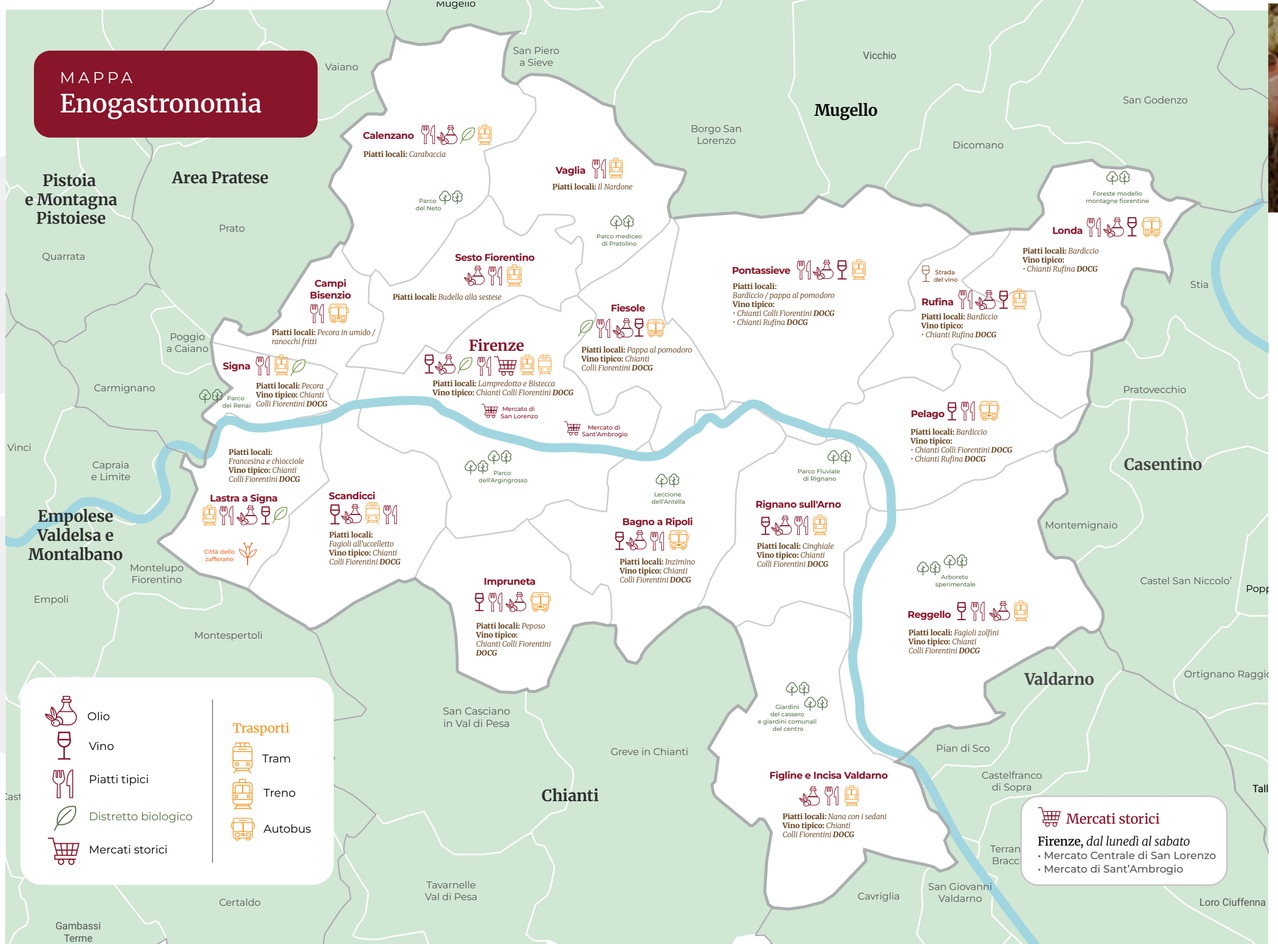
Enogastronomia: eventi

Gli eventi indicati sono solo una selezione degli appuntamenti enogastronomici che animano il territorio durante l'anno.

Gennaio	**Vini migranti** Fine Gennaio, Firenze
Febbraio	**Taste - Fortezza da Basso** Fino a marzo, Firenze
Marzo	**Il Gusto Toscano** Ultimo weekend del mese , Firenze **Sagra delle frittelle** Periodo del carnevale , Bagno a Ripoli
Aprile	**Sagra del tartufo alle Sieci** Metà mese, Pontassieve
Maggio	**Toscanello d'oro** Ultimi giorni del mese, Pontassieve **Sagra del cinghiale** Ultimi due fine settimana, Pelago
Giugno	**Sagra del tartufo** Circa tutto il mese, Rignano sull'Arno **Campi a tavola** Terza settimana del mese, Campi Bisenzio
Luglio	**Calici di stelle** Tutto il mese, area fiorentina
Agosto	**Festa della mora** Fine mese, Vaglia
Settembre	**Festa di settembre** Fine mese, Londa **Fierucola del pane** Fine mese, Firenze
Ottobre	**Antica Fiera di San Luca** (18 ottobre) Impruneta **ReOlio** Fine mese, Reggello **Fiera di Scandicci** Scandicci
Novembre Dicembre	Nov - **Autumnia** Figline e Incisa Nov - **Primolio** Bagno a Ripoli Nov - **Mostra mercato dell'olio** Calenzano Dic - **NOVO Festa dell'olio** Sesto Fiorentino

MAPPA
Enogastronomia





Piatti tipici

Fiesole
Distretto Biologico di Fiesole, wine & olive oil experience, Mercato della Terra. Un territorio da scoprire attraverso olio, vino, miele, zafferano e produzioni locali.

