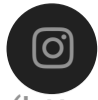




(<https://www.facebook.com/marco.bechi>)



(<https://twitter.com/bchmrc>)



(<https://www.instagram.com/marcobechi.it/>)

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

# Marco Bechi

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

" Il gusto in tutti i sensi "



**Fuori di Taste molto speciali selezionati per**

# voi!

6 Marzo 2019 (<https://www.marcobechi.it/consigli-e-dintorni/fuori-di-taste-molto-speciali-selezionati-per-voi/>) / Marco Bechi (<https://www.marcobechi.it/author/admin/>) / Consigli (<https://www.marcobechi.it/consigli-e-dintorni/>)

([/#facebook](#))

([/#twitter](#))

([/#whatsapp](#))

([/#email](#))

## **Una nuova edizione del FUORIDITASTE: Il gusto accende la città, alla scoperta dei prodotti di Taste**

Oltre agli appuntamenti alla Leopolda, Taste è anche il ricco programma di eventi del gusto che coinvolge la città per tutta la settimana del salone. FuoriDiTaste a ogni stagione riesce ad animare Firenze e i suoi luoghi più famosi e curiosi con cene, degustazioni a tema, installazioni, spettacoli e performance, talk e nuovi modi di interpretare il food: un programma fitto di appuntamenti che registrano un successo e una partecipazione crescenti, e che ogni anno riserva belle sorprese. Ma se volete sapere gli espositori che saranno a Taste potete vederlo qui (<http://www.fuoriditaste.com/>)!

Questi alcuni dei luoghi in città coinvolti da questa edizione di FuoriDiTaste che ho selezionato per voi:

### **Giovedì 07/03 ore 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](http://www.santarpia.biz) (<http://www.santarpia.biz>)

prezzo: 60€ (vini inclusi)

---

### ***Venerdì 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](http://sharkbottegadelpesce.it) (<http://sharkbottegadelpesce.it>)

menu alla carta

---

## ***Venerdi 12:00-14:30 e dalle 19:30***

[www.milanusatova.com](http://www.milanusatova.com)

### **Calugi e Palagiaccio all'Ora d'Aria**

Ristorante Ora d'Aria, Via dei Georgofili 11r. Firenze

Menu di 6 portate realizzato con prodotti di Tartufi Stefania Calugi e della Storica Fattoria Il Palagiaccio.

per info e prenotazioni:

055.2001699      [chefstabile@gmail.com](mailto:chefstabile@gmail.com)      (<mailto:chefstabile@gmail.com>)      –

[www.oradariaristorante.com](http://www.oradariaristorante.com) (<http://www.oradariaristorante.com>)

prezzo: 80€

---

## ***Venerdi 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](mailto:frontdesk@lecirquefirenze.com)

(<mailto:frontdesk@lecirquefirenze.com>) – [www.lecirquefirenze.fr](http://www.lecirquefirenze.fr) (<http://www.lecirquefirenze.fr>) –

[www.tavernadilecirque.it](http://www.tavernadilecirque.it) (<http://www.tavernadilecirque.it>)

prezzo: 40€

---

## **Sabato ore 20.00**

### **Boccondivino con finocchiona & sbirulino**

Toscanino in Rinascente, Piazza della Repubblica, Firenze

In occasione dell'apertura di Toscanino in Rinascente, Macelleria Falorni e Toscanino presentano Boccondivino, un aperitivo tutto toscano con finocchiona IGP e prosciutto Falorni accompagnati da sbirulino realizzato con olio extravergine d'oliva Pruneti.

per info: 055.4933468 [www.toscanino.com](http://www.toscanino.com)

prezzo: 12-15€

---

## Sabato ore 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](http://www.borgointhecity.com) (<http://www.borgointhecity.com>)

prezzo: 135€ (bevande escluse)

