

***PITTI TASTE presenta il meglio delle eccellenze del gusto e le novità della cultura food contemporanea***

**Dal 9 all' 11 marzo, alla Stazione Leopolda di Firenze, nuova edizione del salone di Pitti Immagine dedicato al gusto: protagoniste quasi 400 aziende tra le migliori della penisola, e un focus speciale sul *Pianeta Pane*, un trend che parla di tradizione e condivisione, geografia e riscoperte, usi e riusi. Tutte le novità e i temi caldi, e con gli eventi FuoriDiTaste la città si accende di gusto.**

Un percorso straordinario attraverso le eccellenze alimentari della penisola e le diversità della food culture, con incursioni nel lifestyle e nel design connessi a cucina e dintorni: torna **PITTI TASTE**, da **sabato 9 a lunedì 11 marzo 2019** alla **Stazione Leopolda di Firenze**.

Taste è al tempo stesso una piattaforma di business e un contenitore di tendenze e idee sulla scena culinaria contemporanea, diventato di edizione in edizione l'evento imperdibile per il pubblico di operatori del settore e per i food lovers più appassionati. Questa quattordicesima edizione presenta **le novità di quasi 400 aziende** - una selezione delle più qualificate realtà italiane dell'enogastronomia contemporanea, accanto ad oggetti di food & kitchen design, capi e attrezzature tecniche per la cucina. Alla Stazione Leopolda, un menu sempre più creativo, sorprendente e gustoso, reso unico dal fitto calendario di presentazioni, eventi e talk che fanno il punto sui trend più attuali della tavola e del gusto. In un percorso di allestimento coinvolgente e d'atmosfera curato da Alessandro Moradei.

“Atterraggio lunare o déjeuner sur l'herbe? L'immagine simbolo di Taste 2019 mette insieme il fascino di pianeti lontani con la scoperta di nuovi scenari gourmet – **dice Agostino Poletto, direttore generale di Pitti Immagine**. L'invito è proprio quello a varcare i confini conosciuti, seguendo l'impulso a esplorare le nuove dimensioni del gusto offerte dai produttori al salone. Al suo quattordicesimo appuntamento Taste mantiene i suoi numeri di riferimento, pur presentando nuovi prodotti, nuove curiosità, nuove storie al suo pubblico di buyer internazionali e di appassionati. Un'evoluzione che continua a puntare sugli ingredienti della qualità e della selezione, e che ogni volta accende i riflettori sui temi caldi della cultura food contemporanea: con i Ring curati da Davide Paolini e con il focus tematico”.

“A questa edizione la nostra destinazione sarà il “**Pianeta Pane**” – aggiunge Poletto – seguendo il suo profumo inconfondibile, arriveremo nei laboratori dei maestri panificatori, sulle tavole di chef stellati, nelle bakery di tendenza. Ci saranno fornai all'opera, con laboratori e pane fresco sfornato più volte durante i giorni di Taste; e ancora presentazioni e conversazioni con gli abitanti del pianeta pane. Perché il pane è nutrimento e tradizione, puro piacere e innovazione, esercizio di stile e rivendicazione democratica. Un alimento che incarna un po' tutte le caratteristiche di Taste!”.



## **PIANETA PANE: il tema di questa edizione**

Specificità regionali e tradizioni di famiglia, e al tempo stesso importanti riscoperte e nuove tendenze ruotano attorno all'alimento principe del menu: il pane. Con **PIANETA PANE, tema di questa edizione**, Pitti Taste celebra un cibo antico e sempre nuovo, con il suo valore sociale, di condivisione e aggregazione. Fornai all'opera e on stage, con laboratori e pane fresco da degustare. Ecco alcuni dei progetti speciali legati al tema di questa edizione:

### **“PANIFICIO TASTE. A Scuola di Pane” e PANE TASTE**

Per i tre giorni di Taste, al Teatro dell'Opera, Nicola Giuntini panificatore storico di Quarrata (Panificio Giuntini Quarrata) con Piero Capecci, animeranno uno speciale laboratorio con forno, lavorando il pane in diretta. Il pubblico sarà invitato ad assistere a tutte le fasi della lavorazione, a prendervi parte e a condividere la produzione del pane. E in occasione di Taste sarà presentato anche il **Pane di Taste**, realizzato da Nicola Giuntini con una ricetta e una forma ad hoc.

All'esperienza del “**Panificio Taste. A Scuola di Pane**” parteciperà anche  **Davide Longoni (Panificio Davide Longoni)**, con la sua esperienza di panificatore a Milano e la sua passione per la riscoperta di grani antichi, **Pasquale Polito del Forno Brisa Bologna** e **Matteo Piffer del Panificio Moderno Trento**.

