



TASTE

È in arrivo TASTE n.15: finalmente!

**Dal 26 al 28 marzo 2022 a Firenze,
il salone di Pitti Immagine
dedicato alle eccellenze italiane del gusto e alle più recenti
evoluzioni del food lifestyle
si sposta alla Fortezza da Basso.**

**Focus su “zero spreco e ambiente”,
una nuova sezione dedicata ai gin, i Ring di Paolini,
le collaborazioni editoriali e gli eventi in città del FuoriDiTaste**

TASTE THE UNEXPECTED! Un po' cartoon, un po' pop art, grafica coloratissima, piena di energia e tutta da gustare con gli occhi. È la campagna di comunicazione che annuncia il ritorno di TASTE. **In Viaggio con le Diversità del Gusto.**

La quindicesima edizione del salone di Pitti Immagine, che riunisce **il meglio delle eccellenze del gusto e le tendenze della cultura food contemporanea e del kitchen lifestyle, si svolgera a Firenze, dal 26 al 28 marzo 2022.**

Tante le novità, a partire dalla **location**. TASTE cresce e si trasferisce infatti alla **Fortezza da Basso**, con un percorso espositivo inedito – che parte dal **Piano Attico del Padiglione Centrale, per scendere al Piano Terra, e da lì concludersi al Padiglione Cavaniglia** – studiato per accompagnare i buyer internazionali, gli operatori specializzati, la stampa italiana ed estera, e il pubblico di appassionati nell'esplorazione di nuovi sapori, sorprendenti e inaspettati.

Sono **470 circa le aziende espositrici, di cui 130 i nuovi ingressi: oltre 90 aziende** in più rispetto all'ultima edizione del 2019.

*“TASTE cresce e si evolve. Questa edizione è molto più che un ritorno in presenza: è una manifestazione ripensata e ridisegnata a partire dalle opportunità offerte dagli spazi in Fortezza da Basso, con un percorso di visita più disteso e funzionale, che al tempo stesso garantisce un'esperienza del salone in totale sicurezza, così come avvenuto per la ripartenza dei nostri appuntamenti moda”, afferma **Agostino Poletto, direttore generale di Pitti Immagine.***

“Troverete tante eccellenze e nuove scoperte, selezionate con un attento scouting nel mondo della gastronomia italiana – con qualche piccola puntata internazionale, ma anche progetti speciali legati a produzioni che si rivolgono a mercati di nicchia. “Zero Spreco: non sprechiamo il cibo, non sprechiamo l'ambiente” sarà il tema portante e costituirà il filo rosso di talk ed eventi, portando l'attenzione su esperienze concrete di sostenibilità legate sia al mondo produttivo e all'ambiente, sia a quello dei consumatori finali. Sarà il nostro modo per contribuire alla tutela del territorio e dei suoi prodotti”.

Come gli altri saloni di Pitti Immagine, anche Taste ha la sua vetrina digitale attraverso la piattaforma **PITTI CONNECT**. Le aziende che partecipano al salone sono già online su **taste.pittimmagine.com**, per dare la possibilità agli operatori del settore di scoprire in anticipo prodotti e novità, pianificare il percorso di visita in Fortezza e approfondire i temi principali attraverso progetti editoriali, focus da leggere e gallery da sfogliare.

UniCredit, gruppo bancario paneuropeo determinato a mantenere forte il radicamento sui territori e un rapporto a tutto campo con le comunità nelle quali opera, è Main Partner di Pitti Immagine e sarà presente anche a Taste con un suo spazio, alla Fortezza da Basso, e con la



UniCredit Taste Arena, area del salone dedicata ai Ring, alle presentazioni e ai **talk**, come quello in programma **lunedì 28 marzo** sul tema **“Il cibo del futuro: la finanza a supporto di una filiera alimentare sostenibile”**, a cui partecipano: Andrea Burchi (UniCredit Regional Manager Centro Nord), Alessandro Iacomoni (Salumeria di Monte San Savino), Giusy Stanzola (UniCredit Start LAB), Niccolò Calandri (CEO & Co-Founder 3Bee), Osvaldo de Falco (CEO & Co-Founder Biorfarm), Daniele Rossi (CEO & Co-Founder Tomato+), con la moderazione di Massimiliano Tonelli. Un’occasione di dialogo, approfondimento e confronto tra i rappresentanti di banca, start up e imprenditoria sui temi della sostenibilità e dell’innovazione nel settore del food. *“UniCredit – spiega **Andrea Burchi, Regional Manager Centro Nord UniCredit** - si pone come interlocutore e partner di riferimento per lo sviluppo del sistema produttivo italiano. Manteniamo il focus sulle piccole imprese, le filiere e più in generale il territorio per accompagnarne la crescita sostenibile”*.