---

## Sabato ore 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      (mailto:spaccio@contemiarifulcis.it)      –  
www.fattoriadimaiano.com (spaccio@contemiarifulcis.it)

prezzo: 60€

---

## **Domenica dalle 12.45**

### **Pranzo tosto con l'antipasto e il girarrosto (100% toscano)**

Regina Bistecca, Via Ricasoli 14r, Firenze

Pranzo con il tradizionale girarrosto toscano cotto sulla brace. Prodotti dell'Antica Macelleria Falorni, 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 mangio@reginabistecca.com (mailto:mangio@reginabistecca.com) –  
www.reginabistecca.com (http://www.reginabistecca.com)

prezzo: 45€ (vini inclusi). Prenotazione obbligatoria

---

## **Sabato ore 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      (http://www.baladin.it)      –      www.localefirenze.it  
(http://www.localefirenze.it)

menu alla carta

---

## **Domenica ore 16.00-00:00**

### **Tuscan Spirits**

F000 Firenze C/O The Student Hotel, Viale Spartaco Lavagnini 70, Firenze

La notte degli "spiriti" toscani per assaporare drink "000 – Out Of the Ordinary". L'associazione Tuscan Spirits, 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 F000.

per info e prenotazioni: 055.4606701 [info@ooo.it](mailto:info@ooo.it) (<mailto:info@ooo.it>) – [www.tuscanspirits.com](http://www.tuscanspirits.com)  
(<http://www.tuscanspirits.com>)

prezzo: cocktail a partire da 8€

---

## **Domenica ore 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](mailto:onlus@francescapirozzi.it) (<mailto:onlus@francescapirozzi.it>) – [www.francescapirozzi.it](http://www.francescapirozzi.it)  
(<http://www.francescapirozzi.it>)

Per prenotazioni buffet: 055 2381189

prezzo: 20€ aperitivo a buffet

---

## **Domenica ore 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](mailto:empireo@toflorence.it) (<mailto:empireo@toflorence.it>) –  
[www.poderebelvederetuscany.it](http://www.poderebelvederetuscany.it) (<http://www.poderebelvederetuscany.it>)

prezzo: 25€

## **Domenica dalle 19.00**

## Oil Spirits and Food

Olio Restaurant, Via Santo Spirito 4, Firenze

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 [info@oliorestaurant.it](mailto:info@oliorestaurant.it) – [www.oliorestaurant.it](http://www.oliorestaurant.it)

menu alla carta

---

Scritto da Marco Bechi +393394977937 [marcobechi.it@gmail.com](mailto:marcobechi.it@gmail.com)  
(<mailto:marcobechi.it@gmail.com>)

([/#facebook](#))

([/#twitter](#))

([/#whatsapp](#))

([/#email](#))

Taggato Baladin (<https://www.marcobechi.it/tag/baladin/>), Bottega del Buon Caffè (<https://www.marcobechi.it/tag/bottega-del-buon-caffe/>), Edoardo Tilli (<https://www.marcobechi.it/tag/edoardo-tilli/>), FOOO (<https://www.marcobechi.it/tag/fooo/>), Fuori di Taste (<https://www.marcobechi.it/tag/fuori-di-taste/>), Konnubio (<https://www.marcobechi.it/tag/konnubio/>), Laudemio (<https://www.marcobechi.it/tag/laudemio/>), Le Cirque (<https://www.marcobechi.it/tag/le-cirque/>), Locale (<https://www.marcobechi.it/tag/locale/>), Palagiaccio (<https://www.marcobechi.it/tag/palagiaccio/>), Procacci (<https://www.marcobechi.it/tag/procacci/>), Santarpia (<https://www.marcobechi.it/tag/santarpia/>), Shark (<https://www.marcobechi.it/tag/shark/>), Stefania Calugi (<https://www.marcobechi.it/tag/stefania-calugi/>), taste (<https://www.marcobechi.it/tag/taste/>)

CARNE PER TUTTI I GUSTI OVVERO "MEAT EXPERIENCE TASTING" ALLA TRATTORIA DELL'OSTE  
([HTTPS://WWW.MARCOBECHI.IT/CONSIGLI-E-](https://www.marcobechi.it/consigli-e-)

