

[CHI SIAMO](https://www.ilforchettiere.it/chi-siamo/)([HTTPS://WWW.ILFORCHETTIERE.IT/CHI-SIAMO/](https://www.ilforchettiere.it/chi-siamo/))

[CONTATTI](https://www.ilforchettiere.it/contatti/)([HTTPS://WWW.ILFORCHETTIERE.IT/CONTATTI/](https://www.ilforchettiere.it/contatti/))



**IL FORCHETTIERE**

GIORNALISMO D'ASSAGGIO

(<https://www.ilforchettiere.it/>)

---

[NEWS](https://www.ilforchettiere.it/category/news/)([HTTPS://WWW.ILFORCHETTIERE.IT/CATEGORY/NEWS/](https://www.ilforchettiere.it/category/news/)) /

[EVENTI](https://www.ilforchettiere.it/category/eventi/)([HTTPS://WWW.ILFORCHETTIERE.IT/CATEGORY/EVENTI/](https://www.ilforchettiere.it/category/eventi/)) /

[LO SAPEVI?](https://www.ilforchettiere.it/category/lo-sapevi/)([HTTPS://WWW.ILFORCHETTIERE.IT/CATEGORY/LO-SAPEVI/](https://www.ilforchettiere.it/category/lo-sapevi/))

/

[RECENSIONI](https://www.ilforchettiere.it/category/recensioni/)([HTTPS://WWW.ILFORCHETTIERE.IT/CATEGORY/RECENSIONI/](https://www.ilforchettiere.it/category/recensioni/))

/

**STORIE E**  
[PERSONAGGI](https://www.ilforchettiere.it/category/storie-e-personaggi/)([HTTPS://WWW.ILFORCHETTIERE.IT/CATEGORY/STORIE-E-PERSONAGGI/](https://www.ilforchettiere.it/category/storie-e-personaggi/))

/

[LIBRI/CINE/TV](https://www.ilforchettiere.it/category/libri/)([HTTPS://WWW.ILFORCHETTIERE.IT/CATEGORY/LIBRI/](https://www.ilforchettiere.it/category/libri/))

/

[MIXOLOGY](https://www.ilforchettiere.it/category/mixology/)([HTTPS://WWW.ILFORCHETTIERE.IT/CATEGORY/MIXOLOGY/](https://www.ilforchettiere.it/category/mixology/))

# FUORI DI TASTE 2019: ECCO I 15 APPUNTAMENTI FOODIE DA NON PERDERE

**Per quasi una settimana. Locali e ristoranti fiorentini ospitano decine e decine di appuntamenti gastronomici sotto l'ombrello del Fuori di Taste 2019. il salone off della Stazione Leopolda. Ne abbiamo selezionati 15, divisi nei giorni della kermesse**

Ci sono gli eventi gratuiti e quelli da 135 euro a persona. Ci sono assaggi, degustazioni, masterclass, presentazioni di libri e pairing tra piatti e cocktail. Il Fuori di Taste 2019 – il salone “parallelo” che anima per quasi una settimana ristoranti e luoghi fiorentini del cibo – offre decine e decine di appuntamenti gastronomici. Ne abbiamo selezionati 15, tre al giorno più 6 la domenica.

**Fuori di Taste 2019: giovedì 7 marzo**



(<https://i0.wp.com/www.ilforchettiere.it/wp-content/uploads/2019/03/santarpia-e1551459552504.jpeg?ssl=1>)

Cena anarchica con **Cristiano Tomei** e **Michele Leo** (<https://www.ilforchettiere.it/santarpia-pizze-michele-leo/>): alla pizzeria **Santarpia** (<http://www.santarpia.biz>) (Largo Annigoni 9c) Cristiano Tomei e Michele Leo vi invitano alla loro cena di matrimonio presso la pizzeria Santarpia. Pizza e cucina si sposano! 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

prezzo: 60€



([https://i2.wp.com/www.ilforchettiere.it/wp-content/uploads/2017/05/IMG\\_7836-e1495617047651.jpg?ssl=1](https://i2.wp.com/www.ilforchettiere.it/wp-content/uploads/2017/05/IMG_7836-e1495617047651.jpg?ssl=1))

