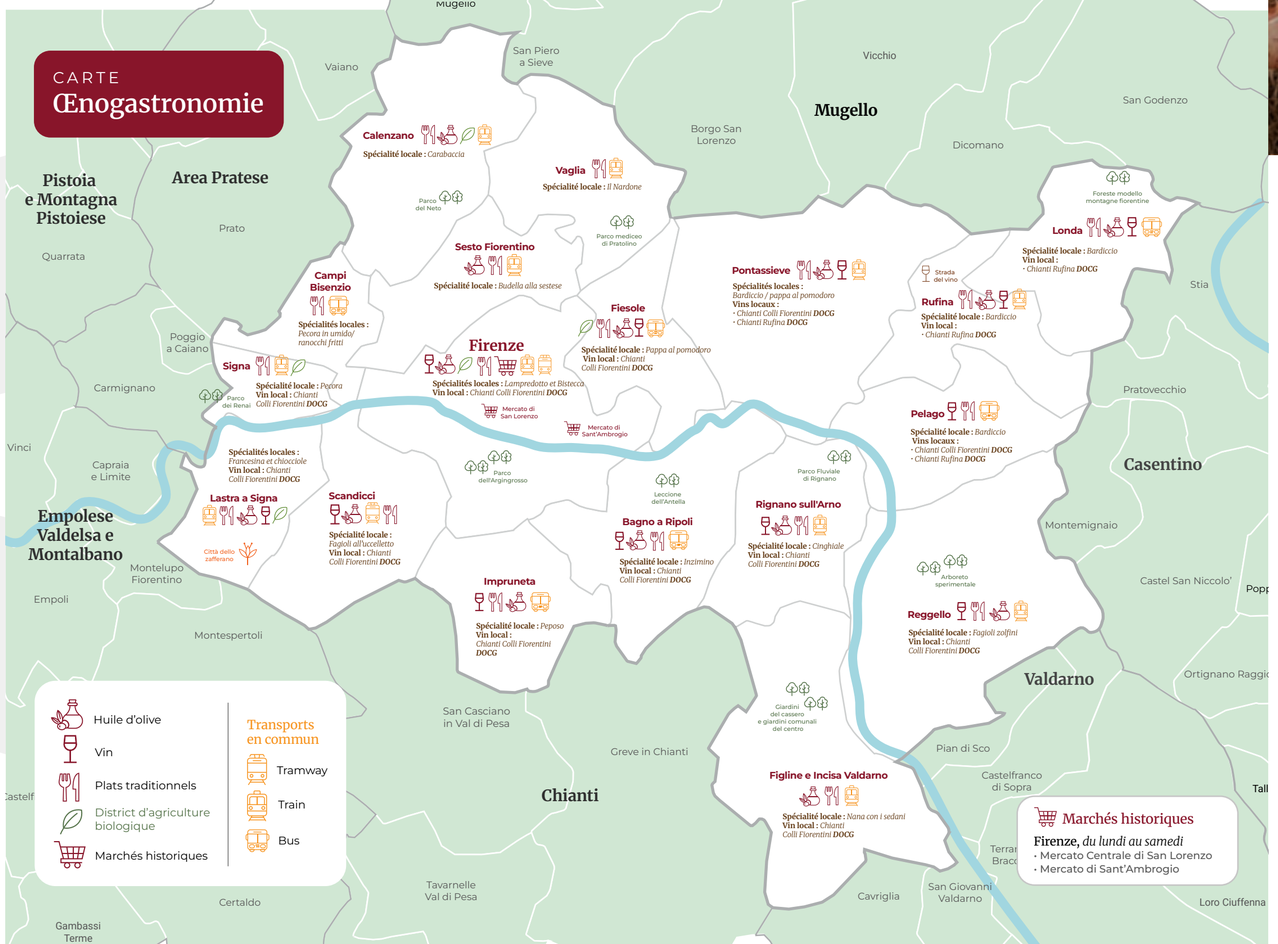
Œnogastronomie : événements

Les événements présentés ne sont qu'une sélection des rendez-vous autour de la gastronomie et du vin qui animent la région tout au long de l'année.

Janvier	**Vini migranti** Fin janvier, Firenze
Février	**Taste - Fortezza da Basso** De février à mars, Firenze
Mars	**Il Gusto Toscano** Dernier week-end du mois, Firenze **Sagra delle frittelle** Pendant le carnaval, Bagno a Ripoli
Avril	**Sagra del tartufo alle Sieci** Mi-avril, Pontassieve
Mai	**Toscanello d'oro** Derniers jours du mois, Pontassieve **Sagra del cinghiale** Les deux derniers week-ends du mois, Pelago
Juin	**Sagra del tartufo** Pendant la majeure partie du mois de juin, Rignano sull'Arno **Campi a tavola** Troisième semaine du mois, Campi Bisenzio
Juillet	**Calici di stelle** Tout au long du mois de juillet, Florence et ses environs
Août	**Festa della mora** Fin août, Vaglia
Septembre	**Festa di settembre** Fin septembre, Londa **Fierucola del pane** Fin septembre, Firenze
Octobre	**Antica Fiera di San Luca** (18 octobre) Impruneta **ReOlio** Fin octobre, Reggello **Fiera di Scandicci** Scandicci
Novembre Décembre	Nov - **Autumnia** Figline e Incisa Nov - **Mostra mercato dell'olio** Calenzano Nov - **Primolio** Bagno a Ripoli Déc - **NOVO Festa dell'olio** Sesto Fiorentino

CARTE
Œnogastronomie





Plats traditionnels

Fiesole
Entre son district d'agriculture biologique, ses activités autour du vin et de l'huile d'olive et son marché de producteurs, le Mercato della Terra, Fiesole invite à découvrir son territoire à travers son huile, son vin, son miel, son safran et ses autres produits locaux.