*(vedi comunicato specifico del programma laboratori del Panificio Taste)*

## **I TALK DEL PANE:**

### **“Nuove bakery. Evoluzione e Rivoluzione” – sabato 9 ore 11.00**

**Alessandro Longhin** (Forno Collettivo di Milano), **Pasquale Polito** (Forno Brisa Bologna) e **Matteo Piffer** (Panificio Moderno Trento) in conversazione con **Laura Lazzaroni**, scrittrice e autrice di “Altri Grani Altri Pani”.

### **“Geografia e lessico del Pane” – sabato 9 marzo ore 15.00**

I mastri panificatori d'eccezione di **Panificio Giuntini Quarrata**, **Panificio Davide Longoni Milano** dialogano con **Zeffiro Ciuffoletti**, accademico dell'**Accademia dei Georgofili**. A moderare ci sarà il Gastronomo **Davide Paolini**.

## **Il laboratorio per bambini:**

### **“Mani in pasta” con Style Piccoli alla Buoneria**

Anche preparare del pane può stimolare la fantasia e la creatività dei bambini. Sabato 9 marzo, alle 10:30, il laboratorio “Mani in pasta” offrirà a 20 piccoli chef l'opportunità di creare il proprio pane e di infornarlo come dei veri professionisti. L'evento è organizzato da Style Piccoli, magazine del Corriere della Sera, e si svolgerà a due passi dalla Leopolda, alla Buoneria. A fine laboratorio ci sarà per loro una gustosa merenda con pane e cioccolata con i prodotti biologici dell'azienda fiorentina Probios. Al laboratorio parteciperà anche il direttore di Style Piccoli **Chiara Bidoli**, con suo figlio Pietro.

## **I Taste Ring 2019:**

All'interno del foyer al Teatro dell'Opera di Firenze, i protagonisti del mondo del cibo si sfidano sui temi più caldi della cucina contemporanea. Moderatore d'eccezione, come di consueto, è il **Gastronomo Davide Paolini**. Ecco i temi di questa edizione:

### **Sabato 9 marzo – ore 16.30**

#### **“Ritorno alla Trattoria?”**

Un focus sul fenomeno del nuovo successo delle trattorie. Luoghi dove si respira la tradizione attraverso ricette di famiglia tramandate di generazione in generazione, piatti



che comunicano un territorio e la specificità dei suoi prodotti, ma anche valori autentici. Sullo sfondo la cucina italiana, con le sue mille diversità.

Intervengono: **Marco Bolasco** (curatore della Guida Osterie d'Italia Slow Food e direttore enogastronomia e varia Giunti Editore), **Federico Malinverno** (presidente dell'associazione Premiate Trattorie Italiane), **Fabio Picchi** (Il Cibreo), **Andrea Gori** (Trattoria Da Burde) e **Roberto Casamenti** (Osteria La Campanara, Galeata Forlì-Cesena).

### **Domenica 10 marzo – ore 16.30**

#### **“Il sociale nel piatto degli chef”**

Un viaggio tra solidarietà e cultura attraverso due grandi iniziative benefiche realizzate dagli chef stellati **Massimo Bottura** e **Massimiliano Alajmo**, che saranno a Taste per raccontarle. Il primo, con il progetto *Refettorio Ambrosiano* per EXPO Milano 2015 – poi esportato a Londra, Parigi, Rio de Janeiro - fonda un luogo di accoglienza e ristoro per persone in difficoltà recuperando circa 15 tonnellate di eccedenze alimentari. Il secondo, con l'evento annuale *Gusto per la Ricerca*, riunisce eccellenze gastronomiche per raccogliere fondi destinati alla ricerca scientifica sulle neoplasie infantili e alle strutture di sussistenza rivolte all'infanzia. Intervengono Massimo Bottura e Massimiliano Alajmo.

### **Il percorso di Taste:**

**per chi non le conosce già, ecco le tappe principali:**

\_ **TASTE TOUR**, il viaggio alla scoperta e all'assaggio dei prodotti di **circa 380 aziende**, selezionate tra le migliori produzioni di nicchia e di eccellenza provenienti da tutta Italia. Anche a questa edizione il percorso si presenta arricchito con l'**area allo spazio Alcatraz**.

\_ **TASTE TOOLS**, una selezione di **14 brand con i loro oggetti di food & kitchen design**, capi di abbigliamento, attrezzature tecniche e proposte innovative per la cucina.