Un angolo di Russia a Firenze(<http://www.fedorbistroflorence.it>): al Fedor Bistrò(<https://www.ilforchettiere.it/fedor-mix-cucina-toscana-russa/>) (piazza della Signoria 37r) piatto con degustazione di Caviale Imperiale di Russian Caviar House, più *oladi* con caviale e panna acida; *blinis* espressi con uova di salmone; salmone selvaggio; storione affumicato; insalata russa e vodka ghiacciata Beluga.  
per info e prenotazione: 055.210496  
prezzo: 30€



(<https://il.wp.com/www.ilforchettiere.it/wp-content/uploads/2018/08/13.-FILIPPO-BARTOLOTTA-CONCORRENTE-e1534873571913.jpg?ssl=1>)

The **Amazing Italian Wine Journey** con Filippo Bartolotta(<https://www.ilforchettiere.it/intervista-filippo-bartolotta-obama/>) da Irene Bistrò(<https://www.ilforchettiere.it/ristorante-irene-savoy-menu-pierangelini/>) (Hotel Savoy, Piazza della Repubblica 7): un'esperienza interattiva per una serata esclusiva con 9 prestigiose etichette che hanno preso parte al recente road show americano "The Amazing Italian Wine Journey" abbinata ai piatti signature di Irene Bistrò. Con Filippo Bartolotta, wine educator, sommelier e ambasciatore dei vini italiani nel mondo.  
per info e prenotazioni: 055.27355891  
prezzo: 65€ (abbinamento vini incluso)

## Fuori di Taste 2019: venerdì 8 marzo



(<https://i0.wp.com/www.ilforchettiere.it/wp-content/uploads/2019/03/Shark-Bottega-del-pesce-Prato-e1551459811792.jpg?ssl=1>)

Dove nuota lo squalo? **Shark** da Procacci (via Tornabuoni 64r): pranzo e cena per assaggiare una selezione di piatti realizzati con i prodotti Shark(<http://www.sharkbottegadelpesce.it>), i salumi di pesce 100% naturali senza conservanti né coloranti.  
per info: 055.211656




# Una Donna Dolce & Forte



venerdì 8 marzo 2019 dalle ore 19.30

Hotel Bernini Palace \*\*\*\*\*

Piazza San Firenze, Firenze

Un ricco buffet in... salmi e un gran finale in dolcezza dedicato alle donne

evento speciale in occasione dell'uscita di **DOLCE FIRENZE & Oltre**, la nuova guida di *Firenze Spettacolo* dedicata ai migliori Pasticceri, Dolci e Gelati più tipici e squisiti: con le Ricette!

Lo Chef Enrico Lo Presti propone un menu degustazione in tema "dolce&forte" con piatti tipici della tradizione Toscana.

Gran finale con 7 Maestri Pasticceri, stelle indiscusse nel panorama toscano.

([https://i1.wp.com/www.ilforchettiere.it/wp-content/uploads/2019/03/53280702\\_10156348438508517\\_6779523503558230016\\_o-e1551460026750.jpg?ssl=1](https://i1.wp.com/www.ilforchettiere.it/wp-content/uploads/2019/03/53280702_10156348438508517_6779523503558230016_o-e1551460026750.jpg?ssl=1))

Per l'uscita di "Dolce Firenze & oltre, the sweet side of the city", la nuova guida di Firenze

Spettacolo(<http://www.firenzespettacolo.it>) dedicata ai migliori pasticceri, dolci e gelati, Hotel Bernini Palace (piazza San Firenze 29) propone un menu degustazione a buffet in tema "dolce&forte" con piatti tipici e creativi della tradizione toscana. 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

prezzo: 30€



(<https://i0.wp.com/www.ilforchettiere.it/wp-content/uploads/2015/12/harrys-bar-sala-inferiore-internet-e1449510021198.jpg?ssl=1>)

Salami sulle torri all'Harry's Bar (lungarno Amerigo Vespucci 221r): il consorzio della Vernaccia di San Gimignano DOCG(<http://www.vernaccia.it>) incontra il salumificio Mannori(<http://www.salumificiomannori.it>). Banchi di assaggio con una selezione di aziende del consorzio per apprezzare la sapidità e le speziature dei salumi e insaccati del Salumificio Mannori, a Prato dal 1950.

per info: 055.2396700

## Fuori di Taste 2019: sabato 9 marzo



(<https://i2.wp.com/www.ilforchettiere.it/wp-content/uploads/2019/03/caffè-gilli-interni-e1551460451796.jpg?ssl=1>)

