo Pietro**. Gli chef saranno gli autori di un menu pensato per offrire agli ospiti uno straordinario percorso gastronomico, che consentirà di scoprire i prodotti di Borgo Santo Pietro e i tesori nascosti nel bosco.

per info e prenotazioni:  
055.5535677  
www.borgointhecity.com

prezzo: 135€ (bevande escluse)

<p>20:00</p>	<p><b>Il parmigiano... dà i numeri</b></p> <p>Caffé dell'Oro, Lungarno Acciaiuoli 2, Firenze</p> <p>Cena a tema firmata dallo chef stellato Peter Brunel: 4 portate in cui il parmigiano reggiano del <b>Caseificio Gennari</b> diventa protagonista.</p> <p>per info e prenotazioni: 055.27268912 oro@lungarnocollection.com - www.caffedelloro.it</p> <p>prezzo: 70€</p>
<p>20:00</p>	<p><b>Sua Maestà il Tortellino di Bologna abbraccia Firenze</b></p> <p>Osteria de' Cicalini, Via delle Oche 15r, Firenze</p> <p><b>Gratifico L'Arte della Pasta di Bologna</b> presenta Sua Maestà il Tortellino di Bologna: una degustazione narrata attraverso la storia del tortellino originale. I Mastri Pastai dell'Arte della Pasta di Bologna coinvolgeranno il pubblico in un'esperienza guidata dallo chef dell'Osteria de' Cicalini.</p> <p>per info e prenotazioni: 055.2052610 www.gratifico.it</p> <p>prezzo:10€</p>
<p>20:00</p>	<p><b>Oggi &amp; Savini / La pizza secondo noi</b></p> <p>Oggi Pizza &amp; Restaurant, Via del Parione 32r, Firenze</p> <p>Una poliedrica degustazione di abbinamenti tra la pizza napoletana e l'eccellenza del tartufo. Interverrà Cristiano Savini di <b>Savini Tartufi</b>.</p> <p>per info e prenotazioni: 055.4936616 antonelloggi1@gmail.com</p> <p>prezzo: 25€</p>
<p>20:00-02:00</p>	<p><b>Birrificio del Forte Tap Takeover</b></p> <p>The Joshua Tree Pub, Via della Scala 37r, Firenze</p> <p>Il Joshua Tree Pub dedica tutta la sua linea di birre alla spina al <b>Birrificio del Forte</b>. Per l'occasione sarà presente Francesco Mancini, fondatore e mastro birraio del Birrificio del Forte, che racconterà la sue creazioni.</p> <p>per info: thejoshuatreepub.it</p> <p>menu alla carta</p>
<p>20:00-23:00</p>	<p><b>Le schiacciatine del Forte dei Marmi incontrano la Provenza</b></p> <p>La Taverna di Le Cirque, Via Mario Morosi 11, Firenze</p> <p>Gli ospiti verranno accolti con un drink e un ampio aperitivo con selezione di focaccine fatte a mano dalla chef con lievito madre secondo l'antica ricetta e la tradizione, sempre calde vuote e ripiene. Le schiacciatine saranno le protagoniste anche a tavola con un menu a tema e stagionale di sapori francesi. Non potrà mancare il tipico plateau di fine pasto con selezione di formaggi.</p> <p>per info e prenotazioni: 055.4222446 - 366.4140200 frontdesk@lecirquefirenze.com - www.lecirquefirenze.fr - www.tavernadilecirque.it</p> <p>prezzo: 40€</p>

## SABATO 09/03

20:30

### Laudemio, birra e tartufo

La Fattoria di Maiano, Via Benedetto da Maiano 11, Fiesole

Serata dedicata alle eccellenze toscane con un menu degustazione a base di olio **Laudemio**, tartufo **Stefania Calugi** e birre **Brùton**.

per info e prenotazioni:

055.59432

spaccio@contemiarifulcis.it - www.fattoriadimaiano.com

prezzo: 60€

21:00

### Beermouth Party. Il primo vermouth di birra Baladin è buono anche miscelato!

Locale Firenze, Via delle Seggiole 12r, Firenze

Cocktail list dedicata al Beermouth, il primo vermouth di birra **Baladin**. Ospiti speciali Teo Musso e il bar tender Dennis Zoppi.