\_ **TASTE SHOP**, al **Piazzale Gae Aulenti**, è il negozio dove acquistare i prodotti esposti e approfonditi durante il percorso di degustazione. La scorsa edizione il negozio ha presentato **1.846 tipologie di prodotto per oltre 17.100 pezzi venduti**.

\_ **TASTE EVENTS**: lo spazio al Teatro dell'Opera di Firenze è palcoscenico per un ricco programma di eventi – conversazioni, presentazioni di libri, degustazioni – oltre ad accogliere i Taste Ring e l'area riservata ai VIP Buyer.

### **Le aziende di Taste**

Tra le **AZIENDE DI RIFERIMENTO** del salone ci sono:

**Acetaia La Bonissima, Antica Torroneria Piemontese, Antonio Mattei Biscottificio, Az. Agr. La Meiro - Terre Di Castelmagno, Brùton, Calvisius Caviar, Capriz, Casa Madaio, Di Ciaccio, Pasticceri Artigiani dal 1928, Etnabitter, Friultrota, Krumiri Rossi, Macelleria Salumeria Zivieri Massimo, Manaide, Petra - Molino Quaglia, Pane e Pace, Pastificio Benedetto Cavalieri dal 1918, Renato Bosco - Pizza Pane Passione, Salcis, Saint Marcel, Savini Tartufi, Slitti Cioccolato e Caffé, Sommariva, Timpa Del Cinghiale, Van Nahmen e Wolf Sauris.**

E tra i **NUOVI INGRESSI** a questa edizione:

**993 Caseificio Cavola, ArteGadi', Bianca Vigna, Bifulco Carni dal 1947, Buccellato Taddeucci, Casino di Caprafico, Filiera 110, Gratifico – l'Arte della Pasta di Bologna, Laudemio Frescobaldi, Friscous Petramare, Frisino, I Marinati di Comacchio, I Segreti di Diano, La Ranocchiaia, Lardo di Colonnata IGP Mafalda, Pasticceria Maistrello, Mata' - Craft Beer, Olio Mimi', Mimina Granola, Modigliantica - Mandorlato al Cioccolato, Monthea, Notedi, Oberhoeller Chocolate, Pruneti, Riso Maratelli, Salina Di Cervia, Salumerie di Mare, Severino Becagli**



Spirulina, Silviarosa, Taccola 1895, Trappeto San Felice, Testa Conserve, Valsodo e Wuesthof.

### **Il pubblico di Taste**

All'ultima edizione, Taste ha fatto registrare in tre giorni un'affluenza complessiva di **oltre 16.200 presenze, dei quali 5.750 sono stati buyer e operatori del settore** (da oltre **50 paesi** nel mondo), raccogliendo grande attenzione da parte di stampa e televisioni nazionali e internazionali, così **come grande successo di pubblico hanno avuto gli eventi organizzati in città nel cartellone del FuoriDiTaste.**

### **Il programma incoming di operatori food internazionali**

Anche questa edizione vede gli investimenti di Pitti Immagine sull'incoming a Taste di una selezione di importanti **compratori internazionali** - tra **department store, importatori di food d'eccellenza** e le **migliori boutique del gusto** da tutto il mondo: saranno **circa 50 gli operatori** che arriveranno a Firenze, provenienti da Australia, Austria, Belgio, Canada, Cina, Danimarca, Egitto, Estonia, Francia, Germania Giappone, Norvegia, Olanda, Regno Unito, Repubblica Ceca, Romania, Russia, Slovenia, Spagna, Stati Uniti, Svizzera, Taiwan e Ungheria.

### ***Tra le partecipazioni speciali a questa edizione:***

#### **LETTURE AL FORNO:**

##### **il nuovo bookshop di Guido Tommasi Editore**

Lo spazio dedicato al bookshop di Guido Tommasi Editore a Taste 2019 si trasforma in un enorme forno da cucina, una macchina che trasforma l'idea in profumo, il profumo in gusto, il gusto in ricetta. Scrivere un buon libro di ricette è esattamente come cucinare... mescolate con sapienza gli ingredienti ortografici, insaporite con buone immagini, infornate il tutto a 180°.... sentite questo buon profumo di pagine appena sfornate? Buona scrittura, buona lettura. Progetto e realizzazione dell'allestimento a cura di Marco Marzini.

##### **Acqua Plose, sponsor tecnico della manifestazione, diventa Gourmet**

L'azienda altoatesina Fonte Plose, selezionata fin dalle prime edizioni di Taste quale esempio di eccellenza italiana nell'ambito del beverage e dell'acqua di qualità, è ancora una volta sponsor tecnico di Pitti Taste per fornire tutti i giorni di manifestazione la sua acqua pura e leggerissima. A questa edizione lancia inoltre la nuova etichetta Acqua Plose Gourmet, la linea dedicata alla ristorazione: un'acqua pura e leggera, morbida al palato e perfetta per accompagnare i sapori dei piatti e gli aromi dei grandi vini. E anche la tradizionale bottiglia di Acqua Plose da mezzo litro, punta a diventare un plus per ristoratori e gestori di locali, incentivando la buona pratica della raccolta del vetro.