Grappe e liquori nei cocktail del terzo millennio al Caffè Gilli(<http://www.gilli.it>) (via Roma 1r). T+T+T (territorio, tradizione & tecnologia) sono i punti cardine che saranno illustrati durante la masterclass della famiglia Nonino Distillatori dal 1897. C+C+C (cucina, creatività e cocktail) è il trinomio vincente che farà da comun denominatore all'aperitivo, sviluppato a quattro mani con Mauro Picchi e lo chef Paolo Nucera e la partecipazione del barman Luca Picchi. per info e prenotazioni: 055.213896  
masterclass gratuita su prenotazione; aperitivo e food pairing 13€

(<https://i1.wp.com/www.ilforchettiere.it/wp-content/uploads/2019/03/Schermata-2019-03-01-alle-18.14.44.png?ssl=1>)

**24 Hour Pizza People** da Berberè(<https://www.ilforchettiere.it/scuola-napoletana-stile-romano-pizza-berbere/>) (via dei Benci 7): 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](mailto:ufficiostampa@comunicative.it)  
evento gratuito, necessaria la prenotazione



([https://i2.wp.com/www.ilforchettiere.it/wp-content/uploads/2019/03/1505377208\\_spirulinaint-920x574-e1551460688377.jpg?ssl=1](https://i2.wp.com/www.ilforchettiere.it/wp-content/uploads/2019/03/1505377208_spirulinaint-920x574-e1551460688377.jpg?ssl=1))

**Spirulina Gourmet Dining** all'osteria Pagliazza dell'Hotel Brunelleschi(<http://www.hotelbrunelleschi.it>) (piazza S. Elisabetta 3), con i piatti a base del "superfood" alga Spirulina di Severino Becagli, ideati dallo chef Rocco De Santis(<https://www.ilforchettiere.it/rocco-de-santis-santa-elisabetta-brunelleschi/>) e inseriti nel menu dell'Osteria Pagliazza.

per info e prenotazioni: 055.27370

menu alla carta. Posti limitati, prenotazione richiesta

## Fuori di Taste 2019: domenica 10 marzo





(<https://i2.wp.com/www.ilforchettiere.it/wp-content/uploads/2019/03/50034653-e1551460849303.jpg?ssl=1>)

**Yes we can(nelloni)** a Villa Cora(<http://www.villacora.it>) (viale Machiavelli 18): un ricco buffet e le creazioni dello chef Alessandro Liberatore(<https://www.ilforchettiere.it/bistrot-villa-cora-alessandro-liberatore/>), protagonisti i prodotti di Verrigni – Antico Pastificio Rosetano, De' Magi – Alchimia de Formaggi e Le Selve di Vallolmo.

per info e prenotazioni: 055.228790

prezzo: 110€ (bevande incluse). Richiesta la prenotazione

**Cinta, chiocciole e tartufo** da Badali Osteria(<https://www.ilforchettiere.it/osteria-badali-cacciagione/>), (via dei Renai 11r): il menu prevede prosciutto cotto di cinta senese in anteprema 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; chiocciole in umido alla fiorentina di Arcenni.

per info a prenotazioni: 055.2264422

prezzo: 10-25€

**Tuscan Spirits da FOOO Firenze** (The Student Hotel, viale Spartaco Lavagnini 70): la notte degli "spiriti" toscani per assaporare drink "OOO – Out Of the Ordinary". L'associazione Tuscan Spirits(<http://www.tuscanspirits.com>), capitanata da Taccola 1895, propone una giornata all'insegna di prodotti d'eccellenza toscana: grappe, gin, vermouth, amari, cocktail, ponce e molto altro nella cornice innovativa di FOOO.

per info e prenotazioni: 055.4606701

prezzo: cocktail a partire da 8€

**Edoardo Tilli e la strana coppia: parmigiano e gin** al Plaza Hotel Lucchesi (lungarno della Zecca Vecchia 38): Malandrone 1477 propone 4 versioni di parmigiano reggiano in diverse stagionature interpretate da Edoardo Tilli(<http://www.poderebelvederetuscany.it>). 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

prezzo: 25€

**Ortobello** da Riccardo Barthel(<http://www.riccardobarthel.it>) (via dei Serragli 234r), il mercato alimentare a km zero 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.  
evento gratuito