per info:

055.9067188

www.baladin.it - www.localefirenze.it

menu alla carta

## DOMENICA 10/03

07:00-19:00

### Il posto dei lamponi

S. Forno, Via di Santa Monaca 3r, Firenze

S.Forno utilizzerà nella sua produzione artigianale per colazioni e merende, i prodotti al lampone de **Lampone dei Monti Cimini®** realizzati da Massimiliano Biaggioli a Viterbo: composte aromatizzate, zuccheri e cristalli, sale e tisane, insieme a Lamponella®, la tisana di foglie di lampone pronta da bere per tutti i clienti.

per info:

055.2398580

www.ilsantobevitore.com - www.lamponideimonticimini.it

prezzo: a partire da 5€

09:00-16:00

### Ortobello®

Riccardo Barthel, Via dei Serragli 234r, Firenze

Il mercato alimentare a km zero Ortobello® offre la possibilità di acquistare prodotti locali venduti direttamente dai coltivatori nel cortile della bottega-laboratorio 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 saperi e sapori della tradizione.

per info:

francesco@riccardobarthel.it - www.riccardobarthel.it

evento gratuito

09:30-11:00



### A scuola di pane

Stazione Leopolda - Teatro dell'Opera, Viale Fratelli Rosselli, 5 - Firenze

Laboratorio a cura di Davide Longoni (Panificio Davide Longoni Milano), Pasquale Polito (Forno Brisa Bologna) e Matteo Piffer (Panificio Moderno Trento).

per info e prenotazioni:  
055.3693304  
eventi@pittimmagine.com

laboratorio gratuito, biglietto di ingresso alla manifestazione con tariffa speciale 15€. Prenotazione obbligatoria, posti limitati

dalle 12:00  
(pranzo)

### Frescobaldi incontra una nicchia del Friuli: Friultrota

Ristorante Frescobaldi, Piazza della Signoria 31, Firenze

Menu con i prodotti di **Friultrota**: antipasto di baccalà mantecato, agretti e focaccia al rosmarino e **Laudemio Frescobaldi**; primo piatto di farro mantecato al Laudemio Frescobaldi con guance di trota affumicata e carciofi. Il tutto abbinato ad un bicchiere di Alie Rosé della Tenuta Ammiraglia in Toscana, acqua e caffè.

per info e prenotazioni:  
055284724  
reservations@frescobaldifirenze.it - www.frescobaldifirenze.it

prezzo: 22€

12:00-23:00

### Cinta, chiocchie e tartufo

Badali Osteria, Via dei Renai 11r, Firenze

Il menu prevede: prosciutto cotto di cinta senese in anteprima e prosciutto crudo di cinta senese al coltello di **Renieri**; filetto di chianina appena scottato al sale nero di tartufo di **Savini Tartufi** su caropaccio di bianchetto; chiocchie in umido alla fiorentina di **Arcenni**.

per info a prenotazioni:  
055.2264422  
info@badaliosteria.it - www.badaliosteria.it

prezzo: 10-25€

12:30

### Al brunch con Acquerello

Il Palagio - Four Seasons Hotel, Borgo Pinti 99, Firenze

Lo chef stellato Vito Mollica propone nel suo menu il risotto **Acquerello** alle cime di rapa con mosaico di crostacei.

per info e prenotazioni:  
055.2626450  
ilpalagio@fourseasons.com - www.ilpalagioristorante.it

prezzo: 100€ (vini inclusi)

dalle 12:30  
(pranzo) / dalle  
19:30 (cena)


### Farm to table alle Lune #Chianina e pasta all'olio

Le Lune - Ristorante nel vivaio, Via San Domenico 36, Firenze

Il progetto Farm to table vede protagonisti la Chianina aziendale e una degustazione di pasta del Pastificio Fabbri in un semplice ma intenso abbinamento con l'olio evo bio.