Signa
Birra artigianale, pappa al pomodoro e sapori toscani raccontano il lato più quotidiano e conviviale di Signa.

Reggello
ReOlio, Tour dell'Olio e fagiolo zolfino raccontano Reggello come terra di oliveti, frantoi, degustazioni ed eccellenze agricole.

Bagno a Ripoli
Inzimino di lampredotto: un piatto della tradizione fiorentina da scoprire tra cucina povera, sapori intensi e ricette di territorio.

Figline e Incisa
Nana con i sedani: una specialità che racconta la cucina tradizionale del Valdarno.

Campi Bisenzio
Pecora alla campigiana e ranocchi fritti: sapori popolari e riconoscibili, legati alla memoria rurale e alla cucina tradizionale del territorio.

Firenze e Scandicci
Lampredotto e bistecca alla fiorentina e fagioli all'uccelletto: icone gastronomiche della città, tra ritualità popolare e grande tradizione della carne.

Pelago, Londa, Pontassieve, Rufina
Bardiccio della Valdisieve: insaccato saporito al finocchietto selvatico, da gustare alla brace, in umido o nelle feste di paese.

Calenzano
Distretto Biologico di Calenzano, aziende agricole, frantoi e Mostra dell'Olio: un percorso tra produzioni locali e cucina tradizionale.

Impruneta
Peposo all'impruneta: piatto simbolo del territorio, nato dalla tradizione delle fornaci e cotto lentamente con vino rosso e pepe.

Lastra a Signa
Francesina, vino, olio e chiocciole raccontano il comune attraverso sapori rurali, colline coltivate e tradizioni gastronomiche locali.

Rignano sull'Arno
Cinghiale di Rignano: specialità di cucina venatoria, tra sughi, umidi e piatti rustici legati alla tradizione.

Sesto Fiorentino
Budella alla sestese: piatto identitario della cucina locale, preparato secondo una tradizione antica e oggi sempre più rara.

Vaglia
Il Nardone: dolce tradizionale di Vaglia a base di pane raffermo e latte, nato dalla cucina domestica e dal recupero.



Un viaggio gastronomico tra vino e agricoltura biologica

L'Ambito Firenze e Area Fiorentina rientra nella zona di produzione del Chianti DOCG, con due sottozone: Chianti Colli Fiorentini e Chianti Rufina

Il Chianti Colli Fiorentini interessa Fiesole, Lastra a Signa, Impruneta, Bagno a Ripoli, Rignano sull'Arno, Figline e Incisa Valdarno, Pelago, Pontassieve e parte del territorio di Reggello.

Il Chianti Rufina, la più piccola sottozona del Chianti, si sviluppa lungo la valle della Sieve, tra colline e rilievi che guardano verso l'Appennino. Nella stessa area nasce anche il Pomino DOC.

Sul territorio sono presenti inoltre tre Distretti Biologici, a Fiesole, Calenzano e nell'area fiorentina tra Firenze, Signa e Lastra a Signa: zone in cui le coltivazioni biologiche lavorano in rete per una gestione più sostenibile delle risorse.

Scansiona il QR e scopri i sapori di ogni comune

Toscana



Scansiona il **QR CODE** e scegli la tua prossima esperienza!

I comuni dell'area fiorentina

L'ambito turistico dell'area Fiorentina è formato da:

- Comune di Firenze
- Comune di Scandicci
- Comune di Bagno a Ripoli
- Comune di Rignano sull'Arno
- Comune di Lastra a Signa
- Comune di Fiesole
- Comune di Londa
- Comune di Pontassieve
- Comune di Rufina
- Comune di Vaglia
- Comune di Signa
- Comune di Pelago
- Comune di Calenzano
- Comune di Figline e Incisa Valdarno
- Comune di Sesto Fiorentino
- Comune di Campi Bisenzio
- Comune di Impruneta
- Comune di Reggello

Destination Florence è il portale ufficiale per scoprire Firenze e l'area fiorentina: uno spazio dove trovare esperienze, itinerari, eventi e luoghi da vivere.
Un punto di riferimento per organizzare il viaggio e conoscere il territorio con uno sguardo più autentico, vicino a chi lo abita.

In collaborazione con Regione Toscana · TOSCANA PROMOZIONE TURISTICA

AMBITO TURISTICO FIRENZE E AREA FIORENTINA

Di gusto in gusto, alla scoperta del territorio

Intorno a Firenze, il territorio si racconta anche attraverso il cibo: nei mercati settimanali, nelle feste dedicate all'olio e al vino, nelle ricette popolari tramandate nel tempo.

Dal lampredotto fiorentino al peposo dell'Impruneta, dal bardiccio della Valdisieve all'olio nuovo di Reggello, ogni sapore diventa un modo per conoscere luoghi, storie e culture.

Un invito a scoprire il territorio attraverso i suoi prodotti, le sue tavole e le sue tradizioni.

destinationflorence.com



VISITTUSCANY

Alla scoperta dei sapori che raccontano i luoghi

L'enogastronomia è una chiave per conoscere un territorio. Attraverso il gusto si esprimono saperi e tradizioni condivise.

Ogni sapore racconta un legame con la terra, con il lavoro delle comunità e con una memoria quotidiana fatta di tavole, raccolti, botteghe e saperi locali.

Un viaggio tra prodotti, piatti e consuetudini che invita a scoprire i comuni dell'area fiorentina attraverso ciò che li rende vivi e riconoscibili.