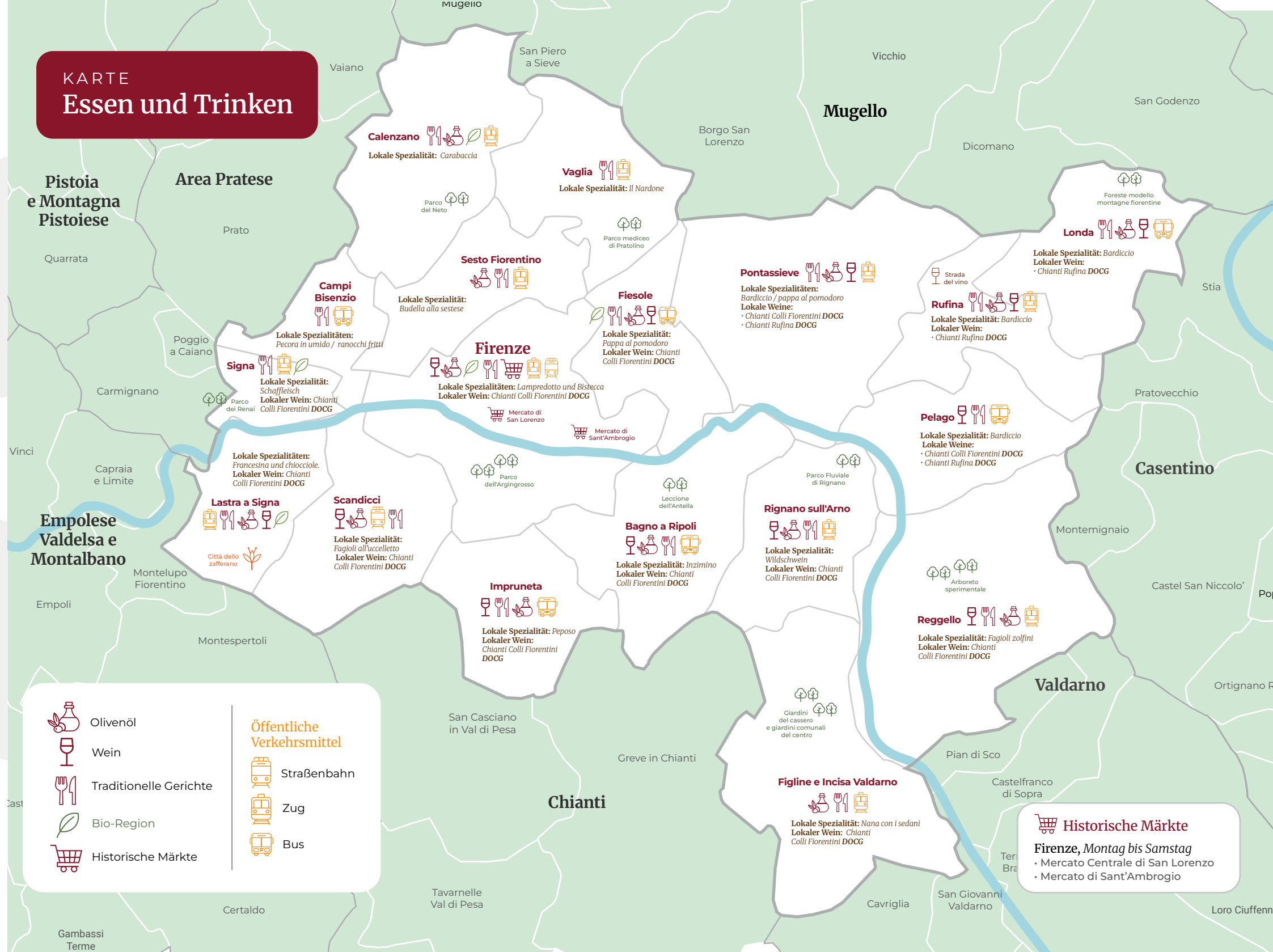


Die aufgeführten Veranstaltungen sind nur eine Auswahl der kulinarischen Feste und Weinveranstaltungen, die die Region das ganze Jahr über beleben.

