

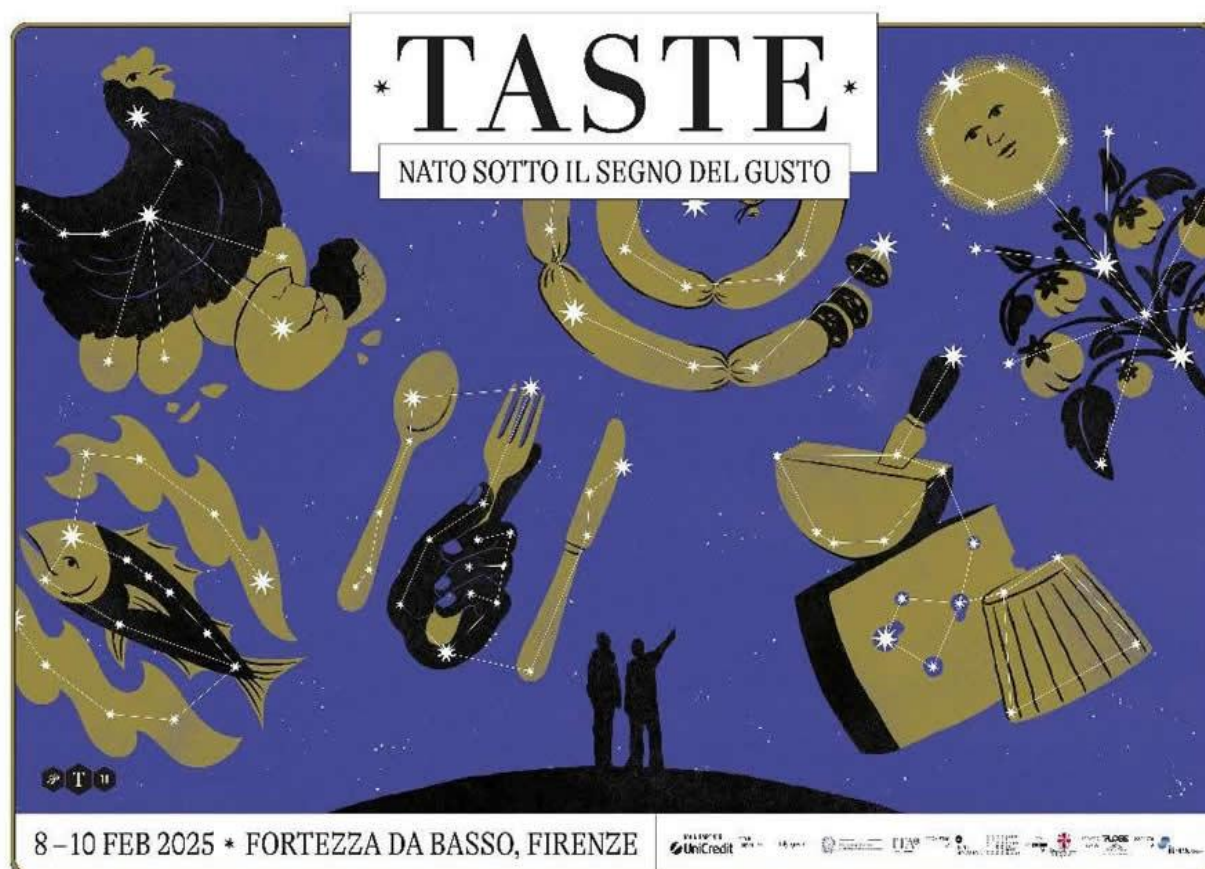


Taste 2025: a Firenze il viaggio tra le eccellenze

Dall'8 al 10 febbraio 2025 la Fortezza da Basso di Firenze accoglierà Taste 2025, il salone enogastronomico di Pitti Immagine

Firenze non conosce più la bassa stagione e ogni periodo porta con sé una forza attrattiva diversa: febbraio è il mese di **Pitti Taste**, giunto alla edizione numero 18. È uno dei principali eventi dedicati al mondo dell'enogastronomia in Italia e si conferma, anno dopo anno, un punto di riferimento per gli amanti della gastronomia e delle eccellenze culinarie.

