FUORI DI TASTE 2016: L'APPUNTAMENTO CON IL GUSTO



Evento nell'evento, Fuori Di Taste 2016 è l'appuntamento con il gusto nella sua veste naturale, gioiosa e primitiva, cioè sociale, perché il cibo condiviso acquista un sapore in più.
Fuori Di Taste 2016

Un nutrito calendario di eventi da condividere con amici e addetti ai lavori in location tra le più esclusive della città, che nel weekend si trasforma in un ristorante a cielo aperto tra cene, degustazioni a tema, installazioni, spettacoli e performance creative imbandite per riempire di profumi e colori i nostri occhi, per farci rilassare e predisporre le nostre papille gustative all'incontro con quel cibo per cui si va, appunto, fuori di *taste*.

Tra gli oltre 150 appuntamenti in programma, ne abbiamo selezionati dieci, ognuno con un suo gusto spe-

cifico e connotazioni sensoriali uniche.



1. Fuori Di Taste 2016, Lezione di stile della tavola con Irene Berni @ Flagship store Richard Ginori

Irene Berni è l'anima del Valdirose Charming Rooms, il raffinato bed&breakfast che gestisce insieme alla famiglia a Lastra a Signa, nella via che ha dato il nome a un rifugio così romantico e fuori dal tempo da far dimenticare in pochi istanti la città, in linea d'aria vicinissima.

Oggi pomeriggio alle ore 16 sarà ospite del *flagship* fiorentino della Manifattura Richard Ginori per raccontare il suo stile di vita e ospitalità *Made in Tuscany*, interpretando una tavola con la nuova collezione Babele. A incorniciare le sue appassionate parole e il workshop di *table setting* sarà il Giardino di inverno, cuore della storica boutique di Via De' Rondinelli 12, una perla da visitare con gli occhi allineati al cuore.

2. Fuori Di Taste 2016, Fumoir d'Alta Quota @ Eataly

Stile e gusto si fondono nel *fumoir* d'alta quota di Eataly con apripista curata da la Trattoria Da Zenzero, che questa sera proporrà *Paccheri alici e alacce di Lampedusa & finocchietto selvatico*, *Ridotto di amarene*, *Caserecce 'nduja e pecorino del Monte Poro 48 mesi*.

A seguire taglieri di salumi e formaggi della nuova Piazza di Eataly, accompagnati da pane e focaccia della Panetteria di casa, Distillati e Nuvole nel bicchiere con la selezione alto grado di Bortolo Nardini in abbinamento al nobile fumo lento fiorentino e, per concludere in dolcezza, le sorprese di Cioccolato Slitti tra fresche praline e nuove Selezioni Cru di Cacao Pregiate.

Info e prenotazioni: 055 0153610 – cassefirenze@eataly.it – Prezzo: 8 €

3. “And One, Two, Three, Four Seasons Jazz Mood” Aperitivi Fuori di Taste @ Four Seasons Hotel Firenze



Atrium Bar & Liquoreria Essentiae si uniscono per un viaggio fra l’Habana e New York, ricreando l’atmosfera calda e profumata delle strade e dei club d’Oltreoceano. La sala del Four Seasons solo per un weekend sarà il vostro Blue Note Jazz Bar a ritmo di Be Bop, mentre l’Atrium Bar del favoloso resort urbano rivivrà le atmosfere del Tropicana, ospitando tre *jazz lady singer* d’eccezione per una live session ad alto carico emozionale.

Dopo il debutto di ieri sera con Greta Ciurlante Trio e il loro “American Songbook”, questa sera Elisa Mini Trio porterà in scena gli “High Times, Hard Times”, mentre domani sarà la volta di Michela Lombardi Trio con “Old & New Standards”. Dietro al bancone il *mixologist* Luca Angeli e lo staff dell’Atrium Bar creeranno

cocktail con i liquori Essentiae, interpretando i classici della musica jazz 40’/60′, da sorseggiare sgranocchiando snack e assaggi a cura delle aziende De’ Magi (Alchimia de’ Formaggi), Salumificio Mannori, La Gusteria (confetture, mostarde e giardiniere).

Info e prenotazioni: 055 2626450 – ilpalagio@fourseasons.com – Prezzo: 25 € 1a consumazione – 12 € 2a consumazione

4. Fuori Di Taste 2016 – Ortobello, dal campo solo il meglio @ Riccardo Barthel



In occasione di Fuori di Taste domenica torna Ortobello, il mercato a Km Zero promosso dalla Riccardo Barthel, dove acquistare i prodotti appena raccolti nella campagna fiorentina e le primizie che Marzo regala per riabituarci ai colori dopo il lungo inverno.

Sarà presente anche un arrotino, per cui armati di coltelli (portati da casa) potrete assistere insieme ai vostri bimbi a un’opera di artigianato che ha in sé la durezza della tecnica e la leggerezza della poesia, un’arte utile e un po’ magica, ahimé in via di estinzione. Inoltre, per ristorarsi e assaporare con calma la

tavolozza di madre natura, sarà possibile fermarsi a *Desinare per un pranzo a Km Zero* a cura degli chef Enrica Della Martira e Maria Valiani.

5. Sunday Brunch Giramondo e Senza Glutine @ Mama Florence Cooking School & Wine Events



L'appetito vien cucinando... Sembrano pensarla così le blogger *Forchettinagiramondo* e *GingerGlutenFree*, che domenica presso la Mama Florence Cooking School & Wine Events prepareranno con i presenti piatti rapidi e facilmente riproponibili a casa con quinoa, amaranto e altri ingredienti naturalmente senza glutine ispirati alle cucine del mondo.