per info e prenotazioni:  
055.5702222  
fresco@lelunefirenze.it

prezzo: 15€ chianina + calice / 10€ pasta all'olio + calice

12:30-15:30	<p><b>Yes we can(nelloni)</b></p> <p>Villa Cora, Viale Machiavelli 18, Firenze</p> <p>Un ricco buffet e le creazioni dello chef Alessandro Liberatore, protagonisti i prodotti di <b>Verrigni - Antico Pastificio Rosetano, De' Magi - Alchimia de Formaggi</b> e <b>Le Selve di Vallolmo</b>.</p> <p>per info e prenotazioni: 055.228790 ristorante@villacora.it - www.villacora.it</p> <p>prezzo: 110€ (bevande incluse). Richiesta la prenotazione</p>
dalle 12:45 (pranzo)	<p><b>Pranzo tosto con l'antipasto e il girarrosto (100% toscano)</b></p> <p>Regina Bistecca, Via Ricasoli 14r, Firenze</p> <p>Pranzo con il tradizionale girarrosto toscano cotto sulla brace. Prodotti dell'<b>Antica Macelleria Falorni</b>, dai salumi dell'antipasto con la premiata Finocchiona IGP, alla ciccia del girarrosto: fegatello di maiale, scamerita, pollo ruspante, pancetta, pane casereccio, vini <b>Zorzettig</b>. Contorni e dolci.</p> <p>per info e prenotazioni: 055.2693772 mangio@reginabistecca.com - www.reginabistecca.com</p> <p>prezzo: 45€ (vini inclusi). Prenotazione obbligatoria</p>
14:00-16:00	 <p><b>A scuola di pane / I pani della tradizione</b></p> <p>Stazione Leopolda - Teatro dell'Opera, Viale Fratelli Rosselli, 5 - Firenze</p> <p>Laboratorio a cura di Nicola Giuntini (Panificio Giuntini Quarrata) con Piero Capecci.</p> <p>per info e prenotazioni: 055.3693304 eventi@pittimmagine.com</p> <p>laboratorio gratuito, biglietto di ingresso alla manifestazione con tariffa speciale 15€. Prenotazione obbligatoria, posti limitati</p>
15:30-17:30	<p><b>La merenda ai giorni nostri</b></p> <p>La Buona Novella presso Grand Hotel Minerva, Piazza Santa Maria Novella 16, Firenze</p> <p>Potrete assaggiare alcune specialità legate al mondo della pasticceria di nuova tendenza, spaziando tra tartellette, monoporzioni, éclair abbinata a fantastici prodotti de <b>La Via del Té</b>. Una merenda in veste moderna e contemporanea.</p> <p>per info e prenotazioni: 055.27230 info@grandhotelminerva.com</p> <p>prezzo: 25€</p>
16:00-00:00	<p><b>Tuscan Spirits</b></p> <p>F000 Firenze C/O The Student Hotel, Viale Spartaco Lavagnini 70, Firenze</p> <p>La notte degli "spiriti" toscani per assaporare drink "000 - Out Of the Ordinary". L'associazione Tuscan Spirits, capitanata da <b>Taccola 1895</b>, propone una giornata all'insegna di prodotti d'eccellenza toscana: grappe, gin, vermouth, amari, cocktail, ponce e molto altro nella cornice innovativa di F000.</p> <p>per info e prenotazioni: 055.4606701 info@ooo.it - www.tuscanspirits.com</p> <p>prezzo: cocktail a partire da 8€</p>

16:30



### Taste Ring\_II sociale nel piatto degli chef

Stazione Leopolda - Teatro dell'Opera - Area Ring, Viale Fratelli Rosselli, 5 - Firenze

Davide Paolini in conversazione con Massimo Bottura and Massimiliano Alajmo.

17:00-22:00

### Essenze di montagna

La Ménagère, Via dei Ginori 8r, Firenze

Interpretazione gastronomica dei sapori di montagna declinata attraverso i nostri speciali cocktail e distillati. Per l'occasione La Ménagère offrirà un percorso culinario volto a far rivivere la vera essenza di montagna, rivisitata dai barman e dagli chef con una proposta cocktail e degustazione di **Saint Marcel** per l'aperitivo e un menu ispirato alla montagna in collaborazione con la distilleria valdostana **La Valdotaïne**.

per info e prenotazioni:  
055.0750600  
info@lamenagere.it - www.lamenagere.it

prezzo: 12€ aperitivo / 55€ cena (bevande escluse)