**Pranzo tosto con l'antipasto e il girarrosto** da Regina

Bistecca (<https://www.ilforchettiere.it/regina-bistecca-luxury-ciccia/>)(via Ricasoli 14r): pranzo con il tradizionale girarrosto toscano cotto sulla brace. Prodotti dell'Antica Macelleria Falorni(<https://www.ilforchettiere.it/antica-macelleria-falorni-food-experience-chianti/>), dai salumi dell'antipasto con la premiata Finocchiona IGP, alla ciccia del girarrosto: fegatello di maiale, scamerita, pollo ruspante, pancetta, pane casereccio, vini Zorzettig. Contorni e dolci.  
per info e prenotazioni: 055.2693772  
prezzo: 45€ (vini inclusi). Prenotazione obbligatoria



([https://i2.wp.com/www.ilforchettiere.it/wp-content/uploads/2019/03/Taste12\\_photo-by-AKAstudio\\_2.jpg?ssl=1](https://i2.wp.com/www.ilforchettiere.it/wp-content/uploads/2019/03/Taste12_photo-by-AKAstudio_2.jpg?ssl=1))

e inoltre....

Coffee Cheers: Dinicaffè(<http://www.dinicaffe.it>) (via dei Bastioni 38/40) Turns 80: 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](mailto:info@dinicaffe.it) – evento gratuito

(<https://i1.wp.com/www.ilforchettiere.it/wp-content/uploads/2019/03/Schermata-2019-03-01-alle-17.45.27.png?ssl=1>)

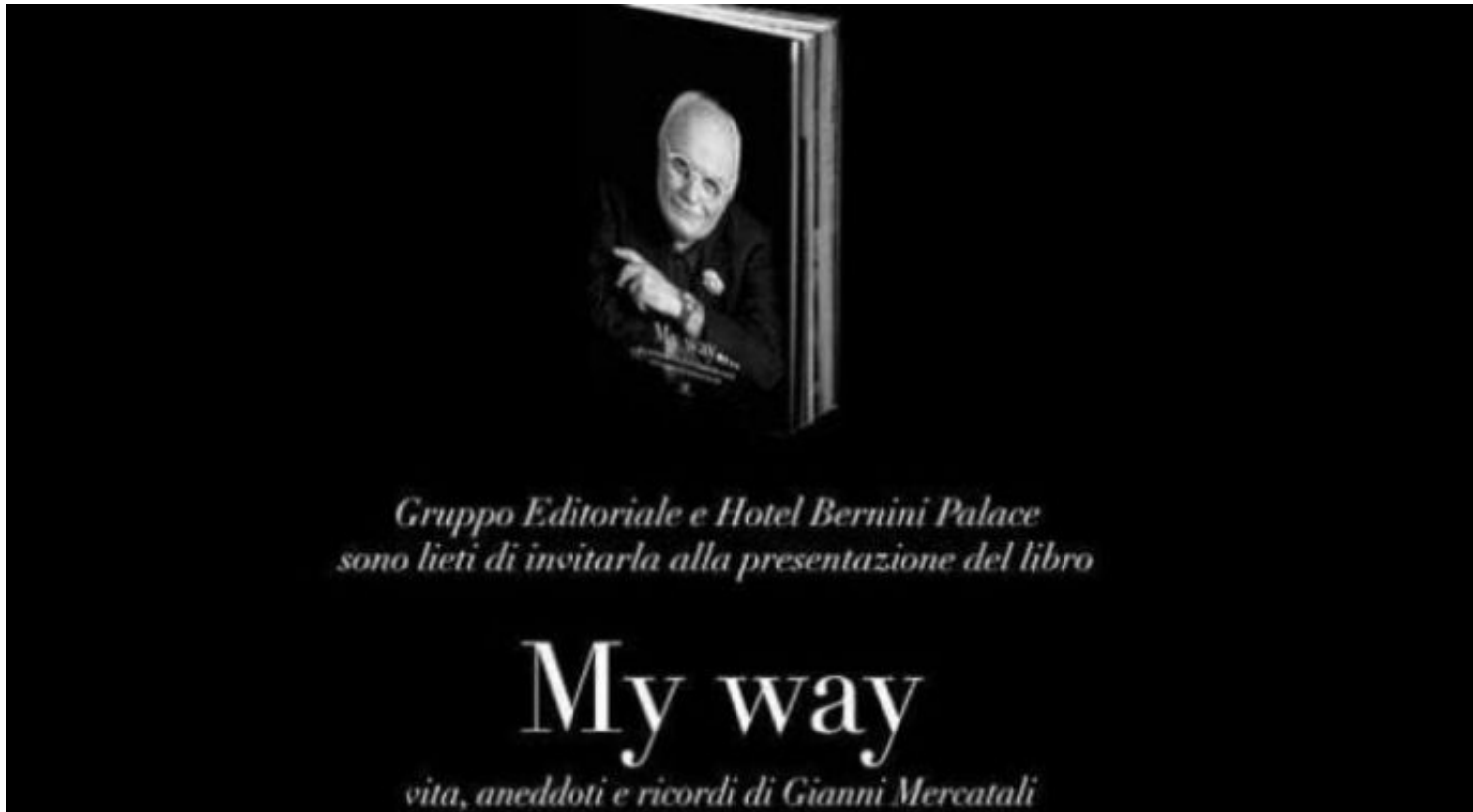
NoTools\_Fork1 di Davide Dutto nel mondo del tartufo: al Savini Tartufi Truffle Restaurant(<http://www.savinitartufi.it>) (Hotel Nh Collection Porta Rossa, Via Porta Rossa 19) Davide Dutto porta a Firenze la sua "No Tools\_Fork 1" grazie a Savini Tartufi, una mostra