Januar	Vini migranti 📍 Ende Januar, Firenze
Februar	Taste - Fortezza da Basso 📍 Bis März, Firenze
März	Il Gusto Toscano 📍 Am letzten Wochenende des Monats, Firenze Sagra delle frittelle 📍 Karnevalszeit, Bagno a Ripoli
April	Sagra del tartufo alle Sieci 📍 Mitte April, Pontassieve
Mai	Toscanello d'oro 📍 An den letzten Tagen des Monats, Pontassieve Sagra del cinghiale 📍 An den letzten beiden Wochenenden des Monats, Pelago
Juni	Sagra del tartufo 📍 Im ganzen Monat Juni, Rignano sull'Arno Campi a tavola 📍 In der dritten Woche des Monats, Campi Bisenzio
Juli	Calici di stelle 📍 Im ganzen Monat Juli, Florenz und Umgebung
August	Festa della mora 📍 Ende August, Vaglia
September	Festa di settembre 📍 Ende September, Londa Fierucola del pane 📍 Ende September, Firenze
Oktober	Antica Fiera di San Luca (am 18. Oktober) 📍 Impruneta ReOlio 📍 Ende Oktober, Reggello Fiera di Scandicci 📍 Scandicci
November Dezember	Nov. - Autumnia 📍 Figline e Incisa Nov. -Mostra mercato dell'olio 📍 Calenzano Nov. -Primolio 📍 Bagno a Ripoli Dez. -NOVO Festa dell'olio 📍 Sesto Fiorentino



Traditionelle Gerichte

Fiesole

Die Bio-Region von Fiesole, die Angebote rund um Wein und Olivenöl und der Erzeugermarkt Mercato della Terra laden dazu ein, die Region über ihr Olivenöl, ihren Wein, Honig, Safran und ihre lokalen Produkte kennenzulernen.

Signa

Handwerklich gebräutes Bier, Pappa al pomodoro und toskanische Spezialitäten geben Einblick in den Alltag von Signa, wo gutes Essen Menschen zusammenbringt.

Reggello

ReOlio, die „Tour dell'Olio“ und die Zolfini-Bohnen machen Reggello erlebbar: mit Olivenhainen, Ölmühlen, Verkostungen und hochwertigen lokalen Produkten.

Bagno a Ripoli

Inzimonio di lampredotto: ein traditionelles florentinisches Gericht mit einfachen Ursprüngen und kräftigem Geschmack, fest verwurzelt in der lokalen Küche.

Figline e Incisa

Nana con i sedani: eine lokale Spezialität, die die traditionelle Küche des Valdarno näherbringt.

Campi Bisenzio

Pecora alla campigiana und Ranocchi fritti
(gebratene Frösche): beliebte Spezialitäten aus
der ländlichen Tradition und der lokalen Küche.

Firenze und Scandicci

Lampredotto, Bistecca alla fiorentina und Fagioli all'uccelletto: typische Gerichte, die die Alltagskultur und eine lange Tradition der Fleischküche widerspiegeln.

Pelago, Londa,
Pontassieve, Rufina

Bardiccio della Valdisieve: eine würzige, mit wildem Fenchel verfeinerte Wurst, die gegrillt, als Schmorgericht oder bei Dorffesten genossen wird.

Calenzano

Die Bio-Region von Calenzano, die landwirtschaftlichen Betriebe, Ölmühlen und die Mostra dell'Olio laden zu einer Entdeckungsreise durch lokale Produkte und traditionelle Küche ein.

Impruneta

Peposo all'imprunetina: das typische Gericht der Region, entstanden in den Öfen der Terrakottawerkstätten und langsam mit Rotwein und Pfeffer geschmort.

Lastra a Signa

Francesina, Wein, Olivenöl und Schnecken erzählen von den ländlichen Traditionen der Stadt, ihren bewirtschafteten Hügeln und ihrer kulinarischen Kultur.

Rignano sull'Arno

Wildschwein ist eine lokale Spezialität von Rignano: Es wird als Sauce, als Schmorgericht und in rustikalen Gerichten der traditionellen Wildküche zubereitet.

Sesto Fiorentino

Budella alla sestese: ein typisches Gericht der lokalen Küche, zubereitet nach einer alten Tradition, die heute immer seltener gepflegt wird.