18:00

### WineMix: Obicà e Mazzei

Obicà Mozzarella Bar, Via de' Tornabuoni 16, Firenze

Uno speciale aperitivo con dj set per degustare i prestigiosi vini della Tenuta Belguardo di Mazzei abbinati alle specialità Obicà: un'occasione imperdibile per scoprire la nuova annata di Vermentino, il Rosé e, in anteprima assoluta, il nuovissimo Belguardo Tirrenico.

per info e prenotazioni:  
055.2773526  
eventifirenze@obica.com - www.obica.com

prezzo: 8 € degustazione calice di vino / 20€ degustazione 3 calici di vino

dalle 18:00

### Pizza bio e Birra del Forte: una Simbiosi da scoprire

Simbiosi Organic Pizza, Via de' Ginori 56r, Firenze

Le pizze "bio" di Simbiosi Organic Pizza abbinare alla birra artigianale del **Birrificio del Forte**. Un menu speciale alla ricerca di abbinamenti arditi e inusuali che stupiranno il vostro palato. Sarà presente Francesco Mancini, fondatore e mastro birraio del Birrificio del Forte, che racconterà le sue creazioni e i criteri di abbinamento con la pizza.

per info e prenotazioni:  
055.0640115  
www.simbiosi.bio

menu alla carta

18:00-20:00

### Presentazione del libro "My Way, vita, aneddoti e ricordi di Gianni Mercatali"

Ristorante La Chiostrina - Hotel Bernini Palace, Piazza San Firenze 29, Firenze

Umberto Cecchi, per anni direttore del quotidiano La Nazione, racconta l'incredibile biografia di Gianni Mercatali, uomo della comunicazione e delle pubbliche relazioni. Evento a cura di Gruppo Editoriale e Hotel Bernini Palace.

per informazioni:  
berninipalace@omniarelations.com - eventi@gruppoeditoriale.com

evento su invito



18:00-21:30

**Coffee Cheers: Dinicaffè Turns 80**

Dinicaffè, Via dei Bastioni 38/40, Firenze

Aperitivo in Torrefazione: la storica azienda fiorentina apre per la prima volta le porte per brindare ai suoi 80 anni, rigorosamente all'aroma di caffè! Un'occasione per scoprire diversi caffè in versione cocktail.

per info:  
055.6812785  
info@dinicaffe.it - www.dinicaffe.it

evento gratuito

18:30

**NoTools\_Fork1 di Davide Dutto nel Mondo del Tartufo**

Savini Tartufi Truffle Restaurant - Hotel Nh Collection Porta Rossa, Via Porta Rossa 19, Firenze

Davide Dutto porta a Firenze la sua "No Tools\_Fork 1" grazie a **Savini Tartufi**, una mostra originale che ha come protagonista la forchetta, curata da Ghost Associazione Culturale e ChefProfile. Opening su invito (la mostra sarà aperta al pubblico dal 4 al 10 marzo).

per info:  
risto.fi@truffleenjoy.it - www.savinitartufi.it

evento su invito

dalle 18:30

**Beermouth Baladin Fusion**

Pint of View, Borgo Tegolaio 17r, Firenze

Un serata dove birra, miscelazione e cucina si fondono e si aggregano intorno ad un prodotto unico e straordinario: il Beermouth di **Baladin**. Ospite Teo Musso per raccontare il Vermouth a base birra, che sarà protagonista in tre drink accompagnati da altrettante proposte della chef Yejin Ha.

per info e prenotazioni:  
055.288944  
info@pintofview.it - www.pintofview.it

prezzo: 12€ un singolo drink con food pairing

18:30

**Il cibo ideale**

Ristorante Konnubio, Via dei Conti 8r, Firenze

Il giornalista-gastronomo Leonardo Romanelli intervista Marco Pirozzi. "Il cibo ideale" è un libro sul mangiare sano che, sulla base della tesi sull'alimentazione in chemioterapia della figlia Francesca e il supporto di chef stellati, finanzia un progetto di ricerca quale possibile strategia terapeutica antineoplastica. Interverrà Massimiliano Alajmo, che ha scritto il capitolo "La bellezza del gusto". A seguire aperitivo con buffet a cura della chef Beatrice Segoni, vini dell'azienda agricola Montepaldi.