Vetrina Toscana a Taste: turismo, enogastronomia e sostenibilità

Domenica 27 marzo, alle ore 11.00, a Taste va in scena la presentazione di Vetrina Toscana, il progetto sul turismo enogastronomico su cui la Regione Toscana punta per promuovere il comparto agroalimentare e turistico. Dall’utilizzo dei prodotti locali, al ricorso al biologico e alla filiera corta, dalla stagionalità al rispetto dell’identità del territorio, dalla cucina circolare, fino al plastic free: un approccio sostenibile e moderno che ha radici antiche. In più, Vetrina Toscana è protagonista dell’evento di FuoriDiTaste dedicato ai birrifici toscani del 25 marzo alla Manifattura Tabacchi. *“Quest’anno Taste registra anche la presenza di Vetrina Toscana, il progetto regionale sul turismo enogastronomico. Ci auguriamo che la partecipazione di Vetrina Toscana a Taste sia l’inizio di una proficua collaborazione tra Pitti e Toscana Promozione Turistica in materia di eventi dedicati al cibo, con l’obiettivo comune di valorizzare il territorio toscano tramite tutti gli operatori che offrono esperienze Enogastronomiche ai nostri ospiti, costruendo prodotti turistici innovativi e attenti alla sostenibilità”, dichiara **Francesco Tapinassi, direttore di Toscana Promozione Turistica***.

ZERO SPRECO:

NON SPRECHIAMO IL CIBO, NON SPRECHIAMO L’AMBIENTE

tema di questa edizione, tra presentazioni e partecipazioni speciali

TASTE propone un programma di eventi e partecipazioni che declinerà in vario modo il tema della riduzione dello spreco e del recupero delle risorse, mettendolo in relazione con l’ambiente, la tutela e rigenerazione del suolo, la regionalità, i nuovi trend e il digitale. Ecco alcuni degli appuntamenti e dei protagonisti da seguire in Fortezza:

_ Il riso che produce ambiente

TASTE presenta l’esperienza di **Neorurale**, il laboratorio naturale che fornisce ad aziende e attività agricole soluzioni sostenibili per ricreare un ecosistema vivo e ricco di biodiversità, per trasformare la filiera agroalimentare e la periferia urbana in risorse per le città, diventando veri e propri produttori di ambiente. Da questo modello nasce il riso Cavalieri d’Italia, un brand pensato in onore di una delle prime specie di uccelli tornate a nidificare nel comprensorio pavese, a seguito della sua rinaturalizzazione cominciata nel 1996. Una produzione che opera secondo logiche di rigenerazione, tutela del suolo, risparmio e qualità, per un presente ed un futuro migliori per l’uomo e per il nostro Pianeta.

Sabato 26 marzo – ore 15.30 – UNICREDIT TASTE ARENA

Interviene Vincenzo Della Monica, brand manager food di NeoruraleHub

_ Valorizzare invece di sprecare

Alcune delle realtà e delle esperienze più significative sul tema dello “Zero Spreco” e del recupero delle risorse si raccontano a Taste. Con la partecipazione di **Last Minute Market**, impresa sociale nata per affiancare le aziende della grande distribuzione nel recupero delle eccedenze alimentari, che oggi svolge attività volte alla prevenzione delle perdite e degli sprechi a 360°; **Too Good To Go**, la prima app che coinvolge direttamente i consumatori finali nella lotta allo spreco alimentare; e **Banco Alimentare**, la ONLUS che si occupa della raccolta



di generi alimentari e del recupero delle eccedenze alimentari della produzione agricola e industriale e della loro ridistribuzione a strutture caritative che fanno assistenza ai poveri e agli emarginati. Modera **Martina Liverani** di Dispensa Magazine.