Ma se per scoprire le novità degli espositori bisogna attendere la tre giorni in Fortezza da Basso (8-10 febbraio 2025) il vero fermento in città si respira durante il "fuori salone". Gli eventi "**Fuori di Taste**" rappresentano un mosaico di esperienze che arricchiscono l'intera manifestazione: cene a tema, degustazioni esclusive, nuove collaborazioni e momenti di incontro che coinvolgono non solo i protagonisti del settore, ma anche il pubblico curioso di scoprire nuovi sapori e tendenze; ??con un calendario che si infittisce edizione dopo edizione.



Gli appuntamenti di Fuori di Taste 2025

Ecco alcune delle iniziative più interessanti, tra storie di creatività, location affascinanti e un universo di sapori che travalica i confini della fiera.

Venerdì 7 febbraio

Binomio Cicchetti & Cocktails. L'eccellenza veneziana di Infermentum, azienda leader nella pasticceria artigianale, incontra la creatività dei signature cocktail **Binomial Florence**. Il risultato è un aperitivo unico, dove dolce e salato si fondono in un perfetto equilibrio di sapori.

GinArte at Caffè Lietta. Una serata di signature cocktail e musica, dedicata alla scoperta di GinArte. Le raffinate botaniche di questa esclusiva distillazione saranno protagoniste di drink ispirati e accompagnati da un dolce omaggio per i partecipanti.



Fuori di Taste 2025 si svolge dall'8 al 10 febbraio 2025 (Foto © Ufficio stampa).

Sabato 8 febbraio

Cocktail Ferragamo. Il glamour anni '20 incontra la tradizione di famiglia al **Picteau Bistro & Bar**. Dalle 18.00, una lista di drink ispirata alle ricette di **Salvatore e Wanda Ferragamo** celebra l'intuizione, la creatività e i ricordi indelebili.

Panettone to Drink. Il maestro pasticcere **Denis Dianin** propone un originale incontro tra i suoi lievitati e i cocktail **Binomial Florence**. Da non perdere la degustazione di un veneziano alla canapa, per un'esperienza davvero fuori dal comune.

Al ristorante Paul, è protagonista il tartufo nero pregiato di San Pietro a Pettine. Un evento esclusivo per celebrare i sapori autentici e raffinati della cucina italiana; ideale per gli amanti del prodotto.

Domenica 9 febbraio

Brunch con la Birra Comedia. Dalle 12.00 alle 15.00, non il solito brunch. Al **Plaza Hotel Lucchesi**, le birre artigianali della Comedy accompagnano i piatti con una vista mozzafiato sull'Arno.

Menu degustazione con abbinamento vini. All'Angel Roofbar & Dining, dalle 17.00, un percorso

gastronomico che fonde tradizioni locali e sapori internazionali. In collaborazione con Castiglion del Bosco, ogni piatto è abbinato a vini d'eccellenza.

Vodka High Wall nella boutique più esclusiva sul Ponte Vecchio. Il grano dorato di Altamura, distillato nell'omonima vodka, è protagonista di un esclusivo private party nella Cassetti boutique sul Ponte Vecchio. Uniti dal valore del tempo, daranno vita a una degustazione mai vista prima, guidata dal bartender **Simone Corsini**.

Cinque Amici Fuori dal Gusto. Storie e Incroci di Eccellenze Italiane Pomodori, formaggi, olio EVO, aceto balsamico di Modena e arance rosse di Sicilia IGP: 5 produttori – Paul Petrilli, Luigi Giustiniano (Borgoluce), Mariangela Grosoli (Acetaia del Duca), Cristina Bini Smaghi (I Tattoli) e Gerardo Diana (Tenuta di Serravalle) – si incontrano nel palazzo dove visse Beatrice – oggi Act of Vito Mollica – per celebrare le rispettive eccellenze.

Lunedì 10 febbraio

Alla Corte del Duomo – Cena conviviale. Lo chef **Marco Stabile** presenta una cena degustazione di nove portate, realizzata con i prodotti del nuovo brand **La Corte del Duomo**: pasta, sughi, olio e biscotti di altissima qualità. Un'occasione unica, ospitata nella sala ristrutturata del celebre ristorante fiorentino di Via dei Georgofili.

Questa edizione di Taste con i suoi eventi Fuori di Taste si preannuncia ricca di valore. Un'altra buona occasione per ricordare che il cibo non è mai stato – e non sarà mai – mero nutrimento, ma arte, emozione, condivisione e cultura.

Info: taste.pittimmagine.com

Data di creazione

29/01/2025

Autore

curradi-delbimbo