DINTORNI/CARNE-PER-TUTTI-I-GUSTI-OVVERO-  
MEAT-EXPERIENCE-TASTING-ALLA-TRATTORIA-  
DELLOSTE/)

## Lascia un commento

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati \*

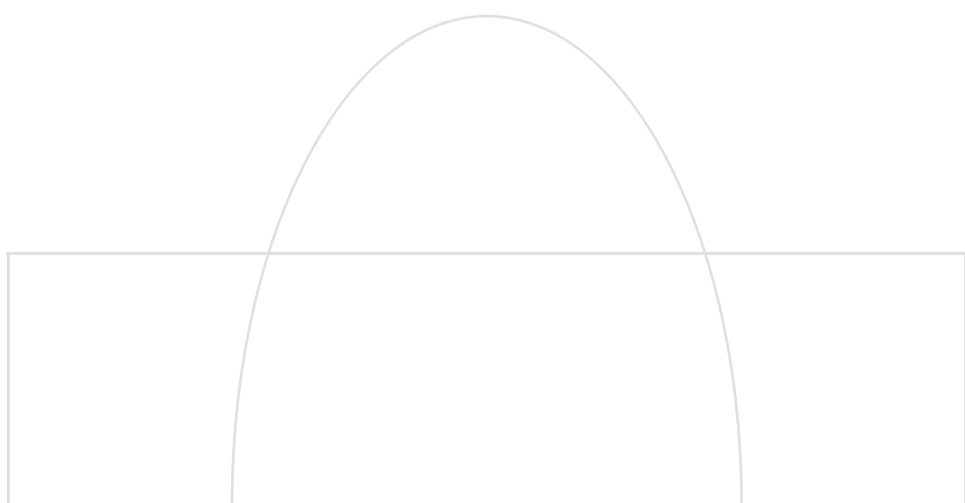
### Commento

### Nome \*

### Email \*

### Sito web

**Pubblica il commento**







## Marco Bechi

---

Marco Bechi, nato a Siena nel 1956, è molto attaccato alle sue radici toscane e, maturando una lunga esperienza in Slow Food, coltiva da tempo le sue passioni sull'enogastronomia, sulla cucina e sulla fotografia.

Website (Ricette):

<http://marcobechi.com/>

Fotografia:

<http://foto.marcobechi.com/>

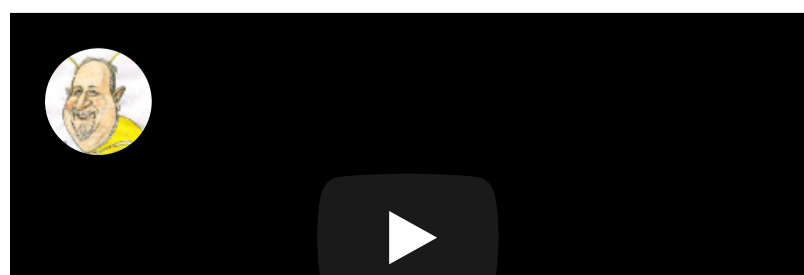
## Link

---

- Le mie Ricette  
(<http://www.marcobechi.com>)
- foto.marcobechi.com  
(<http://www.foto.marcobechi.com>)