Per info:  
onlus@francescapirozzi.it - www.francescapirozzi.it  
Per prenotazioni buffet: 055 2381189

prezzo: 20€ aperitivo a buffet

dalle 19:00	<p><b>Cipolla Rossa &amp; Antinori</b></p> <p>Osteria Cipolla Rossa, Via dei Conti 53r, Firenze</p> <p>Il menu proposto: sformatino di cavolfiore in salsa di pomodoro e guancia croccante <b>Renieri</b>; paccheri <b>Cav. Giuseppe Cocco</b> sulla faraona; cinta senese Renieri con cipolle al balsamico de <b>Il Borgo del Balsamico</b>; panna cotta alla menta con granella di mandorle tostate e riduzione di aceto balsamico.</p> <p>per info e prenotazioni: 055.214210 info@osteriacipollarossa.com - www.osteriacipollarossa.com</p> <p>prezzo: 40€ menu completo con degustazione vini Antinori oppure menu alla carta</p>
19:00	<p><b>Dirty Olive: ad ogni cocktail la sua oliva</b></p> <p>Gurdulù, Via delle Caldaie 12-14r, Firenze</p> <p>Evento organizzato da <b>Az. Agr. Fratepietro</b> e Gurdulù, che mette in risalto come l'oliva Bella di Cerignola valorizzi il cocktail conferendo una particolare aromaticità. Sperimentazione di nuovi accostamenti tra olive e spirits per scaturire un "gusto selvaggio".</p> <p>per info e prenotazioni: 055.282223 www.gurdulu.com - www.agricolafratepietro.it</p> <p>menu alla carta</p>
dalle 19:00	<p><b>La sfida degli eroi</b></p> <p>Golden View, Via de' Bardi 58r, Firenze</p> <p>Il Birrifico San Gimignano sfida i salumi di Casa Ceccatelli, i formaggi di <b>Storica Fattoria Il Palagiaccio</b>, i sott'oli di <b>Agnoni</b> e il Pastificio Mancini.</p> <p>per info e prenotazioni: 055.214502 - 333.4751309 www.goldenviewopenbar.com</p> <p>prezzo: 10€/30€</p>
dalle 19:00	<p><b>Oil Spirits and Food</b></p> <p>Olio Restaurant, Via Santo Spirito 4, Firenze</p> <p>Cena dedicata ai prodotti del liquorificio <b>Morelli</b>, con i quali verranno realizzati l'aperitivo, alcuni primi piatti e dolci. In chiusura distillati e liquori.</p> <p>per info e prenotazioni: 055.2658198 info@oliorestaurant.it - www.oliorestaurant.it</p> <p>menu alla carta</p>

19:00-22:00	<p><b>Il re incontra la regina: l'olio Pruneti il vestito perfetto per la Regina Bistecca</b></p> <p>Regina Bistecca, Via Ricasoli 14r, Firenze</p> <p>L'Extra-Vergine <b>Pruneti</b> e la Regina Bistecca alla scoperta del Chianti Classico! Un viaggio gastronomico lungo 3 giorni. I primi 30 ospiti riceveranno 100ml di Extra-Eccellenza Pruneti, perchè un'esperienza extra-ordinaria con Pruneti non finisce mai.</p> <p>per info e prenotazioni: 055.8555091 - 055.855355 segreteria@pruneti.it - www.pruneti.it</p> <p>menu alla carta</p>
19:00-23:00	<p><b>Cocktail in Lounge</b></p> <p>Four Seasons Hotel Firenze - Atrium Bar, Borgo Pinti 99, Firenze</p> <p>Evento in collaborazione con <b>Nonino Distillatori</b>, che presenterà in esclusiva un nuovo liquore "Aperitivo Nonino". Una serata di musica e cocktail con accompagnamento di finger food selezionato dallo chef stellato Vito Mollica, con la possibilità di gustare un aperitivo oppure scegliere la formula cena.</p> <p>per info e prenotazioni: 055.2626450 www.ilpalagioristorante.it</p> <p>prezzo: 25€ formula aperitivo (1 cocktail + finger food) / 55€ formula dinner (2 cocktail + due portate selezionate dallo chef)</p>
19:30-21:30	<p><b>Un riso tra amici. Procacci con Azienda Agricola San Pietro a Pettine</b></p> <p>Procacci, Via de' Tornabuoni 64r, Firenze</p> <p>Degustazione di vino con assaggi di risotto al tartufo all'interno di uno dei locali più rinomati e eleganti di Firenze. In collaborazione con l'<b>Azienda Agricola San Pietro a Pettine</b>.</p> <p>per info: 055.211656</p> <p>prezzo: a partire da 10€. Non è necessaria la prenotazione</p>
20:00	<p><b>Acquerello Slow-evolution</b></p> <p>Caffé dell'Oro, Lungarno Acciaiuoli 2, Firenze</p> <p>Cena a tema con menu firmato dallo chef stellato Peter Brunel: 4 portate con protagonista l'intramontabile riso <b>Acquerello</b> nei suoi più disparati impieghi.</p> <p>per info e prenotazioni: 055.27268000 - Whatsapp 342.1234710 oro@lungarnocollection.com - lungarnocollection.com</p> <p>prezzo: 65€</p>