### ***E ancora, tra le importanti presentazioni alla Leopolda:***

#### **"A ognuno il suo panino... semplice, ricco, spontaneo, evocativo, insolito, tradizionale, personale"**

Sabato 9 marzo alle ore 18.00 all'area Ring (Teatro dell'Opera), un talk che coinvolge Alberto Capatti, storico e presidente dell'Accademia Panino Italiano, Anna Prandoni, direttore de *Il Panino Italiano*, Giacinto Mingione di *Pane&Pace Matera* e Daniele Reponi Maestro del panino. Interpreta il panino a fine talk con una degustazione dei pezzi 'favoriti': Riccardo Soncini, Maestro del Panino.

#### **Torna il premio Tavoletta d'Oro 2019**

##### **La Compagnia del Cioccolato incorona i migliori cioccolati italiani**

Le Tavolette d'Oro, gli Oscar al cioccolato italiano di qualità secondo le valutazioni di **Compagnia del Cioccolato**, arrivano alla cerimonia finale nell'area Ring (Teatro



dell'Opera), lunedì 11 marzo alle 11,30. Quest'anno si raggiunge la 17° edizione del Premio che vuole segnalare i migliori cioccolati della Penisola nelle categorie: latte e latte ad alta percentuale di cacao, gianduia, fondente e origini, aromatizzati e speziati, praline, frutta ricoperte, spalmabili, cremini, cioccolati modicani e le Tavolette speciali (cioccolatiere emergente, cioccolatiere internazionale, cocktail al cioccolato).

### **“La Fiorentina. Osti, macellai e vini della vera bistecca”:** nasce il primo libro su una specialità leggendaria

A Taste, lunedì 11 marzo alle ore 12.30 nell'area Ring (Teatro dell'Opera), va in scena la presentazione del primo libro tutto dedicato alla Fiorentina: gli allevamenti, le macellerie e i ristoranti dove apprezzarla a Firenze, in Toscana e in pochi selezionati indirizzi nel mondo. Aldo Fiordelli, giornalista e critico enogastronomico, racconta i segreti di questo piatto a pochi mesi dalla sua candidatura a patrimonio dell'Unesco, assieme a un moderatore d'eccezione come Davide Paolini. Un libro edito da Gruppo Editoriale, da leggere e da assaporare attraverso uno speciale storytelling fotografico.

### **Una nuova edizione del FUORIDITASTE:**

#### **Il gusto accende la città, alla scoperta dei prodotti di Taste**

Oltre agli appuntamenti alla Leopolda, Taste è anche il ricco programma di eventi del gusto che coinvolge la città per tutta la settimana del salone. FuoriDiTaste a ogni stagione riesce ad animare Firenze e i suoi luoghi più famosi e curiosi con cene, degustazioni a tema, installazioni, spettacoli e performance, talk e nuovi modi di interpretare il food: un programma fitto di appuntamenti che registrano un successo e una partecipazione crescenti, e che ogni anno riserva belle sorprese.

Questi alcuni dei luoghi in città coinvolti da questa edizione di FuoriDiTaste:

*Riccardo Barthel, De' Frescobaldi Ristorante & Wine Bar, Caffè dell'Oro, Eataly, Four Seasons Hotel, Villa Cora, La Bottega del Buon Caffè, Ristorante La Buona Novella, Il Santo Bevitore, La Ménagère, Locale Firenze, Obicà Mozzarella Bar, Procacci, Regina Bistecca, Ristorante Gurdulù, Simbiosi Organic Pasta, Scuola di Arte Culinaria Cordon Bleu... e tanti altri!*

#### **TASTE INFO:**

Gli orari di apertura per operatori del settore e per il pubblico di appassionati:

\_per rendere sempre più agevole il lavoro in fiera degli operatori del settore, Taste riserva loro una fascia oraria interamente dedicata: la mattina di SABATO 9 e di DOMENICA 10 MARZO, DALLE ORE 9.30 ALLE ORE 14.30.

\_dalle 14.30 alle 19.30 e lunedì dalle 9.30 alle 16.30, ingresso aperto anche al pubblico.

Official Hashtag:

**#Taste14 #PittiTaste #fuoriditaste  
#TasteRing #TasteShop #TasteTool #TasteTour**