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](mailto:risto.fi@truffleenjoy.it)



([https://i0.wp.com/www.ilforchettiere.it/wp-content/uploads/2019/03/Hotel\\_Bernini\\_Firenze\\_presentazione\\_Libro\\_MyWay.jpg?ssl=1](https://i0.wp.com/www.ilforchettiere.it/wp-content/uploads/2019/03/Hotel_Bernini_Firenze_presentazione_Libro_MyWay.jpg?ssl=1))

Presentazione del libro “*My Way – vita, aneddoti e ricordi di Gianni Mercatali*” (hotel Bernini Palace, Piazza San Firenze 29): 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.

(<https://i1.wp.com/www.ilforchettiere.it/wp-content/uploads/2019/03/foto-grande-se-riesci....jpg?ssl=1>)

Oil Spirits and Food all’Olio Restaurant(<http://www.oliorestaurant.it>) (via Santo Spirito 4): cena dedicata ai prodotti del **liquorificio** Morelli, con i quali verranno realizzati l’aperitivo, alcuni primi piatti e dolci. In chiusura distillati e liquori.

per info e prenotazioni: 055.2658198

(<https://i1.wp.com/www.ilforchettiere.it/wp-content/uploads/2019/03/Schermata-2019-03-04-alle-10.26.14.png?ssl=1>)

Prima al Mercato centrale e poi con una cena al ristorante Olivia, verrà presentato “Come si mangia l’olio”, il terzo libro sull’abbinamento tra cibo e olio. La presentazione al mercato centrale vedrà la partecipazione di Vetulio Bondi con il quale faremo una degustazione di gelato all’olio mentre per la cena da Olivia il menù sarà realizzando partendo da quattro differenti oli: Olio Gonnelli (Toscana) / Olio Muraglia (Puglia) / Olio Librandi (Calabria) / Olio Cru (Lago di Garda).

SHARE ON: FACEBOOK (HTTWITTER (HTTTPINTEREST (HT GOOGLE + IERE.COM//P  
U=HTTPS://WWSTATUS=HTTPS:URL=HTTPS://W (HTTPS://PLUSONE.GOOGLE  
DI-TASTE-2019- DI-TASTE-2019- DI-TASTE-2019- HL=EN-  
15- 15- 15- US&URL=HTTPS://WWW.ILFO  
APPUNTAMENTIAPPUNTAMENTIAPPUNTAMENTIDI-TASTE-2019-;://IO.WP.CO  
DI TASTE 2019: | CONTENT/UPLO 15- STE13\_131.JP  
ECCO I 15 FIT=690%2C460APPUNTAMENTI/) `ION=FUOF  
APPUNTAMENTI DI TASTE 2019:  
FOODIE DA ECCO I 15  
NON PERDERE) APPUNTAMENTI  
FOODIE DA  
NON PERDERE)  
|



### **Marco Gemelli** (<https://www.ilforchettiere.it/author/marco-gemelli/>)

Marco Gemelli, classe 1978, sposato con due bimbi, giornalista professionista dal 2007, è membro della World Gourmet Society e dell'Associazione Stampa Enogastronomia Toscana. E' stato redattore ordinario al quotidiano Il Giornale della Toscana, dove per anni si è occupato di cronaca bianca e nera, inchieste, scuola e università, economia, turismo, moda ed enogastronomia. In seno alla stessa testata è curatore dell'inserto semestrale Speciale Pitti Uomo. Oggi è un libero professionista: collabora con diverse testate – sia online che cartacee – nel settore degli eventi e delle eccellenze del territorio, in particolar modo nel campo enogastronomico. E' coideatore del progetto "Le cene della legalità" (2013) e autore de "L'Opera a Tavola" (2014), nonché fondatore del sito [www.ilforchettiere.it](http://www.ilforchettiere.it), embrione del Forchettiere. Gestisce infine un Bed & Breakfast a Firenze ([www.damilaflorence.com](http://www.damilaflorence.com)).

[Twitter](https://twitter.com/@marcogem78) (<https://twitter.com/@marcogem78>).

[Facebook](https://www.facebook.com/marcogem78?ref=ts)

(<http://facebook.com/https://www.facebook.com/marcogem78?ref=ts>).

---

## PREVIOUS ARTICLE

**ALEX SILIBERTO, "BARMAN  
DELL'ANNO" PER ITALIA A  
TAVOLA, FESTEGGIA LA  
VITTORIA A FIRENZE CON  
DÌWINE**([HTTPS://WWW.ILFORCHETTIERE.IT/ALEX-  
SILIBERTO-BARMAN-DIWINE/](https://www.ilforchettiere.it/ALEX-SILIBERTO-BARMAN-DIWINE/))

---

[\(https://www.ilforchettiere.it/programma-cheftochef-2019/\)](https://www.ilforchettiere.it/programma-cheftochef-2019/)

FEBBRAIO 27, 2019

**CHEFTOCHEF 2019. IL PROGRAMMA DEGLI EVENTI SI ARRICCHISCE E SI  
.LARGA ALL'ESTERO**([HTTPS://WWW.ILFORCHETTIERE.IT/PROGRAMMA-CHEFTOCHEF-2019/](https://www.ilforchettiere.it/programma-cheftochef-2019/))

[\(https://www.ilforchettiere.it/terre-di-toscana-golosizia/\)](https://www.ilforchettiere.it/terre-di-toscana-golosizia/)

FEBBRAIO 20, 2019

**RE DI TOSCANA E GOLOSIZIA AL LIDO DI CAMAIORE, TRA VINO E CUCINA (3-  
4 MARZO)**([HTTPS://WWW.ILFORCHETTIERE.IT/TERRE-DI-TOSCANA-GOLOSIZIA/](https://www.ilforchettiere.it/terre-di-toscana-golosizia/))

BE FIRST TO COMMENT

---

Rispondi

Questo sito usa Akismet per ridurre lo spam. [Scopri come i tuoi dati vengono elaborati](https://akismet.com/privacy/)(<https://akismet.com/privacy/>).

## SEGUI IL BLOG VIA E-MAIL

Inserisci il tuo indirizzo e-mail per iscriverti a questo blog, e ricevere le notifiche di nuovi post.

Unisciti a 621 altri iscritti

---

ADS

## GIORNALISMO D'ASSAGGIO

È opinione comune che se esiste nel mondo dei blogger un argomento inflazionato oltre ogni limite questo sia proprio il campo eno-gastronomico. Riteniamo che ciò sia solo parzialmente vero: ci sono eccellenti esempi di informazione, è vero, ma in un quadro dove la comunicazione assume la forma di pubblicità più o meno consapevole, talvolta portata avanti da chi non possiede il background minimo per potersi confrontare con cibo e vino con la necessaria competenza. Ecco perché, dopo l'esperienza dei "Tre Forchettieri", ho deciso di mettermi in gioco con una testata giornalistica diretta da un professionista ma aperto alle collaborazioni di colleghi e amici.

—  
**Testata registrata presso il Trib. di  
Firenze n. 6090 – 15/11/2018**

## SEGUI IL FORCHETTIERE

Seguici via mail  
Unisciti a 621 altri  
iscritti

TROVACI SU  
FACEBOOK (HT1



Il Forche  
2927 "Mi piace"

 Ti piace

Piace a te e ad altri 1