Sabato 26 marzo – ore 16.30 – UNICREDIT TASTE ARENA

_ il Non Spreco passa anche dalla comunicazione

Imparare a scegliere privilegiando i valori etici, di sostenibilità e del territorio significa valorizzare il cibo fino in fondo.

Ne parlano: **Chiara Buzzi**, founder di Forketters, **Marco Ambrosino**, founder del Collettivo Mediterraneo e chef del 28 Posti, **Gianni Tratzi**, Q-grader e fondatore di mezzatazza e con la partecipazione dell'On. **Maria Chiara Gadda**. Modera l'incontro **Anna Prandoni**, direttore di Gastronomika.

Domenica 27 marzo – ore 15.00 – UNICREDIT TASTE ARENA

Tra gli appuntamenti legati al tema anche il **Ring di Davide Paolini “Spreco Zero: quanto è possibile recuperare nella ristorazione”**, in programma domenica 27 marzo alle ore 16.00.

I TASTE RING di Davide Paolini

_ Sabato 26 marzo - ore 12.00 – UNICREDIT TASTE ARENA

L'osservazione degli ecosistemi: un metodo per l'elaborazione di nuovi prodotti (gin, biscotti ecc...)

Con la partecipazione di **Valeria Mosca** (ricercatrice, ambientalista, forager)

_ Domenica 27 marzo - ore 16.00 – UNICREDIT TASTE ARENA

Spreco Zero: quanto è possibile recuperare nella ristorazione.

Con la partecipazione di:

Vito Mollica, chef di Chic Nonna di Firenze

Alessandro Cozzolino, chef del Belmond Villa San Michele di Fiesole

Paolo Lavezzini, chef del Four Seasons Hotel di Firenze

Riccardo Monco, chef dell'Enoteca Pinchiorri.

_ Lunedì 28 marzo - ore 11.00 – UNICREDIT TASTE ARENA

Nuovi modelli distributivi per i prodotti di filiera corta

Con la partecipazione di:

Oscar Farinetti, fondatore di Eataly

Marco Porcato, Ceo e founder di Cortilia

Riccardo Uleri, amministratore delegato di Longino&Cardenal

Alessio Badia, amministratore delegato di Postalmarket

Chiara Brandi, Ceo e fondatrice di Genuino.Zero

TESTO FA TASTE

A questa edizione particolare rilievo anche ai libri che parlano di cucina, dai manuali pratici a quelli ironici, e alle nuove prospettive sul racconto del cibo. Sulla scia della prima edizione di TESTO [Come si diventa un libro], il nuovo evento di Pitti Immagine dedicato all'editoria contemporanea che si è appena concluso a Firenze.

_ Sabato 26 marzo – ore 14.30 – UNICREDIT TASTE ARENA

Csaba Dalla Zorza presenta “The modern baker. 120 ricette per riscoprire il piacere del forno” (Guido Tommasi Editore)

Csaba dalla Zorza, autrice, direttrice di Marie Claire Maison, punto di riferimento per lo stile, non solo della tavola, parla di come il cibo può diventare una trama interessante dalla carta a Instagram.



_Sabato 26 marzo – ore 17.30 – UNICREDIT TASTE ARENA

Giulio Castoro presenta “Prosecco, pannolini e pappa per il gatto. Piccole grandi storie della nostra vita in 150 liste della spesa” (Il Saggiatore)

_Sabato 26 marzo – ore 18.30 – UNICREDIT TASTE ARENA

Martina Liverani presenta PROVVISTE

Provviste nasce in seno a Dispensa (www.dispensamagazine.it) da un'idea di Martina Liverani e Valeria Carbone, per raccontare e promuovere i percorsi in mezzo alla natura. Piccoli cammini in occasione di grandi eventi o grandi cammini in compagnia di un personaggio (uno scrittore, uno chef, un produttore enogastronomico, un atleta, un manager...) per imparare camminando e godendo di un'esperienza condivisa con vecchi e nuovi amici, accomunati da una stessa passione per il buon cibo e con la gioia di rifocillarsi durante le soste con qualcosa di gustoso e semplice.