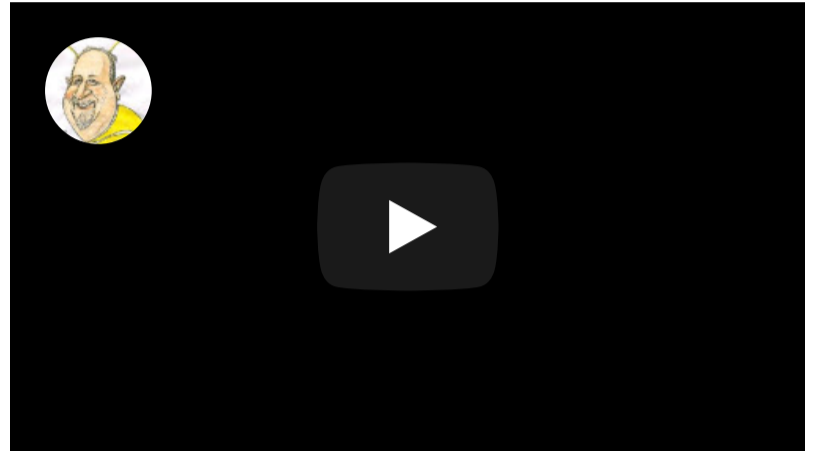
## Video: TopEat: Campo Cedro, Siena

---



## TopEat: La Bottega del 30 \* Castelnuovo Berardenga (SI)

---



## Iscriviti alla Newsletter

---

**Email Address**

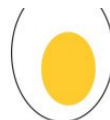
**Iscriviti**

cancellati da questa lista (<http://us4.list-manage.com/unsubscribe/?u=18e28e91d1bf199c23506bcbf&id=e287379a66>)

powered by MailChimp  
(<http://www.mailchimp.com/affiliates/?aid=18e28e91d1bf199c23506bcbf&afl=1>)!

## Articoli recenti

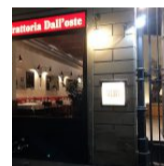
---



*fuori di*  
**TASTE**  
(<https://www.marcobechi.it/consigli-e-dintorni/fuori-di-taste-molto-speciali-selezionati-per-voi/>)

**Fuori di Taste molto speciali selezionati per voi!**  
(<https://www.marcobechi.it/consigli-e-dintorni/fuori-di-taste-molto-speciali-selezionati-per-voi/>)

 6 Marzo 2019



(<https://www.marcobechi.it/consigli-e-dintorni/carne-per-tutti-i-gusti-ovvero-meat-experience-tasting-alla-trattoria-delloste/>)

**Carne per tutti i gusti ovvero "meat experience tasting" alla Trattoria dell'Oste**  
(<https://www.marcobechi.it/consigli-e-dintorni/carne-per-tutti-i-gusti-ovvero-meat-experience-tasting-alla-trattoria-delloste/>)

 4 Marzo 2019



(<https://www.marcobechi.it/consigli-e-dintorni/santarpia-la-pizzeria-con-michele-leo-apre-sabato-e-domenica-a-pranzo-con-non-solo-pizza/>)

**Santarpia, la Pizzeria con Michele Leo, apre sabato e domenica a pranzo con non solo pizza.**  
(<https://www.marcobechi.it/consigli-e-dintorni/santarpia-la-pizzeria-con-michele-leo-apre-sabato-e-domenica-a-pranzo-con-non-solo-pizza/>)

 3 Marzo 2019



(<https://www.marcobechi.it/topeat/i-migliori-ristoranti-in-toscana-siena-campo-cedro-kohsuke-sugihara-topeat/>)

**I migliori ristoranti in Toscana – Siena – Campo Cedro – Kohsuke Sugihara – TopEat**  
(<https://www.marcobechi.it/topeat/i-migliori-ristoranti-in-toscana-siena-campo-cedro-kohsuke-sugihara-topeat/>)

 3 Marzo 2019



(<https://www.marcobechi.it/attualita-e-dintorni/il-rinascimento-di-locale-non-e-solo-nei-cocktail-ma-anche-in-cucina-col-nuovo-chef-gianluca-renzi/>)

**Il Rinascimento di Locale non è solo nei cocktail ma anche in cucina col nuovo chef Gianluca Renzi**  
(<https://www.marcobechi.it/attualita-e-dintorni/il-rinascimento-di-locale-non-e-solo-nei-cocktail-ma-anche-in-cucina-col-nuovo-chef-gianluca-renzi/>)

📅 28 Febbraio 2019



(<https://www.marcobechi.it/attualita-e-dintorni/food-blogger-tour-classico-berardenga-con-aifb-la-conclusione/>)

