



APPUNTAMENTI A 360 GRADI



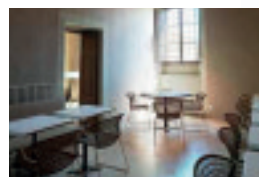
Ribollita 2.0 al Santo Graal
Simone Cipriani parte dalla tradizione toscana per preparare due menu sperimentali: 8 portate sulla «Contemporanea» e 5 sulla «Persistenza della memoria» con degustazione della Ribollita 2.0. Il ristorante Santo Graal è in via Romana 70, (www.ristorantesantograal.it)



A piazza San Lorenzo il Mercato Centrale
Al piano terra ci sono i banchi alimentari e storici come Nardone che fa il panino con il lampredotto. Il primo piano appena ristrutturato è ora un open space con banchi di degustazione, cucine a vista e street food (al coperto). Aperto fino a mezzanotte.



I drink più amati? Al The Fusion
Il giudizio è unanime: i cocktail al The Fusion, bar dell'hotel Gallery, sono nella top list dei fiorentini. Venti drink in lista, suddivisi in Signature, Lady strong, Be strong, Fruit or Veggie Base, Hot & Spicy, Alcohol Free. The Fusion è in via dell'Oro 3

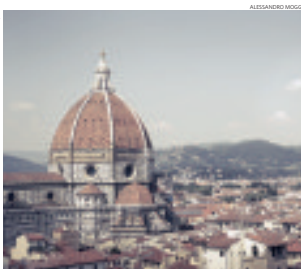


Cocktail e light dinner al Rivalta Cafe
Rachele, talentuosa bar-woman, continua a vincere premi: dopo il Giglio con china Martini, prosecco, pompelmo, fiori di sambuco e Martini, firma con altri due colleghi, il cocktail ufficiale di Expo2015. I drink si abbinano con "light dinner" e dj set fino alle 3 del mattino. Il Rivalta è in Lungarno Corsini 14

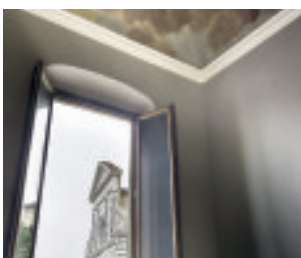


Cooking school da Desinare e Mama Florence
Nell'epoca in cui tutti aspirano a diventare cuochi migliori, Firenze offre due scuole: Desinare (www.desinare.it), con corsi anche di Food Photography e Table Design, e Mama Florence (nella foto) dove, senza integralismi, l'arte culinaria viene trasmessa da chef donne, come l'indiscussa Valeria Piccini

Passaparola
Dove vannogiornalisti, architetti, pr, artisti e chef vivono o frequentano Firenze? Ecco i loro suggerimenti sui luoghi più amati. L'elenco completo con tutti gli indirizzi è consultabile dalla cartina sulla app e sul sito di Modaz4 (modaz4.ilssole24ore.com)



Hotel Garibaldi Blu
Affacciato su una delle più belle piazze di Firenze, è un tre stelle appena riaperto dopo un restyling totale, e collegato internamente al quattro stelle Hotel Rosso 23 con cui condivide i servizi. Spazi comuni e alcune camere hanno affreschi ottocenteschi



Soprano Suites
Sulla "rive gauche" dell'Arno, in un palazzo del XVI secolo, ha appena aperto un delizioso bed & breakfast con camere spaziose, mobili di diverse epoche e soffitti affrescati. Ci sono cucina e biblioteca e in via Maggio 35, www.sopranosuites.com



Ditta Artigianale
In via dei Neri 32, espresso e cappuccino preparati dal «miglior barista d'Italia», Francesco Sanapo. Il caffè acquistato direttamente da piccoli produttori in tutto il mondo e tostato nel bar. Ricerca e lavorazione giustificano la definizione di "caffè specialty"

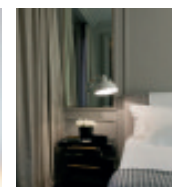
NUTRIRE & NUTRIRSI



&Co
Spazio creativo e negozio, con selezione di mobili, porcellane e oggetti ricercati da Matteo Perduca e Betty Soldi, che organizza anche workshop di calligrafia



Caffè Florian
Si pranza e si beve tra opere di Mimmo Rotella, Gaetano Pesce, Bruno Ceccobelli e altri. Dalle 18, aperitivo con Spritz, Bellini e Negroni e baccalà mantecato



Portrait Firenze
Vista sul Ponte Vecchio e interni allestiti come una mostra di fotografia su Salvatore Ferragamo e sulla Dolce Vita fiorentina negli anni '50-60



Carmen
Le fondatrici di questo locale sono una sarda e una chef toscana vissuta in Spagna. Nel menu anche tapas con bottarga, cuore di tonno e pecorino



Personal food shopper
Gli ospiti dell'hotel The Westin Excelsior amanti di food possono prenotare il giro per le botteghe storiche con Silvia Moneti, cuoca e personal food shopper



Sforno
Pane, focacce, pizze cotte nel forno a legna si consumano sul posto con salumi e farciture a piacere. Appartiene all'enoteca il Santo Bevitore

Sesto on Arno
Ultimo piano del Westin Excelsior: drink con vista mozzafiato sull'Arno e sulla cupola di Santa Maria del Fiore. Cena d'autrice con la chef Entiana Osmezenza

PAGINA A CURA DI Sara Magro