_Domenica 27 marzo - ore 14.00 – UNICREDIT TASTE ARENA

Lydia Capasso presenta “Il passato è servito. Racconti e ricette di piatti che hanno fatto la storia” (Guido Tommasi Editore)

_Domenica 27 marzo - ore 17.00 – UNICREDIT TASTE ARENA

Davide Paolini presenta “Confesso che ho mangiato” (Giunti Editore)

Uno straordinario percorso nella memoria gustativa di uno dei più importanti giornalisti gastronomici italiani, per comprendere come dietro a un buon piatto o a un prodotto artigianale ci siano persone e storie.

_Domenica 27 marzo - ore 18.00 – UNICREDIT TASTE ARENA

Alessandra Iannello presenta “Venezia da bere. Viaggio tra i cocktail bar, i luoghi e le storie della mixology della Serenissima” a cura di Marco Gemelli *Il Forchettiere*

IL NUOVO PERCORSO

le tappe principali e l'innovativo allestimento in Fortezza da Basso

TASTE TOUR _ il viaggio alla scoperta di prodotti e sapori prende il via dal **Piano Attico del Padiglione Centrale**, dove si colloca l'ingresso al salone, e prosegue al **Piano Terra** per terminare al **Padiglione Cavaniglia**. Un percorso dal salato al dolce, con un'interessante zona di osmosi tra questi due mondi in cui troveranno spazio prodotti come succhi, mostarde, caffè, confetture salate e dolci, spirits, tè e infusi.

Le aziende avranno **due diverse tipologie di stand**, studiate espressamente per garantire le norme a tutela della salute di tutti i partecipanti: oltre al consueto “bancone”, dove verranno distribuiti solo campioni gratuiti per un tasting successivo, ci saranno anche spazi individuali, che consentiranno invece la degustazione.

La nuova sezione dedicata ai GIN. Il percorso di TASTE si arricchisce con un segmento di grande interesse e attualità, quello dei gin, al centro di una nuova cultura del bere, sostenibile e a chilometro zero, declinata in interessanti interpretazioni territoriali. Del resto, la materia prima, la bacca di ginepro, di cui è fatto, è tutta italiana. TASTE si fa portavoce di questa riscoperta presentando al **Piano Terra del Padiglione Centrale** una selezione di 10 aziende provenienti da Friuli Venezia Giulia, Lazio, Piemonte, Sicilia, Toscana e Veneto, per un tour tra botaniche e mixologism. Ecco i nomi dei protagonisti: **Canapone, Deta, Floressence, Fulmine, Gin Toscano, Il Mulino di Zoppola, Peter of Florence, River Mentana, Rubus Idaeus Gin, TNT.**

L'ARENA dei TASTE RING e dei TALK _ al **Piano Attico** troverà spazio anche la **UniCredit TASTE ARENA**, il palcoscenico per i dibattiti curati da Davide Paolini e per lo speciale programma di incontri e presentazioni curate da Pitti Immagine.



TASTE TOOLS _ rinnovata anche la sezione dei Tools che ritroveremo al **Piano Terra** del **Padiglione Centrale**, e che a questa edizione non racconterà solo il kitchen lifestyle ma anche le novità delle attrezzature professionali, del packaging e delle start-up digitali. 15 le aziende protagoniste, tra queste: **Alessio Moras, Deliveristo, Fresco, Infinito Design, Menù Internazionale, Parentesi Quadra, Ratafià, Regalpack, Sirene, Tableclothes, Tooa, Valoriani, Vulcania**

TASTE SHOP _ nel **Padiglione Cavaniglia**, al termine del TOUR tra i prodotti delle aziende, si entrerà nello SHOP, vero e proprio negozio quest'anno ancora più spazioso e fornito, per prolungare e condividere anche a casa le scoperte gustose di Taste.

LE AZIENDE:

Tra i **NUOVI INGRESSI** a questa edizione segnaliamo:

Alpex, Antica Dulcinea, Burde, Cantarelli 1876, Caseificio Mediterraneo, Feudo Mondello, Fish Different, Fredo, Gio' Porro, Green Heart Distillery, I Fortini, Il Mangiarbene, La Castagna Leopoldina, La Tenuta Bianca, Le Follie di Carlo Giusti, Marina Palusci Organic Farming, Massimiliano Gatti Carni Pregiate, Meracinque, Migliori Olive Ascolane, Nerofermento, Noalya, Olio Montigiani, Olivieri 1882, Osteria Bonanni, Pachineat, Pesto Ramella, Redina dei Sibillini, Riso del Vo', Sgambelluri, Shark – Bottega del Pesce, Solotreviso, Sunalle, Torrefazione Ronchese, Trolicoltura Cherubini, Tuorlo Biancofiore, Valoriani Forni, Virtuna 1934, Wilden Herbals.