L'evento ha lo scopo di raccogliere fondi per la campagna #sfidalafame di Oxfam Italia, che sarà presente all'evento per presentare le sue iniziative a sostegno delle produzioni agricole nelle aree svantaggiate del mondo.

Info e prenotazioni: giramondosenzaglutine@gmail.com – www.sfidolafame.it

Prezzo: 25 € donazione minima (corso di cucina + social brunch), evento a numero chiuso

6. Fuori Di Taste 2016 – Fuori di Taste @ Orti dipinti

Una moderna *déjeuner sur l'herbe*, tra verdure e piante aromatiche, è la proposta bio del Community Garden cittadino più *cool* che Firenze conosca, Orti dipinti, che per l'occasione propone un percorso gastronomico innovativo, sostenibile e salutare in cambio di un'offerta per sostenere il loro progetto di alta qualità e minimo impatto ambientale.

In menù specialità alla griglia con Marco Vitale, Vincenzo Sangiovanni e Antonio di Giovanni, i funghi di FunghiEspresso, 100% sostenibili perché ricavati dai fondi di caffè, la Pasta Marzocco e il *food truck* de Il Panino Tondo, che presenterà il nuovo burger L'Artigianale, frutto dell'incontro tra la carne chianina IGP e la birra al farro.

A proposito di birra toscana, sarà l'azienda La Petrognola a occuparsi di rinfrescare le papille con bionde e rosse dalle note aromatiche molto particolari.

7. Fuori Di Taste 2016 – New Fumoir Open Air @ Golden View Open Bar



Una serata inedita, dedicata all'inaugurazione del *fumoir open air* Golden View. Così, con un percorso del gusto progettato ad hoc per festeggiare l'apertura del nuovo spazio, la terrazza più panoramica di Firenze, con vista direttamente sull'Arno, si prepara ad accogliere domenica sera gli ospiti tra i puff del nobile sigaro fiorentino, tra luci soffuse e un clima deliziosamente *soft & slow*.

Partner dell'evento saranno la Macelleria di Alessio e Riccardo, con degustazione di *Tonno di Siena*, *Ribollita e crostino nero*, Vini Podere La Regola con bollicine Metodo Classico Brut Grosmanseng 2012, Merlot Ligusto 2014, Cioccolato Slitti e le sue nuove Selezioni Cru di cacao e praline fresche e, infine, la Distilleria Bortolo Nardini che proporrà la selezione di Grappe Alto Grado.

A suggellare l'occasione, "Numero 8 Infinito Fumoir", il cocktail fumé della casa, ispirato al famoso Old Fashioned preparato dallo staff del barman Fabiano.

Info e prenotazioni: 055 214502 – info@goldenviewopenbar.com – Prezzo: 10 €

8. Gurdulù e Contratto: uno Speakeasy dal Gusto Italiano @ Gurdulù

Aperitivo proibito a Gurdulù. Il regno della chef Entiana Osmenzeza, un ristorante che è anche *cocktail & winebar* d'autore, nato dall'idea di cinque amici imprenditori amanti della cucina di qualità, si trasformerà per una sera in uno *speakeasy*, riportando l'atmosfera decadente e clandestina dei luoghi in cui gli alcolici erano consumati illegalmente durante il Proibizionismo.

Domani, per la serata conclusiva di Fuori di Taste, la barlady Sabrina Galloni proporrà tre cocktails inediti, utilizzando i liquori della storica cantina Contratto e dando loro un'*allure* speciale, quella dei sapori proibiti, appunto…Bere e non ti confessare.

Info e prenotazioni: +39 055 282223 – info@gurdulu.com – Prezzo: 10 €

9. SecondSundaySupperClub @ Claudio Nardi Architects Studio

Quale miglior contesto se non Fuori di Taste per organizzare il primo evento di una (speriamo) lunga serie? Deve aver pensato così lo studio Claudio Nardi Architects, che domenica sera ospiterà il primo appuntamento di un progetto di respiro cosmopolita, concepito e pensato per infondere calore a location di solito non contagiate dai profumi della cucina, del cibo, delle persone che lo preparano e poi, insieme, ne condividono bellezza e bontà.

SecondSundaySupperClub è una collezione di cene che si terrà a partire da domani negli spazi ex-industriali dello studio di architettura e design, sotto la direzione artistica di *Cuisine Collectif* e la collaborazione del Panificio Vannini e del Castello Del Trebbio.

Info e prenotazioni: cuisinecollectif@gmail.com – www.secondsundaysupperclub.it – Prezzo: 45 €

10. Cinquanta sfumature di gusto @ Lungarno Bistrot



“*Non si sa di nessuno che sia riuscito a sedurre con ciò che aveva offerto da mangiare, ma esiste un lungo elenco di coloro che hanno sedotto spiegando quello che si stava per mangiare.*” Scriveva così Manuel Vàzquez Montalbàn, autore e gastronomo spagnolo, cogliendo in una frase il senso ultimo del degustare, quel legame imprescindibile tra gusto e seduzione che domani sera, alle ore 19, andrà in scena presso il Lungarno Bistrot.

Cinquanta sfumature di gusto al Lungarno Bistrot è un inno alle tentazioni del palato e ai mille motivi e modi per sedurlo con riso, pasta, caffè, olio, aceto balsamico, prosciutto, acciughe, giardiniera e, dulcis in fundo, vino di alta qualità. In cibo veritas.

Vi abbiamo convinto ad uscire di casa? Fuori di Taste 2016…