**Food Blogger Tour Classico Berardenga con AIFB – La conclusione**  
(<https://www.marcobechi.it/attualita-e-dintorni/food-blogger-tour-classico-berardenga-con-aifb-la-conclusione/>)

📅 28 Febbraio 2019



(<https://www.marcobechi.it/il-vino/chianti-lovers-alla-fortezza-da-basso/>)

**Chianti Lovers alla Fortezza da Basso**  
(<https://www.marcobechi.it/il-vino/chianti-lovers-alla-fortezza-da-basso/>)

📅 27 Febbraio 2019



(<https://www.marcobechi.it/consigli-e-dintorni/la-cova-tapas-bar-celebra-landalusia-giovedi-28-febbraio-con-musica-live-jamon-e-tapas-tipiche-del-sud-della-spagna/>)

**La Cova Tapas Bar, celebra l'Andalusia Giovedì 28 febbraio con musica live, jamòn e tapas tipiche del sud della Spagna**  
(<https://www.marcobechi.it/consigli-e-dintorni/la-cova-tapas-bar-celebra-landalusia-giovedi-28-febbraio-con-musica-live-jamon-e-tapas-tipiche-del-sud-della-spagna/>)

📅 26 Febbraio 2019



(<https://www.marcobechi.it/consigli-e-dintorni/firenze-sulle-tracce-del-gusto-con-diginetwork-e-vetrina-toscana/>)

**Firenze, sulle tracce del gusto con Diginetwork e Vetrina Toscana**  
(<https://www.marcobechi.it/consigli-e-dintorni/firenze-sulle-tracce-del-gusto-con-diginetwork-e-vetrina-toscana/>)

📅 25 Febbraio 2019



(<https://www.marcobechi.it/il-cibo/unconventional-saluto-alla-primavera-da-foo-florence-out-of-ordinary/>)

**Unconventional Saluto alla Primavera da F000 (Florence Out of Ordinary)**  
(<https://www.marcobechi.it/il-cibo/unconventional-saluto-alla-primavera-da-foo-florence-out-of-ordinary/>)

📅 22 Febbraio 2019

(<https://www.marcobechi.it/in-evidenza/le-prossime-chicche/>)

**Le prossime "Chicche"**  
(<https://www.marcobechi.it/in-evidenza/le-prossime-chicche/>)

rcobechi  19 Febbraio 2019

.it/in-  
evidenza  
/le-  
prossim  
e-  
chicche/  
)

---



(<https://www.marcobechi.it/consigli-e-dintorni/una-indimenticabile-verticale-di-sangiovese-il-solatio-del-castello-di-albola/>)

**Una indimenticabile verticale di sangiovese – Il Solatio del Castello di Albola**  
(<https://www.marcobechi.it/consigli-e-dintorni/una-indimenticabile-verticale-di-sangiovese-il-solatio-del-castello-di-albola/>)

 17 Febbraio 2019



(<https://www.marcobechi.it/consigli-e-dintorni/la-chianti-classico-collection-del-gallo-nero-2019/>)

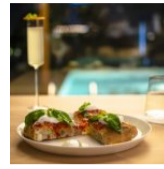
**La Chianti Classico Collection del Gallo Nero 2019 con focus su Barberino e Tavarnelle**  
(<https://www.marcobechi.it/consigli-e-dintorni/la-chianti-classico-collection-del-gallo-nero-2019/>)

 16 Febbraio 2019



n-del-  
gallo-  
nero-  
2019/)

---



(https://  
www.ma  
rcobechi  
.it/cockt  
ail/i-  
migliori-  
cocktail  
s-a-  
firenze-  
fooo-  
con-  
cosimo-  
tarducci  
/)

**I migliori Cocktails a  
Firenze – F000 con  
Cosimo Tarducci**  
(<https://www.marcobechi.it/cocktail/i-migliori-cocktails-a-firenze-fooo-con-cosimo-tarducci/>)

📅 14 Febbraio 2019



(https://  
www.ma  
rcobechi  
.it/attual  
ita-e-  
dintorni/  
primant  
eprima-  
2019-  
alla-  
leopolda  
-e-le-  
degusta  
zioni-  
con-  
valentin  
o-tesi/)