20:00

**Edoardo Tilli e la strana coppia: parmigiano e gin**

Plaza Hotel Lucchesi, Lungarno della Zecca Vecchia 38, Firenze

**Malandrone 1477** propone 4 versioni di parmigiano reggiano in diverse stagionature interpretate da Edoardo Tilli. Compagno originale del parmigiano per questa serata, il gin toscano dell'azienda **Peter in Florence**, proposto in versione liscia e miscelata dai barman del Plaza Lucchesi.

per info e prenotazioni:  
055.2623575  
empireo@toflorence.it - www.poderebelvederetuscany.it

prezzo: 25€

dalle 20:00

**Tenuta Luce incontra la Famiglia Bifulco**

Ristorante Frescobaldi, Piazza della Signoria 31, Firenze

Un trionfo di prodotti e sapori del Vesuvio, abbinati ai vini della Tenuta Luce a Montalcino e Attems in Collio: caponata di tonno di Manzetta dei Laghi, carpaccio Belladonna e tartare del Vesuvio, ziti alla genovese con Melannurca e pecorino, cube roll oltre 200gr dry aged, friarielli e nocciole,... Carni di **Bifulco**, che dal 1890 alleva e seleziona carni di qualità alle pendici del Vesuvio.

per info e prenotazioni:  
055.284724  
reservations@frescobaldifirenze.it - www.frescobaldifirenze.it

prezzo: 55€

20:00

**Birra artigianale & hamburger**

Eataly Firenze, Via de Martelli 22r, Firenze

Un percorso alla scoperta delle birre artigianali **Baladin** e i loro abbinamenti perfetti: 3 hamburger studiati dallo chef Gianluca per valorizzare al meglio le note organolettiche di 4 diverse birre. E, per chiudere in dolcezza, il birramisù!

per info e prenotazioni:  
055.0153610  
www.eataly.net/it\_it/negozi/firenze - eventifirenze@eataly.it

prezzo: 25€

20:00

**Apulia "Street" Food**

Oggi Pizza &amp; Restaurant, Via del Parione 32r, Firenze

Un piccolo viaggio alla scoperta dei 2 simboli dello street food pugliese: il panzerotto e il panino con la bombetta. Interverranno i produttori olio **Frisino**, **Matà - Craft Beer** e **Salumificio Santoro**.

per info e prenotazioni:  
055.4936616  
antonello1@gmail.com

prezzo: 25€

20:00-23:00

**Aperi Flea crudo e puro**

Moyo, Via de' Benci 23, Firenze

Aperitivo a buffet in abbinamento a un calice di **Birra Flea**. Sarà presente il mastro birraio Rolando Della Sera. Verranno degustate le birre Costanza (blonde ale), Bastola (imperial red ale), Violante (belgian strong ale).

per info:  
055.2479738  
info@moyo.it - www.moyo.it

prezzo: 8€

09:30

**IdentiTASTE**

Altana di Palazzo Strozzi, Piazza Degli Strozzi 1, Firenze

Raccontare e gustare i prodotti dei territori: un mosaico di cultura e di identità. Partendo dal percorso "I territori della Toscana e i loro prodotti" che Anci Toscana e Accademia dei Geografili hanno condotto in questi ultimi due anni, l'evento che mira a estendere l'esperienza oltre i confini regionali, vedrà la partecipazione di relatori internazionali e nazionali, accademici e rappresentanti istituzionali che si confronteranno con i territori protagonisti del progetto sulla valorizzazione del territorio rispetto alle produzioni locali.