E tra le **AZIENDE DI RIFERIMENTO** del salone ci sono:

32 Via Dei Birrai, Acetaia La Bonissima, Acqua Plose, Acquapazza Gourmet, Acquerello, Antonio Mattei Biscottificio, Arcenni, Az. Agr. San Pietro a Pettine, Az, Agraria Paolo Petrilli, Baccalà, Caseificio Il Fiorino, Cioccolato La Molina, Cioccolato Militare, Claudio Olivero Azienda Agricola Biologica, Frantoio di Sant'Agata D'Oneglia, Frantoio di Santa Tea, Giorgio Poeta, La Giardiniera di Morgan, La Via del Te', Lenti Pregiata Forneria, Luigi Guffanti 1876, Malandrone 1477, Pastificio Agricolo Mancini, Pastificio Benedetto Cavalieri dal 1918, Pesto Rossi 1947, Petra Molino Quaglia, Sapori Vesuviani, Savini Tartufi, Severino Becagli Spirulina, Slitti Experience Cioccolato Caffè Biscotti, Tablecloths.it, Tartufi Stefania Calugi, Testa Conserve, Torrefazione Caffè Lelli, Verrigni – Antico Pastificio Rosetano.

L'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 oltre **70 gli operatori** che arriveranno a Firenze, provenienti da: **Bahrain, Belgio, Cipro, Emirati Arabi Uniti, Finlandia, Francia, Germania, Giappone, Israele, Lettonia, Lituania, Lussemburgo, Malta, Norvegia, Olanda, Polonia, Regno Unito, Spagna, Stati Uniti, Svezia, Svizzera.**

II PUBBLICO

All'ultima edizione di Taste, che si è svolta in presenza nel marzo 2019, il salone ha fatto registrare in tre giorni un'affluenza complessiva di **oltre 16.000 presenze, dei quali circa 6.000 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.

Tra le partecipazioni speciali a questa edizione:

“L’ove. Coviamo ricette per un uovo amore”:

il nuovo cook book shop di Guido Tommasi Editore

Torna a Taste, al Piano Attico del Padiglione Centrale, anche lo speciale spazio bookshop di Guido Tommasi Editore, per celebrare l'amore per il cibo e per la buona cucina, e si chiamerà **L’ove**. Un gioco di parole, uno scherzo fonetico, una licenza linguistica anglo-dialettale ma anche un simbolo: l’ovo, l’uovo. Simbolo della creazione, sottile guscio che racchiude al suo interno il concentrato genetico del passato, proiettato al futuro. L’analogia con il libro è immediata. L’uovo e il libro sono forme perfette, immutate capsule del tempo, cellule che racchiudono al loro interno le memorie e la potenza di nuove vite, memorie ripetibili, alchemiche e biologiche astuzie di ingredienti e sapori. È questo il nuovo concept per il cookbook shop di Guido Tommasi Editore pensato per Taste 2022 da Marco Marzini. Una rassegna di uova e di brevi storie per un UOVO amore. Con anche una speciale selezione di titoli legati al tema dello “Zero Spreco”.

Acqua Plose, sponsor tecnico della manifestazione, supporta la nuova area dedicata ai gin con Alpex Supreme Tonic Water

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. Nella nuova sezione dedicata ai Gin artigianali italiani, i visitatori potranno abbinare le diverse tipologie di spirit accompagnandoli alle toniche ALPEX – SUPREME TONIC WATER, per la prima volta in degustazione a Pitti Taste. *(vedi comunicato allegato)*

Postalmarket a TASTE

Altra novità a TASTE è Postalmarket, marketplace delle eccellenze del Made in Italy anche nel settore Food&Beverage, che presenterà la sua selezione di prodotti e accessori food al Piano Attico del Padiglione Centrale, e sarà protagonista di due talk: **Evoluzione del canale Horeca, nuovi attori e opportunità per PMI e artigiani dell’agroalimentare (Sabato 27 marzo, ore 10:30)** dedicato alla evoluzione dei consumi fuori casa, e **Nuovi modelli distributivi per i prodotti di filiera corta (Lunedì 28 marzo, ore 11)** in cui il direttore generale Postalmarket Alessio Badia che racconterà come vengono valorizzate le imprese italiane attraverso un nuovo modo di gestire le vendite e il canale retail.