Signa
La bière artisanale, la pappa al pomodoro et les spécialités toscanes font découvrir le quotidien de Signa, où un bon repas est avant tout un moment de partage.

Reggello
ReOlio, le « Tour dell'Olio » et les haricots zolfini font découvrir Reggello à travers ses oliveraies, ses moulins à huile, ses dégustations et ses produits locaux de qualité.

Bagno a Ripoli
Inzimino di lampredotto : un plat traditionnel florentin aux origines modestes et aux saveurs intenses, solidement ancré dans la cuisine locale.

Figline e Incisa
Nana con i sedani : une spécialité locale qui fait découvrir la cuisine traditionnelle du Valdarno.

Campi Bisenzio
Pecora alla campigiana et ranocchi fritti (grenouilles frites) : des spécialités populaires héritées des traditions rurales et de la cuisine locale.

Firenze et Scandicci
Lampredotto, bistecca alla fiorentina et fagioli all'uccelletto : des plats emblématiques qui reflètent les habitudes du quotidien et une longue tradition culinaire centrée sur la viande.

Pelago, Londa, Pontassieve, Rufina
Bardiccio della Valdisieve : une saucisse savoureuse parfumée au fenouil sauvage, à déguster grillée ou en ragoût, notamment lors des fêtes de village.

Calenzano
Le district d'agriculture biologique de Calenzano, ses fermes, ses moulins à huile et la Mostra mercato dell'olio proposent un parcours à travers les produits locaux et la cuisine traditionnelle.

Impruneta
Peposo all'impruneta : le plat emblématique du territoire, né dans les fours des ateliers de terre cuite et mijoté lentement avec du vin rouge et du poivre.

Lastra a Signa
Francesina, vin, huile d'olive et escargots font découvrir les traditions rurales du territoire, ses collines cultivées et son patrimoine gastronomique.

Rignano sull'Arno
Le sanglier, spécialité locale de Rignano, se prépare en sauce, en ragoût ou dans des plats rustiques inspirés de la cuisine traditionnelle du gibier.

Sesto Fiorentino
Budella alla sestese : un plat emblématique de la cuisine locale, issu d'une tradition ancienne, aujourd'hui de plus en plus rare.

Vaglia
Il Nardone : un dessert traditionnel de Vaglia à base de pain rassis et de lait, né de la cuisine familiale et de l'art d'accommoder les restes.



Un voyage gastronomique entre vin et agriculture biologique

Florence et ses environs font partie de la zone de production du Chianti DOCG, qui comprend deux sous-zones : Chianti Colli Fiorentini et Chianti Rufina.

Le Chianti Colli Fiorentini couvre Fiesole, Lastra a Signa, Impruneta, Bagno a Ripoli, Rignano sull'Arno, Figline e Incisa Valdarno, Pelago, Pontassieve et une partie du territoire de Reggello.

Le Chianti Rufina, la plus petite sous-zone du Chianti, s'étend le long de la vallée de la Sieve, entre collines et reliefs tournés vers les Apennins. On y produit également les vins Pomino DOC.

Le territoire compte aussi trois districts d'agriculture biologique : à Fiesole, à Calenzano et dans la zone qui s'étend entre Florence, Signa et Lastra a Signa. Les agriculteurs biologiques y travaillent en réseau pour une gestion plus durable des ressources.

Scannez le code QR pour découvrir les saveurs de chaque commune

Toscane



Scannez le **code QR** et choisissez votre prochaine expérience !

Les communes de Florence et de ses environs

Le territoire touristique de Florence et de ses environs comprend les communes suivantes :

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 est le portail officiel pour découvrir Florence et ses environs : un espace où trouver des expériences, des itinéraires, des événements et des lieux à explorer. Un guide pour préparer votre voyage et découvrir la région de façon plus authentique, à travers le regard de ses habitants.

En collaboration avec Regione Toscana TOSCANA PROMOZIONE TURISTICA

AMBITO TURISTICO FIRENZE E AREA FIORENTINA

Découvrez le territoire, une saveur à la fois

Autour de Florence, la cuisine raconte le territoire : sur les marchés hebdomadaires, lors des fêtes consacrées à l'huile d'olive et au vin, et à travers les recettes traditionnelles transmises de génération en génération.

Du lampredotto florentin au peposo d'Impruneta, du bardiccio de la Valdisieve à l'huile d'olive fraîchement pressée de Reggello, chaque saveur permet de découvrir des lieux, des histoires et des cultures locales.

Une invitation à explorer le territoire à travers ses produits, sa cuisine et ses traditions.

destinationflorence.com



VISITTUSCANY

Découvrez les saveurs qui racontent les lieux

La gastronomie et le vin sont une porte d'entrée sur un territoire. Ses saveurs révèlent des savoir-faire et des traditions partagés.

Chaque saveur raconte un lien avec la terre, avec le travail des communautés locales et avec les souvenirs du quotidien: repas partagés, récoltes, petites boutiques et savoir-faire locaux.

Un voyage au fil des produits, des plats et des coutumes locales, qui invite à découvrir les communes autour de Florence par les traditions qui leur donnent vie et caractère.