per info:  
055.2477490  
posta@ancitoscana.it - www.ancitoscana.it

evento gratuito

09:30-11:00

**A scuola di pane / I pani della salute**

Stazione Leopolda - Teatro dell'Opera, Viale Fratelli Rosselli, 5 - Firenze

Laboratorio a cura di Nicola Giuntini (Panificio Giuntini Quarrata) con Piero Capecci.

per info e prenotazioni:  
055.3693304  
eventi@pittimmagine.com

laboratorio gratuito, biglietto di ingresso alla manifestazione con tariffa speciale 15€. Prenotazione obbligatoria, posti limitati

11:30

**Consegna del premio Tavoletta d'Oro 2019**

Stazione Leopolda - Teatro dell'Opera - Area Ring, Viale Fratelli Rosselli 5, Firenze

La Compagnia del Cioccolato incorona i migliori cioccolati italiani.

dalle 12:00  
(pranzo)**Frescobaldi incontra una nicchia del Friuli: Friultrota**

Ristorante Frescobaldi, Piazza della Signoria 31, Firenze

Menu con i prodotti di **Friultrota**: antipasto di baccalà mantecato, agretti e focaccia al rosmarino e **Laudemio Frescobaldi**; primo piatto di farro mantecato al Laudemio Frescobaldi con guance di trota affumicata e carciofi. Il tutto abbinato ad un bicchiere di Alie Rosé della Tenuta Ammiraglia in Toscana, acqua e caffè.

per info e prenotazioni:  
055284724  
reservations@frescobaldifirenze.it - www.frescobaldifirenze.it

prezzo: 22€

12:30

**Presentazione del libro "La Fiorentina"**

Stazione Leopolda - Teatro dell'Opera - Area Ring, Viale Fratelli Rosselli 5, Firenze

Un libro sulla vera bistecca alla Fiorentina curato da Aldo Fiordelli. Modera Davide Paolini.

dalle 18:00

**Tartufo e Brunello 2019**

Simbiosi Organic Pasta, Via de' Ginori 58-60r, Firenze

Una serata dedicata al tartufo; protagonisti i tartufi **Gemignani** proposti in un fantasioso menu in tre portate e accompagnati da una speciale carta dei vini dedicata a Montalcino e ai suoi Brunelli.per info e prenotazioni:  
055.0640115  
www.simbiosi.bio

menu alla carta

dalle 19:00

**Zizzona e Fratelli Burgio**

Golden View, Via de' Bardi 58r, Firenze

La Zizzona di Battipaglia del Caseificio La Fattoria incontra le conserve dei Fratelli Burgio e il **Pastificio Agricolo Mancini**.per info e prenotazioni:  
055.214502 - 333.4751309  
www.goldenviewopenbar.com

prezzo: 10€/30€

dalle 19:30

**Farm to table alle Lune # i vini e formaggi di Corzano**

Le Lune - Ristorante nel vivaio, Via San Domenico 36, Firenze

Il progetto Farm to table vede protagonista la Fattoria di Corzano e Paterno con i suoi formaggi di pura pecora da latte aziendale abbinati a un calice dei loro vini.

per info e prenotazioni:  
055.570222  
fresco@lelunefirenze.it

prezzo: 15€ piatto grande degustazione + calice / 10€ piattino formaggi + calice

20:00

**A cena con il cioccolato**

Enoteca la Sosta del Rossellino, Via del Rossellino 2r, Firenze

Una serata all'insegna del cioccolato di qualità. Cena e degustazione di un menu a base di cioccolato in compagnia dell'Antica Dolceria Bonajuto di Modica. Durante la serata Pierpaolo Ruta, titolare della Dolceria, racconterà i metodi e tradizioni della lavorazione del cioccolato in Sicilia.

per info e prenotazioni:  
055.697245  
www.rossellino.com

prezzo: 40€