**Primanteprima 2019 alla  
Leopolda e le  
degustazioni con  
Valentino Tesi**  
(<https://www.marcobechi.it/attualita-e-dintorni/primanteprima-2019-alla-leopolda-e-le-degustazioni-con-valentino-tesi/>)

📅 13 Febbraio 2019



(<https://www.marcobechi.it/il-vino/al-via-a-firenze-le-antepri-me-del-vino-che-continua-no-a-san-gimignano-montepulciano-e-montalcino/>)

**Al via a Firenze le anteprime del vino che continuano a San Gimignano, Montepulciano e Montalcino**  
(<https://www.marcobechi.it/il-vino/al-via-a-firenze-le-antepri-me-del-vino-che-continua-no-a-san-gimignano-montepulciano-e-montalcino/>)

 8 Febbraio 2019



(<https://www.marcobechi.it/attualita-e-dintorni/food-blogger-tour-classico-berardenga-con-aifb-il-continuo/>)

**Food Blogger Tour Classico Berardenga con AIFB – Il Continuo**  
(<https://www.marcobechi.it/attualita-e-dintorni/food-blogger-tour-classico-berardenga-con-aifb-il-continuo/>)

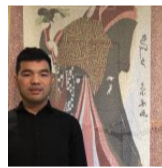
 5 Febbraio 2019



(<https://www.marcobechi.it/attualita-e-dintorni/strepitosa-verticale-di-furore-bianco-fiorduva-marisa-cuomo-per-winesiena-2019/>)

**Strepitosa verticale di Furore Bianco Fiorduva Marisa Cuomo per Wine&Siena 2019**  
(<https://www.marcobechi.it/attualita-e-dintorni/strepitosa-verticale-di-furore-bianco-fiorduva-marisa-cuomo-per-winesiena-2019/>)

📅 2 Febbraio 2019



([https://www.marcobechi.it/consigli-e-dintorni/izakaya-florence-la-cucina-giapponese-di-una-tipica-taverna-nel-centro-di-](https://www.marcobechi.it/consigli-e-dintorni/izakaya-florence-la-cucina-giapponese-di-una-tipica-taverna-nel-centro-di-firenze/)


**Izakaya Florence, la cucina giapponese di una tipica taverna nel centro di Firenze**  
(<https://www.marcobechi.it/consigli-e-dintorni/izakaya-florence-la-cucina-giapponese-di-una-tipica-taverna-nel-centro-di-firenze/>)

📅 31 Gennaio 2019



(https://  
www.ma  
rcobechi  
.it/attual  
ita-e-  
dintorni/  
conclus  
o-con-  
grande-  
success  
o-  
winesien  
a-2019-  
di-  
helmuth-  
kocher-  
the-  
winehun  
ter/)

**Concluso con grande  
successo Wine&Siena  
2019 di Helmuth Köcher  
– The WineHunter  
(https://www.marcobechi.it/attualita-e-dintorni/concluso-con-grande-successo-winesiena-2019-di-helmuth-kocher-the-winehunter/)**

 30 Gennaio 2019

## Cerca nel Blog

Cerca ...



ASSOCIAZIONE  
I T A L I A N A  
F O O D B L O G G E R

[www.aifb.it](http://www.aifb.it)

(<http://www.aifb.it/>)



Appartamento a Firenze

€ 268.000

Ulteriori info



Appartamento a Firenze

€ 65.000

Ulteriori info




Appartamento a Firenze

€ 165.000

Ulteriori info

 immobiliare.it

## Archivi

Seleziona mese 

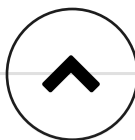


Appartamento a Firenze

€ 220.000 70m<sup>2</sup> • 4 loc

Immobiliare.it





---

Utilizza WordPress (<http://wordpress.org/>) | Tema: Amadeus (<http://themeisle.com/themes/amadeus/>) by Themeisle.