Vaglia

Il Nardone: ein traditionelles Dessert aus Vaglia mit altbackenem Brot und Milch, entstanden aus der Familienküche und der Kunst, Reste zu verwerten.

Eine Genussreise zwischen Wein und Bio-Landwirtschaft

Florenz und Umgebung gehören zum Anbaug Gebiet des Chianti DOCG mit den beiden Unterzonen Chianti Colli Fiorentini und Chianti Rufina.

Der Chianti Colli Fiorentini umfasst Fiesole, Lastra a Signa, Impruneta, Bagno a Ripoli, Rignano sull'Arno, Figline e Incisa Valdarno, Pelago, Pontassieve und einen Teil des Gemeindegebiets von Reggello.

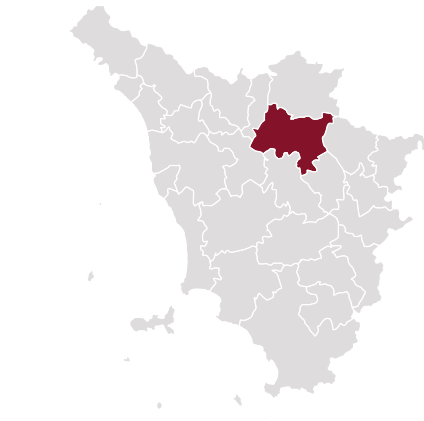
Der Chianti Rufina, die kleinste Unterzone des Chianti, erstreckt sich entlang des Sieve-Tals zwischen Hügeln und den zum Apennin hin gelegenen Höhenzügen. Auch die Weine des Pomino DOC werden hier erzeugt.

Die Region umfasst außerdem drei Bio-Regionen: in Fiesole, in Calenzano und im Gebiet zwischen Firenze, Signa und Lastra a Signa. Die dortigen Bio-Betriebe arbeiten in einem Netzwerk zusammen, um die Ressourcen nachhaltiger zu nutzen.

Scannen Sie den QR-Code und entdecken Sie die kulinarischen Spezialitäten jeder Gemeinde



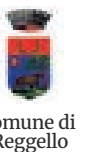
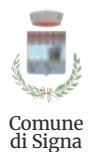
Toscana



Scannen Sie den QR-Code und wählen Sie Ihr nächstes Erlebnis!

Die Gemeinden von Florenz und Umgebung

Die Tourismusregion Florenz und Umgebung umfasst folgende Gemeinden:



Destination Florence ist das offizielle Portal, um Florenz und Umgebung zu entdecken: Hier finden Sie Erlebnisse, Routen, Veranstaltungen und Orte zum Erkunden. Eine Anlaufstelle für die Reiseplanung und für einen authentischen Blick auf die Region – aus der Perspektive der Menschen, die hier leben.

In Zusammenarbeit mit



Die Region entdecken – Genuss für Genuss

Rund um Florenz offenbart sich die Küche von der Region: auf den Wochenmärkten, bei Olivenöl- und Weinfesten und anhand traditionelle Rezepte, die von Generation zu Generation weitergegeben werden.

Vom florentinischen Lampredotto über den Peposo aus Impruneta und den Bardiccio aus der Valdisieve bis zum frisch gepressten Olivenöl aus Reggello: Jeder Geschmack eröffnet einen Zugang zu Orten, Geschichten und lokalen Kulturen.

Eine Einladung, die Region über ihre Produkte, ihre Küche und ihre Traditionen zu entdecken.

destinationflorence.com

VISITTUSCANY

Geschmack, der von Land und Leuten erzählt

Das kulinarische Angebot eröffnet einen Zugang zu einer Region. Ihre Aromen lassen handwerkliches Können und gemeinsame Traditionen lebendig werden.

Jeder Geschmack erzählt von der Verbundenheit mit dem Land, mit der Arbeit der Menschen vor Ort. Alltagserinnerungen an gemeinsame Mahlzeiten, an Ernten, an kleine Läden und an lokales Handwerk.

Eine Reise durch Produkte, Gerichte und Bräuche, die dazu einlädt, die Gemeinden rund um Florenz über die Traditionen kennenzulernen, die sie prägen.