In un'area esterna ai padiglioni espositivi torna anche l'appuntamento con **FUMOIR**, lo spazio dedicato al sigaro toscano.

Tra gli eventi alla Fortezza da Basso segnaliamo:

Il talk “Evoluzione del canale Horeca, nuovi attori e opportunità per PMI e artigiani dell’agroalimentare” – Sabato 26 marzo ore 10:30

Febo Leondini - tutor master trade management della Luiss Business School
Carlo Vischi advisor e responsabile food&beverage Postalmarket
Giancarlo Carniani DG gruppo To Florence Hotels
Andrea Gori ristoratore Da Burde e blogger

Consegna del premio Tavoleta d’Oro 2022

Domenica 27 marzo 2022, alle ore 12, la Fortezza da Basso sarà il palcoscenico ideale per la consegna dell’ambito premio Tavoleta d’Oro 2022, con cui la Compagnia del Cioccolato incorona i migliori cioccolatieri. *(vedi comunicato allegato)*



Gli speciali progetti editoriali su Pitti Connect

ABBECEDARIO DELLA SPESA

Le parole da mettere in Dispensa

TASTE 15 si arricchisce di una nuova collaborazione editoriale con il bookazine “Dispensa” e con la penna della sua fondatrice Martina Liverani, gastronomo e food curator.

Sono già online, su Pitti Connect, le prime puntate del suo **“Abbecedario della Spesa – Le parole da mettere in Dispensa”**: una sofisticata rilettura dei gesti quotidiani legati al cibo e alla cucina. Sei puntate e altrettante parole – Affetto, Geografia, Immaginazione, Lusinga, Misura e Parsimonia - che compongono un nuovo vademecum per fare la spesa, in compagnia di citazioni, riflessioni, poeticità e una selezione ragionata delle aziende di TASTE.

LE INTERVISTE DI FOOD&WINE ITALIA

La redazione del magazine “Food&Wine Italia”, capitanata da Federico De Cesare Viola, cura una serie di interviste ai protagonisti italiani e internazionali del food retail, che verranno pubblicate online su Pitti Connect. Sarà l'occasione per scoprire alcuni dei food professionals più interessanti dello scenario internazionale, le loro prospettive sui mercati e le prossime tendenze, e le loro scelte di prodotti e merceologie a TASTE. Il tutto raccontato con il taglio giornalistico e raffinato che caratterizza Food&Wine.

FUORIDITASTE:

in città le iniziative gourmet e gli eventi legati ai prodotti di Taste

Ad ogni edizione di Taste la città di Firenze si anima con una serie di iniziative legate al gusto. Torna finalmente anche **FuoriDiTaste**, con un calendario di **circa 50** tra degustazioni a tema, eventi speciali, talk e nuovi modi di interpretare il food. Un programma che unisce le aziende che partecipano alla manifestazione e alcune tra le location e i locali più belli della città, e che di edizione in edizione registra un interesse e una partecipazione in crescita tra gli appassionati gourmet.

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

FirenZen Noodle Bar, Momoyama, Harry's Bar, Mercato Centrale di Firenze, Il Santo Bevitore, Obicà Mozzarella Bar, Angel Bar – Hotel Calimala, Procacci, Formaggioteca Terroir, Il Palagio – Four Seasons Hotel, Harry's Bar The Garden – Sina Villa Medici, Ristorante Frescobaldi, Villa Cora, Olivia Bistrot, The Student Hotel, Dome Cocktail Bar...

Per informazioni e aggiornamenti sul programma e gli eventi:

<https://taste.pittimmagine.com/>

TASTE INFO:

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

_ dalle ore 9.30 alle ore 19.30 di SABATO e di DOMENICA, e dalle 9.30 alle 16.30 di LUNEDI' per gli operatori del settore;

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

Official Hashtag: **#Taste15 #PittiTaste #fuoriditaste**
#TasteRing #TasteShop #TasteTool #TasteTour
@pittitaste

Main partner:

