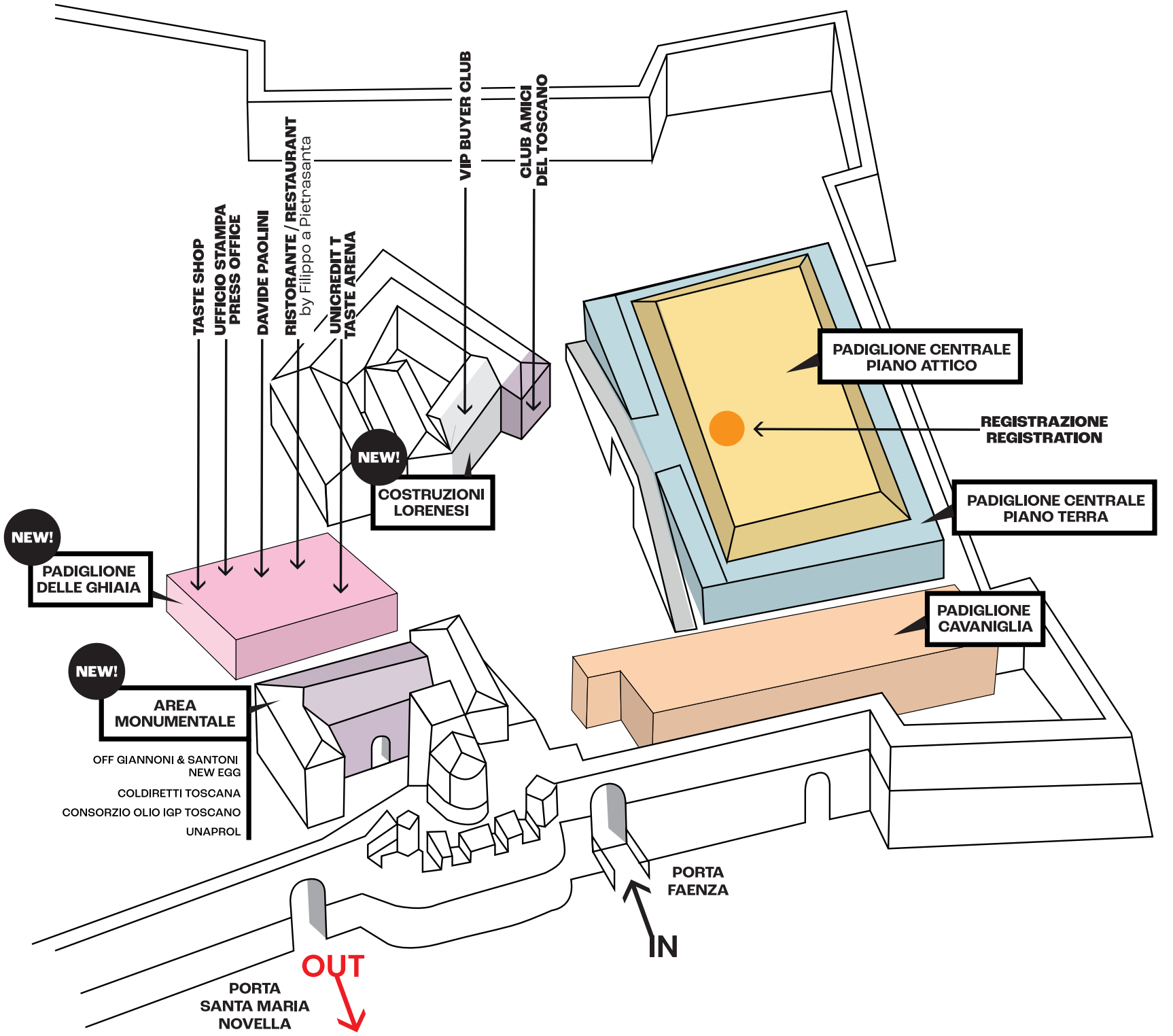
TASTE

03-05
FEBRUARY
2024
FORTEZZA
DA BASSO
FIRENZE
TASTE
PT 17
COLORS ARE SERVED.


VIP BUYER CLUB
CLUB AMICI DEL TOSCANO
TASTE SHOP
UFFICIO STAMPA PRESS OFFICE
DAVIDE PAOLINI
RISTORANTE / RESTAURANT by Filippo a Pietrasanta
UNICREDIT T TASTE ARENA
NEW!
COSTRUZIONI LORENESI
PADIGLIONE CENTRALE PIANO ATTICO
REGISTRAZIONE REGISTRATION
PADIGLIONE CENTRALE PIANO TERRA
NEW!
PADIGLIONE DELLE GHIAIA
PADIGLIONE CAVANIGLIA
NEW!
AREA MONUMENTALE
OFF GIANNONI & SANTONI NEW EGG
COLDIRETTI TOSCANA
CONSORZIO OLIO IGP TOSCANO
UNAPROL
PORTA FAENZA
IN
OUT
PORTA SANTA MARIA NOVELLA

17 Taste. In viaggio con le diversità del gusto
3/5 February 2024
Firenze, Fortezza da Basso

organized by

Pitti Immagine srl

Via Faenza, 111 - 50123 Firenze
Corr. : Cas. Post. 2075 Firenze Ferr. Acc.
T +39 055 36931
F +39 055 3693200
www.pittimmagine.com
Pittitaste
Pittitaste
Pitti-Taste

indirizzi e-mail

Direzione generale	direzione.generale@pittimmagine.com
Direzione operativa	direzione.operativa@pittimmagine.com
Direzione comunicazione	direzione.comunicazione@pittimmagine.com
Direzione marketing	direzione.marketing@pittimmagine.com
Direzione commerciale e sviluppo	direzione.commerciale@pittimmagine.com
Pitti Connect	pitticonnect@pittimmagine.com
Ufficio visitatori	mailing@pittimmagine.com
Pitti immagine uomo	uomo@pittimmagine.com
Pitti immagine bimbo	bimbo@pittimmagine.com
Pitti immagine filati	filati@pittimmagine.com
Taste	taste@pittimmagine.com
Testo	info@testofirenze.com
Fragranze	fragranze@pittimmagine.com
e-P Summit	epsummit@pittimmagine.com
Danzainfiera	danzainfiera@pittimmagine.com
Tutoring & Consulting	tutoringconsulting@pittimmagine.com
Press Office	press@pittimmagine.com
Digital team	web@pittimmagine.com
Ufficio amministrazione	amministr.clienti@pittimmagine.com amministr.fornitori@pittimmagine.com
Ufficio acquisti	acquisti@pittimmagine.com
Eventi speciali	eventi@pittimmagine.com
Ufficio posta	posta@pittimmagine.com
Sistemi informativi	sistemi.informativi@pittimmagine.com

opening hours 9.30 am - 6.30 pm
Saturday and Sunday Admission 9.30 am - 2.30 pm
for Industry Professionals only

uffici in manifestazione

Ufficio amministrazione/ Administration office	Costruzioni Lorenesi, Piano primo/ First floor
Ufficio stampa/ Press office	Padiglione delle Ghiaia

EDIFIR e Pitti Immagine, pur assicurando la massima diligenza nella compilazione della Guida, declinano ogni responsabilità per eventuali errori od omissioni. / EDIFIR and Pitti Immagine, while assuring the best care on compiling the Guide, decline all responsibility for possible mistakes or omissions.

guide design
Lorenzo Stralanchi - Stralanchi Bros.

cover images
Auge Design

redazione
EDIFIR - Edizioni Firenze
via de' Pucci, 4 - 50122 Firenze
T +39 055289639
www.edifir.it - edizioni-firenze@edifir.it

stampa
Pacini Editore Industrie Grafiche
via Gherardesca
56121 Ospedaletto (Pi)
T +39 050313011
F +39 0503130300
www.pacinieditore.it
Pacini.Editore@pacinieditore.it

Index

4 Padiglione centrale
Piano Attico | Top Floor

6 Padiglione Centrale
Piano Terra | Ground Floor

8 Padiglione Cavaniglia

10 Padiglione delle Ghiaia

10 Area Monumentale

11 Costruzioni Lorenesi

11 Servizi in mostra /
Exhibitions services

12 Indice generale degli espositori /
Complete list of exhibitors

34 Specials

Padiglione Centrale

Piano Attico | Top Floor

E/19 DELLAVALLE
E/17 LA CERQUA TARTUFI
E/15 PODERE FRANCESCO
E/13 BARLOTTI FORMAGGI DI BUFALA
E/11 MAGNO
E/9 SOC. AGRICOLA TENUTA CA' NEGRA
E/7 PASSOLADRO
E/5 MOLINO BONGERMINO
E/3 CASEIFICIO CASTELLAN
E/1 GIOVANNIELLO
A/17 RISO MELOTTI

Ğ/3 CODESA importato da REAL GROUP

G/5 BONFATTI SALUMI | **G/7** AZ. AGR. BIOLOGICA DE PALMA | **G/9** CANTARELLI 1876 | **G/11** GOLD CHEF

G/13 ARMATORE CETARA 4 ROTTE | **G/15** MUMA GIN | **G/17** FRANTOIO MURAGLIA | **G/19** GIORGIO POETA

G

G/2 LE LARDERIE BATTELLA | **G/4** IL MOERA
F/1 SALUMIFICIO VESCOVI | **F/3** MASSERIA CALONGO

G/6 SALELLA | **G/8** TERRADIVA AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA
F/5 AGRICOLA SAN GIOBBE | **F/7** IL PASTAROLO

G/10 ANTICO FRANTOIO DI PERNA | **G/12** SYNBIOFOOD
F/9 FIT-MILK | **F/11** SALUMI LOVISON

G/14 PRIMA VERA | **G/16** LA BALOCCHINA
F/13 ALICI DI MENAICA | **F/15** LA TAVOLA DEI BRIGANTI

G/18 LATTERIA MORO | **G/20** ROMANO VINCENZO | **G/22** PASTIFICIO DEI CAMPI
F/17 MACELLERIA SALUMERIA GIACOBBE | **F/19** LATTERIA DI AVIANO | **F/21** FEUDO MONDELLO

G/24 SALUMI TOMEO | **G/26** CAPPELLINI LABORATORIO VEGETALE
F/23 RENATO BOSCO BAKERY | **F/25** FIORDI-LATTE DI NAPOLI

G/28 AZ. AGR. GAMBUZZA - SESAMO DI ISPICA | **G/30** TERRE DI SAN ROCCO
F/27 UPSTREAM | **F/29** TENUTA CASTELLO

G/32 SOLOTREVISO | **G/34** SHARK - BOTTEGA DEL PESCE
F/31 PASTIFICIO GERARDO DI NOLA | **F/33** BIO-ALBERTI

F

F/2 FRESCO PIADA - ARTIGIANI DI RICCIONE | **F/4** OLIO MIMI' | **F/6** CROCEDELIZIA | **F/8** CAMPISI | **F/10** RINCI | **F/12** CRU CAVIAR

C/12 BAZZA L'ARTIGIANO DEI SALUMI | **C/10** FRANTOIO DI SANT'AGATA D'ONEGLIA | **C/8** FRATELLI PELIZZIARI PROSCIUTTI | **C/6** CACCIA E CORTE | **C/4** PARMIGIANO REGGIANO PROGETTO 40 MESI | **C/2** TARTUFI STEFANIA CALUGI

E — C — D

C/11 PESTO RAMELLA | **C/9** QUERCIAMATTA | **C/7** BIO ORTO | **C/5** OLIO EVO PUJJE | **C/3** IL PANARO FOOD | **C/1** DALL'AVA BAKERY MARIAVITTORIA PROSCIUTTIFICIO DOK DALL'AVA

B/12 DEVODIER PROSCIUTTI | **B/10** RISO MARGHERITA | **B/8** ANTICA CORTE PALLAVICINA | **B/6** INSERBO | **B/4** SALUMIFICIO COCCIA SESTO | **B/2** ACETAIA MARCHI

B

B/21 AGRICOLA MESSINA | **B/19** VENDITTI
A/20 MARIFICIO | **A/18** LE 4 CONTRADE

B/17 TENUTA SERRA-VALLE | **B/15** UMAMI
A/16 RENIERI SALUMI FATTI AD ARTE | **A/14** LATTERIA PERENZIN

B/13 QUATTRO PORTONI | **B/11** TENUTE LIBRANDI
A/12 AZ. AGR. FRANCESCA STAJANO | **A/10** MAB - MASSERIA AGRICOLA BUONGIORNO

B/9 AROMI DI UTRA | **B/7** BETTELLA MAIALE TRANQUILLO
A/8 TERRE DI GRIFONETTO | **A/6** SALUMI GROSSETTI

B/5 AGLIONE BIO DI VALDORCIA | **B/3** INAUDI FUNGHI E TARTUFI
A/4 MERA-CINQUE | **A/2** CASA MADAIO

A

A/15 TROTA ALTURA

A/13 MOLINO PAOLO MARIANI | **A/11** TENUTA SANT'ILARIO | **A/9** RAMO DI MANDORLO | **A/7** GRATIFICO L'ARTE DELLA PASTA

D/10 PARIANI
D/8 SALUMIFICIO SANTORO
D/6 CASEIFICIO IL FIORINO
D/4 ARTIGIANQUALITY
D/2 LE FOLLIE DI CARLO GIUSTI

A

A/5 ACQUAPAZZA GOURMET | **A/3** SAVIGNI | **A/1** MONTIGIANI

M W
I A

TOOLS

B/1 CARAIBA

REGISTRAZIONE
REGISTRATION

Padiglione Centrale

Piano Attico | Top Floor

ACQUA PLOSE

G/21	G/23	G/25	G/27
DALLATANA	SIMPOSIO GASTRONOMIA STORICA SERMONETANA	JOSELITO	FRAGASSI

G

G/36	G/38	G/40	G/42	G/44	G/46	G/48	G/50
FRANTOIO BIANCO	PACHINEAT	TUTTE LE SPEZIE DEL MONDO	OLIO CENTONZE	SALUMIFICIO MANNORI	FATTORIE FIANDINO	TENUTA IL RADICHINO	ITALIA-TARTUFI
F/35 CASEIFICIO VALSA-MOGGIA	F/37 OLIO ANFOSSO	F/39 LA GLACERE	F/41 MASTROCE-SARE ANTICO FORNO PIEMONTESE	F/43 BIRRA FLEA	F/45 AZIENDA BIOAGRICOLA BERTOLI	F/47 TENUTE CRISTIANO	F/49 32 VIA DEI BIRRAI

F

G/29	G/31	G/33	G/35
MONTALI SALUMI DI PARMA	FATTORIA DI ROMIGNANO	SICILY EXPERIENCE OLIVOIL	CASA IUORIO AZIENDA AGRICOLA

G

G/52	G/54	G/56	G/58	G/60
GHEZZI - GENUINE TRADIZIONI DI MARE	L'AMATRICIANO	CORTE CAMERLENGA	LE TAMERICI	FRANTOIO FRANCI
F/51 PALAZZO DI VARIGNANA	F/53 GEMIGNANI TARTUFI DAL 1930	F/55 BOTTEGA PAVESI	F/57 BIFULCO CARNI DAL 1947 CARMASCIANDO	F/59 OLEARIA SAN GIORGIO

F

BAR

F/61 GUIDO TOMMASI EDITORE BOOKSHOP

TOOLS

M/2	M/4	M/6	M/8	M/10	M/12
TABLECLOTHS.IT	NASTRIFICIO SIRENE	PASIN BAGS	INFINITO DESIGN	ALBA FIRENZE	3G PACKAGING

M

L/2	L/4	L/6	L/8	L/10	L/12
CAPRIZ	LA GIARDINIERA DI MORGAN	AZ. AGR. AGNONI	STORICA FATTORIA IL PALAGIACCIO	TESTA CONSERVE	PETRA MOLINO QUAGLIA

L

F/40	F/42	F/44	F/46	F/48	F/50
SLEGA PROSCIUTTI	FRANTOIO D'ORAZIO	FEREOLI GINO E FIGLIO	GUSTI PREGIATI	OPUS NERA	IL MANGIARBENE
H/1 FISH DIFFERENT	H/3 BENEDICTO	H/5 ADAMAS CAVIAR	H/7 LA MAREMMANA	H/9 SOLOBRADO	H/11 POGGIO SAN GIORGIO

H

H/2	H/4	H/6	H/8	H/10	H/12
MEGGIOLARO	ENIO OTTAVIANI VINI E VIGNETI	PALMIERI - MORTADELLA FAVOLA	PROGETTIDIVINI	VECCHIA ORSA	28 PASTAI
I/1 AZ. AGR. SAN PIETRO A PETTINE	I/3 TOSI GORGONZOLA	I/5 GRIGIO DEL CASENTINO®	I/7 FRANTOIO GALANTINO	I/9 SALUMI MARTINA FRANCA / SUINO NERO DI PUGLIA	I/11 ANTICA MASSERIA CAROLI

I

I/4	I/6	I/8	I/10	I/12	I/14	I/16	I/18	I/20	I/22
BIRRIFICIO DEL FORTE	PASTIFICIO CARMIANO	BIRRIFICIO I DUE MASTRI	PASTA DI LIGURIA	BIRRA BRÙTON	RE NORCINO	BRUNO RIBADI	BIRRIFICIO VENTITRE'	PASTA MICHELE PORTOGHESE	JESTER BIRRIFICIO AGRICOLO
N/1 PASTA GRAGNANO IN CORSA	N/3 BIRRIFICIO DELL'ETNA	N/5 FREEDL	N/7 BIRRA FOLLINA	N/9 PASTIFICIO FAELLA	N/11 I SAPORI DI CORBARA - CORBARI'	N/13 BIRRA MATA'	N/15 SCOVAVENTI	N/17 KBIRR	N/19 MATE

N

N/2	N/4	N/6	N/8	N/10	N/12
ANTICA MACELLERIA FALORNI	LE SALSE DI BARONTI	SELEKTIA TARTUFI	OLIO LAMANTEA	MULINO MARINO	BIRRA VIOLA

REGISTRAZIONE
REGISTRATION

Padiglione Centrale

Piano Terra | Ground Floor

JL EXPRESS

P/3 HERA NEI CAMPI | P/5 SALUMIFICIO DEI CASTELLI | P/7 OLIO ROI

P/9 MORTADELLA OPERA | P/11 CAVIAR GIAVERI | P/13 GIULIANO TARTUFI | P/15 ANTICA ENOTRIA | P/17 CONSORZIO VACCHE ROSSE | P/19 FORNO SAMMARCO | P/21 CASTAGNA PICCOLI PIACERI DI MONTAGNA

P/23 FRIULTROTA | P/25 WOLF SAURIS | P/27 PEZZETTA - LATTERIA OVARO

P

0/15 MOLINO AGOSTINI
0/13 ITAL-PROSCIUTTI

P/2 G.B. AGRICOLA | P/4 LARDERIA COLONNATA FAUSTO GUADAGNI
Q/1 PASTIFICIO CATERINA | Q/3 CUSÀ

P/6 CASEIFICIO TADDEI | P/8 VALLILLO - SERRACA-PRIOLA
Q/5 DI TRIA | Q/7 CASALE PIETRO-PAOLO

P/10 MOLINO BORGIOLI | P/12 ARAMINO
Q/9 IL FIENILE CHEESE ACADEMY | Q/11 INKONSERVA

P/14 SPINOSI | P/16 ACETAIA GUERZONI
Q/13 SALUMI GIANNELLI | Q/15 ANGIOLINA ECCELLENZE LIGURI

P/18 PASTA SANTONI | P/20 AZ. AGR. BIOLU
Q/17 PERCHE' CI CREDO | Q/19 PATRIZI NORCIA

P/22 GLI AIRONI | P/24 SALAME DI VARZI D.O.P. by THOGAN PORRI
Q/21 L'ARTIGIANO DELLA N'DUJA | Q/23 PASTA ARTIGIANALE ALICA

P

P/26 VIRTUNA 1934 | P/28 CAMPO D'ORO VILLA REALE
Q/25 CASA DI MONTE | Q/27 ZOLLA14 ORGANIC FARM PROJECT

P/30 OLIO PINNA | P/32 VONGOLE BERNARDI
Q/29 ANTICO PASTIFICIO MORELLI 1860 | Q/31 OLIVERI

P/34 MALANDRONE 1477 | P/36 ACETAIA LA BONISSIMA
Q/33 SAPORI VESUVIANI | Q/35 PRINCIPATO DI LUCEDIO

P/38 LEGU' | P/40 ORGOLIO DELLA PODERINA
Q/37 ALPE MAGNA | Q/39 DANIELI - IL FORNO DELLE PUGLIE

Q

O

0/18 SALSAMENTERIA GIO E GIUA
0/16 ROYAL FOOD CAVIAR
0/14 AGRICOLA VERTICELLI
0/12 SOLKY

N/17 AZIENDA CAPUANO
N/15 FRATELLI CORRA' SALUMI TRENTINI
N/13 ACETOMODENA SOCIETA' AGRICOLA
N/11 DE' MAGI - ALCHIMIA DE' FORMAGGI

N

N/18 GEOFOODS
N/16 CAPOBIANCO ORGANIC FARM
N/14 MARFUGA
N/12 BRANCHI PROSCIUTTI

M/17 GIO' PORRO
M/15 VALSERENA – PARMIGIANO REGGIANO SOLO DI BRUNA
M/13 MASSERIA MIROGALLO
M/11 LAUDEMIO FRESCOBALDI TIRRENA

M

M/30 PASTIFICIO MAIDEA GLUTEN FREE | L/29 MURALES
M/28 MADONNA DELL'OLIVO | L/27 TARTUFI PRETE

M/26 PASTIFICIO MARULO | L/25 ICS - Italiana Capers Sud
M/24 LECCORNIE DOC | L/23 AGRICOLA JUVARA

M/22 ECORI' | L/21 MARINA COLONNA
M/20 PERLE DELLA TUSCIA | L/19 PASTIFICIO CAPONI

M/18 BURDE | L/17 SOMMARIVA

M/16 BABBI | L/15 AZ. AGR. LODIGIANA - RISO REPERSO
M/14 ANTONIO MATTEI BISCOTTIFICIO | L/13 VIGNOLI 1946

M/10-12 LA VIA DEL TE' | L/11 RISO MARATELLI | L/9 ACETAIA MALPIGHI

M/8 LA NICCHIA PANTELLERIA | L/7 FILOTEA LA PASTA ARTIGIANALE
M/6 ECCELLENZE NOLANE | L/5 TREBBIO
M/4 LA PASTA DI CAMPOFILONE MARILUNGO | L/3 PASTIFICIO BENEDETTO CAVALIERI DAL 1918
M/2 SALA CEREALI - IL SARACENO | L/1 ACQUERELLO

L

L/12 FATTORIA DI MAIANO
L/10 METODO MASSI
L/8 CASA MARRAZZO

L/6 AGRIMO' LUCIANO BERNARDINI DE PACE
L/4 BACALINI I COTTI DELLE MARCHE
L/2 TINO PAIOLO

TOOLS

Q/8 ICEA ISTITUTO PER LA CERTIFICAZIONE ETICA | Q/11 APOT Associazione Produttori Ovicoli Toscani

Q/12 VEGAL

Area Relax

BAR

J/3 GIUNTI EDITORE in collaborazione con LIBRERIA ULISSE

0/11 THAT'S TUSCANY - FORMAGGI DI FAMIGLIA
0/9 TARTUFI LE IFE
0/7 STAGIONATURA MARCHISIO

0/10 ZAGO
0/8 BITETTI FELICE FRANTOIO OLEARIO
0/6 I MALAFRONTE
0/4 ADELFIO DI MARZAMEMI
0/2 OILIVIS

N/9 LA VALLETTA COLFIORITO
N/7 PESTO ROSSI 1947
N/5 S.ILARIO PROSCIUTTI
N/3 ITALIANAVERA - SUGHI & AFFINI
N/1 PASTIFICIO GENTILE DI GRAGNANO

N/10 RISO DEL VO'
N/8 LA CASERA
N/6 SALUMI CERVELLERA
N/4 BONVERRE
N/2 OLIO GUGLIELMI

M/9 SAVINI TARTUFI
M/7 PASTIFICIO AGRICOLO MANCINI
M/5 URSINI
M/3 IL BORGO DEL BALSAMICO
M/1 ARTIGIANO PASTAIO CAV. GIUSEPPE COCCO

0/5 BELLA LODI
0/3 SALUMIFICIO BBS

J

J/28 AGRICOLA SENGA | J/26 ARMINI
K/15 LA MÈRICA | K/13 LOLLI LIQUORI

J/24 CASEIFICIO ALTA MANGIURIA | J/22 SOLDATI
K/11 BORGO TITOL | K/9 ORDINE CONTADINO

J/20 FONTE DI FOIANO | J/18 GIANFERRARI-SALUMI DI CANOSSA
K/7 AGRICOLA MARAVIGLIA | K/5 ACETAIA DUCALE ESTENSE

J/16 ROTEGLIA 1848 | J/14 FATTORIA TRIBOLI
K/3 ROSSOPURO | K/1 TROTA ORO

K

K/22 IL CARRO | K/20 IL BOTTACCIO | K/18 LA CAMPOFILONE SOCIETA' AGRICOLA | K/16 PIAZZA PROSCIUTTI | K/14 AZ. AGR. VIRDIS PIERO | K/12 BEPPINO OCCELLI | K/10 AZ. AGR LA BAITA& GALLEANO | K/8 MARINA PALUSCI ORGANIC FARMING | K/6 AZ. AGR. FRATEPIETRO | K/4 LA FATTORIA DI PARMA | K/2 FRANTOIO DI SANTA TEA

COSTRUZIONI LORENESI
PADIGLIONE DELLE GHIAIA
AREA MONUMENTALE

Padiglione Centrale

Piano Terra | Ground Floor

P

P/29	P/31	P/33	P/35	P/37	P/39	P/41	P/43
MOSAICO (Coda Nera, Le Grand Blanc, Mizu, Noah, Reserva)	LUIGI GUFFANTI 1876	ACETAIA LEONARDI 1871	LA FLOR DE ISAMOR	I CONTADINI	CASA GRAZIANO PROSCIUTTO	PIEMONT FUNGO - PIEMONT FOOD	LE MAREVIGLIE

P/45	P/47	P/49	P/51
BORGOLUCE	DONNA FRANCESCA	LA PECORA DI MASSIMILIANO	R'ERA D'MINOT

P/42	P/44	P/46	P/48	P/50	P/52	P/54	P/56	P/58	P/60	P/62	P/64
MASSERIA DAUNA	LA PASTA DI ALDO	LARDO DI COLONNATA IGP MAFALDA	CASCINA OSCHIENA	AZ.AGR. IL CAVALLINO	PEPERITA	TOSCO-BOSCO	ARCENNI TUSCANY - CHIOCCIOLE	CENTUMBRIE	COLIMENA LA FABBRICA DEL TONNO	LA RANOCCHIAIA	MIGLIORI OLIVE ASCOLANE
Q/41 I SEGRETI DI DIANO	Q/43 LA CASEARIA CARPENEDO	Q/45 AZ. AGR. PIEVE DI CAMPOLI	Q/47 TARTU-FLANGHE	Q/49 FRANTOIO PRUNETI	Q/51 RISO ZACCARIA	Q/53 PAGLIONE AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA	Q/55 CASA CORNELI	Q/57 ELODY	Q/59 GIÒSOLE	Q/61 MORELLI LIQUORI DAL 1911	Q/63 ANHELO CAFFE'

P/66	P/68	P/70	P/72	P/74	P/76
DOLOMAIS	AGRICOLA FILIPPONE	MOLINI DEL PONTE	MUSSINI	AROMY	BE MY GHEE
Q/65 MERIDIANI	Q/67 PRUNOTTO MARIANGELA	Q/69 DISTILLERIA ERBORISTICA ALPINA	Q/71 CAFFE' MORETTINO	Q/73 THE GARDA EGG	Q/75 FORNO BRISA

TOOLS

U/1	U/3
PARENTESI QUADRA FOOD DIVISION	VULCANIA

Q

TOOLS

Q/14
NASTRIFICIO LA FENICE

Trade Press

R

R/2
ACETO BALSAMICO DEL DUCA
R/4 VERRIGNI - ANTICO PASTIFICIO ROSETANO
R/6 RISERVA SAN MASSIMO
R/8 ACETAIA GIUSTI
R/10 PASTAI GRAGNANESI SOCIETA' COOPERATIVA
R/12 FRISCOUS PETRAMARE'
R/14 LA GALLINARA
R/16 AZ. AGRARIA PAOLO PETRILLI

R/1	S/2
MARTA MAISTRELLO	AZ. AGR. LE COLOMBARE
R/3 MIA KOMBUCHA	S/4 PARANO BIO
R/5 TUORLO BIANCOFIORE	S/6 LAFRUTTA
R/7 AZ. AGR. CALEMONE	S/8 TORREFAZIONE RONCHESE
R/9 LA CERCA TARTUFI BIO	S/10 SCHIANCHI AR-THE
R/11 G.IOI PICCOLO SALUMIFICIO ARTIGIANALE	S/12 SAN MICHELE ARCANGELO
R/13 MAIDA	S/14 KOHL
R/15 L'UOVO D'ORO BIO	S/16 ACETAIA ACF 1919
R/17 WILDEN HERBALS	S/18 APICOLTURA CAZZOLA
R/19 KAZZEN ORO DI PANTELLERIA	S/20 CAFFE' TRUCILLO
R/21 NEROFERMENTO	S/22 KUCINO
R/23 EGGEMOA	S/24 MOKAJENNE
R/25 ALBERGIAN	S/26 MIELI THUN
R/27 SICILIAN FACTORY GOURMET	S/28 GRIMALDI NOCCIOLA & CO.
R/29 PANIFICIO E BISCOTTIFICIO MALAFRONTE	S/30 GIOVANNACCI CAFFE'

S

S/1
AGRICOLA PIANO
S/3 AGRICOLA ATENA
S/5 DE CARLO - MASTRI OLEARI DAL 1600
S/7 VALSANA
S/9 CASCINA PIZZAVACCA
S/11 FORNO FOLLADOR
S/13 OLIO CICCOLELLA
S/15 PICENA GASTRONOMIA
S/17 SUNALLE

T

T/2
DISPENSA RUBINI
T/4 STRINGHETTO
T/6 ETNATWIST
T/8 ALPENZU
T/10 MARCO COLZANI
T/12 FREDO
T/14 ASSUNTINA DI CAPRI
T/16 SAINT MARCEL LA VALDOTAINE
T/18 PERNIGO

U

T/1	U/2
AGRUMATO®	MOKAFLOR
T/3 CAFFE' PE-FE'	U/4 ALMA DE LUX
T/5 APICOLTURA LUCA FINOCCHIO	U/6 ANTICHE ESSENZE MEDITERRANEE
T/7 TORREFAZIONE CAFFE' LELLI	U/8 NOCCIOLE.IT
T/9 SCUPPOZ LIQUORI	U/10 DITTA ARTIGIANALE
T/11 SANTOMIELE	U/12 DOMENIS 1898
T/13 OPIFICIO NUNQUAM	U/14 LA CAFFERIA TORREFAZIONE ARTIGIANALE
T/15 LA TOSTERIA	U/16 AMARA - ROSSA LIQUORI DELL'ETNA
T/17 PINTAUDI	U/18 PERINI CONSERVERIE NAZIONALI

TOOLS

U/5	U/7
TUORLO	FRESCO

TOOLS

U/9	U/11
RATAFIA' FIRENZE	REGALPACK

ACQUA PLOSE

J

J/12	J/10	J/8	J/6	J/4	J/2
ITALIQA	UAO!	MASTRI ACETAI	FRUTTI DEL GRANO	OLIO APPO	BRIO GLUTEN FREE BAKERY
V/11 EMPORIO VEGETALE	V/9 CONTESSA 1522	V/7 TENUTE CARACCI	V/5 CINQUINA	V/3 BRISVAL	V/1 ANISETTA ROSATI DAL 1877

V

V/24	V/22	V/20	V/18	V/16	V/14	V/12	V/10	V/8	V/6	V/4	V/2
RAVANETTI ARTEMIO	CALVISIUS CAVIAR	ACCADEMIA OLEARIA	SALCIS	ACQUA PLOSE ALPEX	GASTRONOMIA MARCOLIN	CAVAZZA	OLIO INTINI	CASEIFICIO MEDITERRANEO	BREZZO	TORREFAZIONE DUBBINI	BORGO SANTO PIETRO

PADIGLIONE CAVANIGLIA

COSTRUZIONI LORENESI
PADIGLIONE DELLE GHIAIA
AREA MONUMENTALE

Padiglione Cavaniglia

AREA MONUMENTALE PADIGLIONE DELLE GHIAIA COSTRUZIONI LORENESI

W

W/40 LA FENICE MARRONI	W/38 TASTELANGHE	W/36 IL CONVENTO PENISOLA SORRENTINA	W/34 FRATELLI LUNARDI	W/32 PASTICCERIA FRACCARO	W/30 LUCHINO CIOCCOLATERIA ARTIGIANALE	W/28 BAGHI'S	W/26 GARDINI - CIOCCOLATO D'AUTORE	W/24 DE VIVO - POMPEI DAL 1955

W

W/22 CIOCCOLATO LA MOLINA	W/20 MARABISSI	W/18 ALBERTO MARCHETTI

Z

Z/81 SANTO SPIRITO LIQUORI	Z/79 TREMITO - SABINO LEONE	Z/77 VERMOUTH AGRICOLO DELLE COLLINE DI FIRENZE	Z/75 AMARO RUBINO BIO	Z/73 RISORGIMENTO 5 LIQUORERIA ARTIGIANALE	Z/71 MIRTO SANNAI	Z/69 AMARO DI QUARTIERE	Z/67 DIBALDO SPIRITS	Z/65 DISTILLERIA DETA	Z/63 ARGINTARIO	Z/61 SPIRITI DEL BOSCO VOLTERRA	Z/59 PETER IN FLORENCE
Z/82 INFUSI DI CALABRIA	TASTE SPIRITS		Z/76 ULIBBO	Z/74 NANNONI	TASTE SPIRITS		Z/68 ESSENTIAE DEL SALENTO / AMARO DI ULIVO	Z/66 A% DISTILLERIA TOSCANA	TASTE SPIRITS		Z/60 AZ.AGR. BARBAROSSA
	Z/80 INFERMEN. TO	Z/78 AMARO AUSER			Z/72 VISIONAIR GIN	Z/70 GRANAMARO			Z/64 GIN FULMINE	Z/62 AMARO ERBES	

Z **Z**

W

W/57 PASTICCERIA MEARINI	W/55 SFIZIO	W/53 GUIDO CASTAGNA	W/51 WILLIAM DI CARLO	W/49 BARGILLI CIALDE DI MONTE-CATINI	W/47 MULIN BAROT	W/45 I FORTINI	W/43 LA CASTAGNA LEOPOLDINA
Y/58 ADELIA DI FANT	Y/56 TUMMINELLO	Y/54 CASA DEL DOLCE - BERTOLINI &FIGLI	Y/52 ARUCI	Y/50 NOCCIOLINI DI CHIVASSO	Y/48 TORTA PISTOCCHI	Y/46 BISCOTTI BIZANTINI	Y/44 GARZOTTO ROCCO & FIGLIO DAL 1840

Y

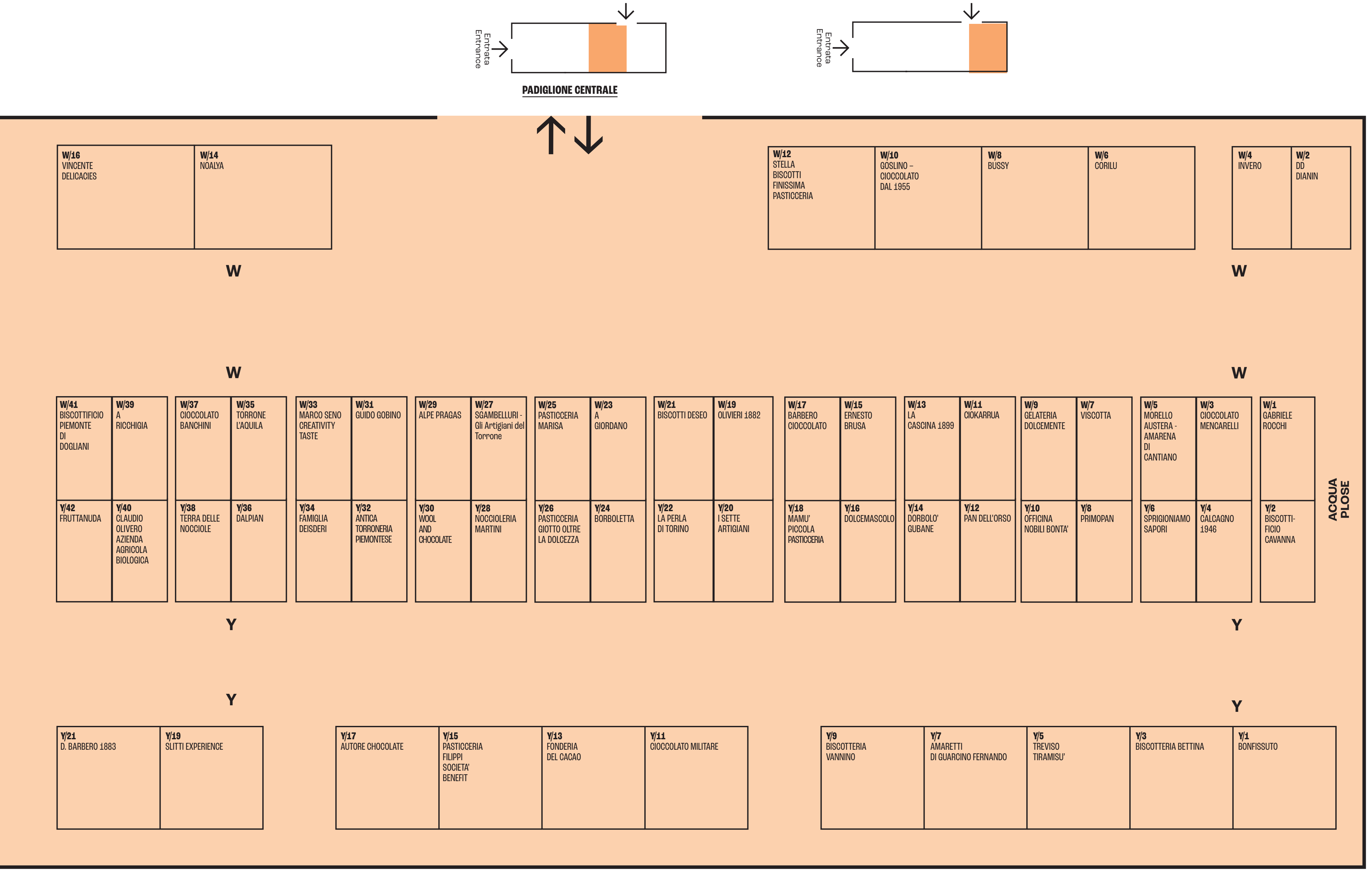
AREA MONUMENTALE PADIGLIONE DELLE GHIAIA COSTRUZIONI LORENESI

Y

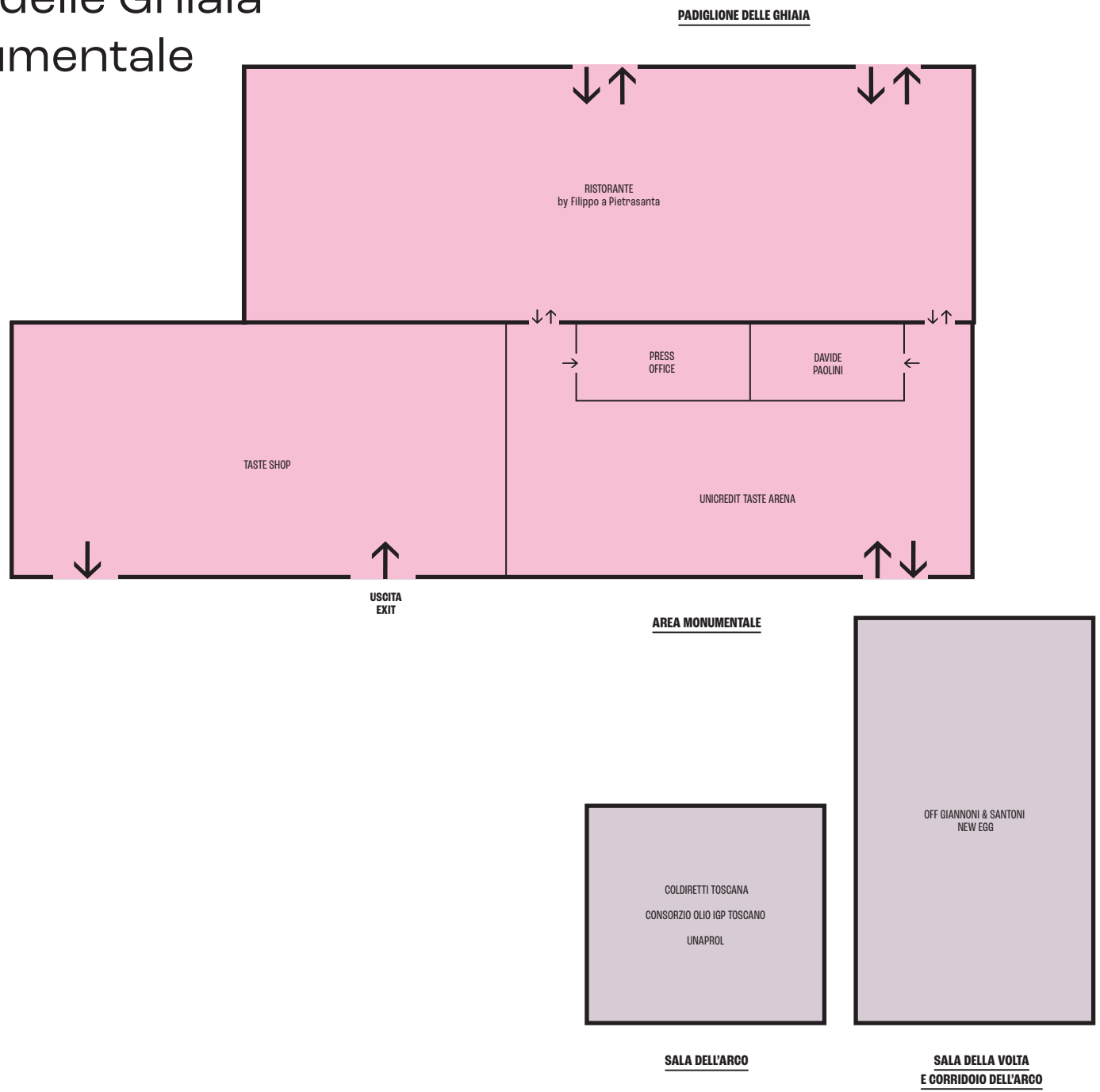
Y/45 PERROTTA	Y/43 DI IORIO FEDERICO 1750 - DENTECANE	Y/41 LAVORATTI 1938	Y/39 ANTICA DULCINEA	Y/37 ZICCAT L'ARTE DEL CIOCCOLATO DAL 1958	Y/35 ROBERTO CANTOLACQUA PASTICCERE	Y/33 BODRATO CIOCCOLATO	Y/31 SCIARA PISTACCHIO	Y/29 AMEDEI	Y/27 SCAPIGLIATI BISCOTTI DL 1926	Y/25 AZ. AGR. LA GOLOSA	Y/23 GIRAUDI CIOCCOLATO ALL'INFINITO

Y

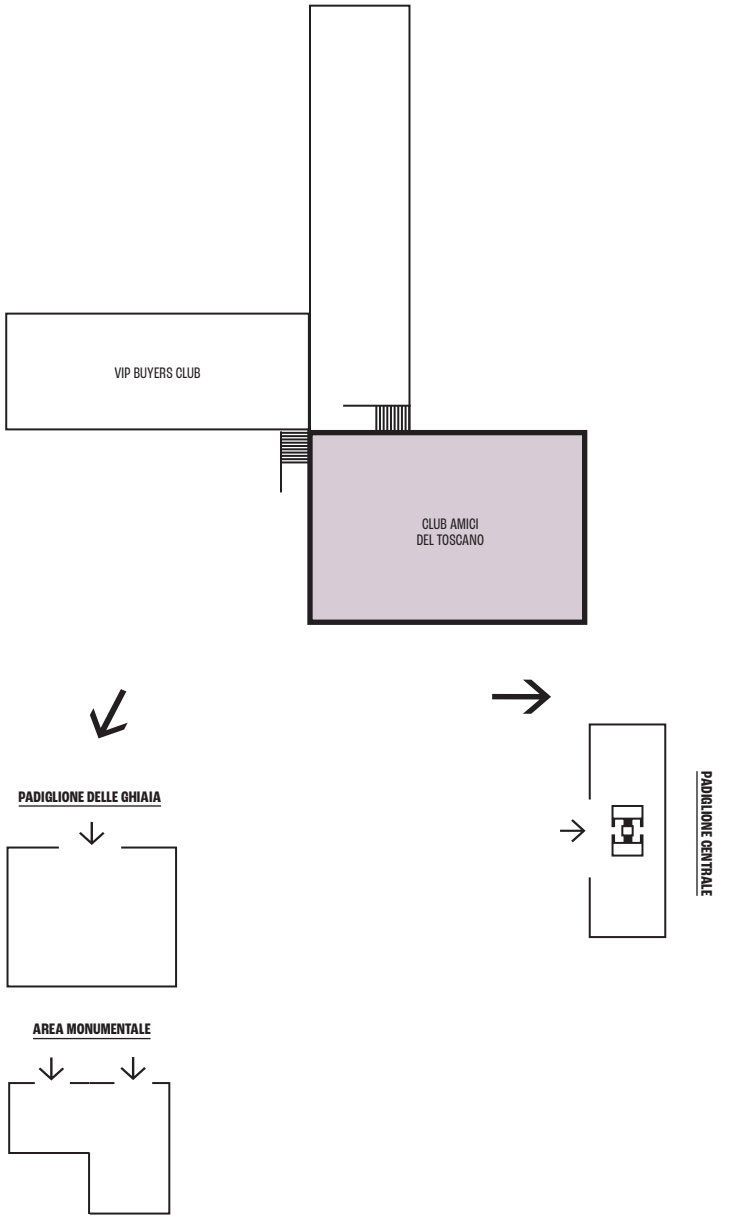
Padiglione Cavaniglia



Padiglione delle Ghiaia
Area Monumentale



Costruzioni Lorenesi



Servizi in mostra/ Exhibition services

→ banche / banks	pad. centrale	terra / ground
→ bicchieri su cauzione / glasses on bail	pad. centrale pad. centrale pad. cavaniglia	attico / top terra / ground
→ guardaroba / cloak room	pad. centrale pad. cavaniglia	attico / top
→ informazioni	pad. centrale	terra / ground
→ infermeria / first aid station	porta mugnone	+39/0554972233
→ pitti club / area for vip buyers	costruzioni lorenesi	terra / ground
→ magazzino prodotti / products warehouse	sala delle nazioni pad. cavaniglia	
→ ristorante / food lounge	pad. delle ghiaia	
→ sala stampa / press room	pad. delle ghiaia	
→ shuttle bus free service from/to: parkings, airport	piazzale bambini di Beslan	
→ ufficio amministrazione / administration office	costruzioni lorenesi	primo / first
→ UniCredit Taste Arena	pad. delle ghiaia	

> wi-fi: **WELCOME-TASTE-FEB24** >password: **tastefree**

Indice generale degli espositori / Complete list of exhibitors

Online on Pitti Connect until 2nd April 2024

28 PASTAI	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	H/12
32 VIA DEI BIRRAI	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	F/49
3G PACKAGING	Taste Tools	Padiglione Centrale	Piano Attico	M/12

A

A RICCHIGIA	Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		W/39
A% DISTILLERIA TOSCANA	Taste Spirits	Padiglione Cavaniglia		Z/66
A.GIORDANO	Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		W/23
ACCADEMIA OLEARIA	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	V/20
ACETAIA DUCALE ESTENSE	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	K/5
ACETAIA GIUSTI	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	R/8
ACETAIA GUERZONI	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	P/16
ACETAIA LA BONISSIMA	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	P/36
ACETAIA LEONARDI 1871	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	P/33
ACETAIA MALPIGHI	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	L/9
ACETAIA MARCHI	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	B/2
ACETO BALSAMICO DEL DUCA	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	R/2
ACETOMODENA SOCIETA' AGRICOLA	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	N/13
ACETAIA ACF 1919	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	S/16
ACQUA PLOSE	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	V/16
ACQUAPAZZA GOURMET	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	A/5
ACQUERELLO	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	L/1
ADAMAS CAVIAR	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	H/5
ADELFIO DI MARZAMEMI	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	O/4
ADELIA DI FANT	Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		Y/58
AGLIONE BIO DI VALDORCIA	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	B/5
AZ. AGR. AGNONI	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	L/6
MOLINO AGOSTINI	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	O/15

AGRICOLA FILIPPONE	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	P/68
AGRICOLA MARAVIGLIA	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	K/7
AGRICOLA PIANO	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	S/1
AGRICOLA SAN GIOBBE	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	F/5
AGRICOLA SENGA	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	J/28
AGRIMO'	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	L/6
AGRUMATO®	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	T/1
GLI AIRONI	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	P/22
ALBA FIRENZE	Taste Tools	Padiglione Centrale	Piano Attico	M/10
ALBERGIAN	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	R/25
ALBERTO MARCHETTI	Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		W/18
PASTA ARTIGIANALE ALICA	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	Q/23
ALICI DI MENAICA	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	F/13
ALMA DE LUX	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	U/4
ALPE MAGNA	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	Q/37
ALPE PRAGAS	Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		W/29
ALPENZU	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	T/8
ALPEX	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	V/16
TROTA ALTURA	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	A/15
AMARA - ROSSA	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	U/16
AMARETTI DI GUARCINO FERNANDO	Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		Y/7
AMARO DI QUARTIERE	Taste Spirits	Padiglione Cavaniglia		Z/69
AMARO ERBES	Taste Spirits	Padiglione Cavaniglia		Z/62
AMARO RUBINO BIO	Taste Spirits	Padiglione Cavaniglia		Z/75
AMEDEI	Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		Y/29
OLIO ANFOSSO	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	F/37
ANGIOLINA ECCELLENZE LIGURI	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	Q/15
ANHELO CAFFE'	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	Q/63
ANISETTA ROSATI DAL 1877	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	V/1
ANTICA CORTE PALLAVICINA	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	B/8
ANTICA DULCINEA	Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		Y/39
ANTICA ENOTRIA	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	P/15
ANTICA MACELLERIA FALORNI	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	N/2
ANTICA TORRONERIA PIEMONTESE	Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		Y/32
ANTICHE ESSENZE MEDITERRANEE	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	U/6
ANTICO FRANTOIO DI PERNA	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	G/10

ANTONIO MATTEI BISCOTTIFICIO MEMBER OF UNICI	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	M/14
APICOLTURA CAZZOLA	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	S/18
APICOLTURA LUCA FINOCCHIO	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	T/5
APOT ASSOCIAZIONE PRODUTTORI OLIVICOLI TOSCANI	Taste Special Area	Padiglione Centrale	Piano Terra	Q/10
OLIO APPO	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	J/4
ARAMINO	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	P/12
ARCENNI TUSCANY -CHIOCCIOLE / CNA	Taste Tour Consorzi	Padiglione Centrale	Piano Terra	P/56
ARGINTARIO	Taste Spirits	Padiglione Cavaniglia		Z/63
ARMATORE CETARA	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	G/13
ARMINI	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	J/26
AROMY	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	P/74
AROMI DI UTRA	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	B/9
ARTIGIANQUALITY	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	D/4
ARUCI	Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		Y/52
ASSUNTINA DI CAPRI	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	T/14
AGRICOLA ATENA	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	S/3
AMARO AUSER	Taste Spirits	Padiglione Cavaniglia		Z/78
AUTORE CHOCOLATE	Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		Y/17
AZ.AGR. BARBAROSSA	Taste Spirits	Padiglione Cavaniglia		Z/60
AZ. AGR. BIOLOGICA DE PALMA	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	G/7
AZ. AGR. BIOLU	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	P/20
AZ. AGR. FRANCESCA STAJANO	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	A/12
AZ. AGR. GAMBUZZA - SESAMO DI ISPICA	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	G/28
AZ. AGR. IL CAVALLINO	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	P/50
AZ. AGR. LA BAITA&GALLEANO	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	K/10
AZ. AGR. CALEMONE	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	R/7
AZ. AGR. LA GOLOSA	Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		Y/25
AZ. AGR. LE COLOMBARE	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	S/2
AZ. AGR. LODIGIANA - RISO REPERSO	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	L/15
AZ. AGR. PIEVE DI CAMPOLI	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	Q/45
AZ. AGR. SAN PIETRO A PETTINE	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	I/1
AZ. AGRARIA PAOLO PETRILLI	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	R/16
TENUTA CASTELLO	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	F/29
AZ. AGR. VIRDIS PIERO	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	K/14
AZIENDA CAPUANO	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	N/17

B

LA BALOCCHINA	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	G/16
BABBI	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	M/16
BACALINI I COTTI DELLE MARCHE	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	L/4
BAGHI'S	Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		W/28
CIOCCOLATO BANCHINI	Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		W/37
BARBERO CIOCCOLATO	Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		W/17
BARGILLI CIALDE DI MONTECATINI / CNA	Taste Tour Consorzi	Padiglione Cavaniglia		W/49
BARLOTTI FORMAGGI DI BUFALA	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	E/13
BAZZA L'ARTIGIANO DEI SALUMI	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	C/12
SALUMIFICIO BBS	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	O/3
BE MY GHEE	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	P/76
BELLA LODI	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	O/5
BENEDICTO	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	H/3
BEPPINO OCCELLI	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	K/12
AZIENDA BIOAGRICOLA BERTOLI	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	F/45
BETTELLA MAIALE TRANQUILLO	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	B/7
BISCOTTERIA BETTINA	Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		Y/3
BIFULCO CARNI DAL 1947	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	F/57
BIO ORTO	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	C/7
BIOALBERTI	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	F/33
BIRRA BRÙTON	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	I/12
BIRRA FLEA	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	F/43
BIRRA FOLLINA	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	N/7
BIRRA MATA'	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	N/13
BIRRIFICIO DEL FORTE	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	I/4
BIRRIFICIO DELL'ETNA	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	N/3
BIRRIFICIO I DUE MASTRI / CNA	Taste Tour Consorzi	Padiglione Centrale	Piano Attico	I/8
BIRRIFICIO VENTITRE'	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	I/18
BISCOTTERIA VANNINO / CNA	Taste Tour Consorzi	Padiglione Cavaniglia		Y/9
BISCOTTI BIZANTINI	Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		Y/46
BISCOTTIFICIO CAVANNA	Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		Y/2
BISCOTTIFICIO PIEMONTE DI DOGLIANI	Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		W/41
BITETTI FELICE FRANTOIO OLEARIO	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	O/8
BODRATO CIOCCOLATO	Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		Y/33

BONFATTI SALUMI	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	G/5
BONFISSUTO	Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		Y/1
BONVERRE	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	N/4
BORBOLETTA	Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		Y/24
BORGO SANTO PIETRO	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	V/2
BORGO TITOL	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	K/11
BORGOLUCE	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	P/45
BOTTEGA PAVESI	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	F/55
BRANCHI PROSCIUTTI	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	N/12
BREZZO	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	V/6
BRIO GLUTEN FREE BAKERY	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	J/2
BRISVAL	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	V/3
BRUNO RIBADI	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	I/16
ERNESTO BRUSA	Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		W/15
BURDE	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	M/18
BUSSY	Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		W/8

C

CACCIA E CORTE	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	C/6
TORREFAZIONE CAFFE' LELLI	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	T/7
CAFFE' MORETTINO	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	Q/71
CAFFE' PE-FE'	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	T/3
CAFFE' TRUCILLO	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	S/20
CALCAGNO 1946	Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		Y/4
CALVISIUS CAVIAR	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	V/22
CAMPISI	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	F/8
CAMPO D'ORO VILLA REALE	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	P/28
CANTARELLI 1876	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	G/9
CAPOBIANCO ORGANIC FARM	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	N/16
CAPPELLINI LABORATORIO VEGETALE	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	G/26
CAPRIZ	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	L/2
CARAIBA	Taste Tools	Padiglione Centrale	Piano Attico	B/1
CARMASCIANDO	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	F/57
ANTICA MASSERIA CAROLI	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	I/11
CASA CORNELI	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	Q/55

CASA DEL DOLCE - BERTOLINI&FIGLI	Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		Y/54
CASA DI MONTE	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	Q/25
CASA GRAZIANO PROSCIUTTO	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	P/39
CASA IUORIO AZIENDA AGRICOLA	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	G/35
CASA MADAIO	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	A/2
CASA MARRAZZO	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	L/8
CASALE PIETROPAOLO	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	Q/7
CASCINA OSCHIENA	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	P/48
CASCINA PIZZAVACCA	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	S/9
CASEIFICIO ALTA MANGIURIA	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	J/24
CASEIFICIO MEDITERRANEO	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	V/8
CASEIFICIO TADDEI	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	P/6
CASEIFICIO VALSAMOGGIA	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	F/35
LA CASTAGNA LEOPOLDINA	Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		W/43
CASTAGNA PICCOLI PIACERI DI MONTAGNA	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	P/21
CASEIFICIO CASTELLAN	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	E/3
CAVAZZA	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	V/12
CAVIAR GIAVERI	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	P/11
CENTUMBRIE	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	P/58
CINQUINA	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	V/5
CIOCCOLATO LA MOLINA	Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		W/22
CIOCCOLATO MILITARE	Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		Y/11
CIOKARRUA	Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		W/11
CLAUDIO OLIVERO AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA	Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		Y/40
CLUB AMICI DEL TOSCANO	Taste Special Area	Costruzioni Lorenesi	Piano Terra	
SALUMIFICIO COCCIA SESTO	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	B/4
COLDIRETTI TOSCANA	Taste Special Area	Area Monumentale	Sala dell'Arco	
COLIMENA LA FABBRICA DEL TONNO	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	P/60
CONSORZIO OLIO IGP TOSCANO	Taste Special Area	Area Monumentale	Sala dell'Arco	
CONSORZIO VACCHE ROSSE	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	P/17
CONTESSA 1522	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	V/9
CORILU	Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		W/6
CORTE CAMERLENGA	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	G/56
TENUTE CRISTIANO	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	F/47
CROCEDELIZIA	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	F/6
CRU CAVIAR	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	F/12
CUSÀ	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	Q/3

D

FRANTOIO D'ORAZIO	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	F/42
D. BARBERO 1883	Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		Y/21
DALLATANA	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	G/21
DALPIAN	Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		Y/36
DANIELI - IL FORNO DELLE PUGLIE	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	Q/39
DD DIANIN	Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		W/2
DE CARLO - MASTRI OLEARI DAL 1600	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	S/5
DE VIVO - POMPEI DAL 1955	Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		W/24
DE' MAGI - ALCHIMIA DE' FORMAGGI	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	N/11
DELLAVALLE	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	E/19
BISCOTTI DESEO	Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		W/21
FAMIGLIA DESIDERI / CNA	Taste Tour Consorzi	Padiglione Cavaniglia		Y/34
DEVODIER PROSCIUTTI	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	B/12
DI IORIO FEDERICO 1750 - DENTECANE	Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		Y/43
DI TRIA	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	Q/5
DIBALDO SPIRITS	Taste Spirits	Padiglione Cavaniglia		Z/67
DISPENSA RUBINI	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	T/2
DISTILLERIA DETA	Taste Spirits	Padiglione Cavaniglia		Z/65
DISTILLERIA ERBORISTICA ALPINA	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	Q/69
DITTA ARTIGIANALE	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	U/10
DOLCEMASCOLO	Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		Y/16
DOLOMAIS	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	P/66
DOMENIS 1898	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	U/12
DONNA FRANCESCA	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	P/47
DORBOLO' GUBANE	Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		Y/14

E

ECCELLENZE NOLANE	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	M/6
ECORI'	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	M/22
EGGEMOA	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	R/23
ELODY	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	Q/57
EMPORIO VEGETALE	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	V/11
ENIO OTTAVIANI VINI E VIGNETI	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	H/4

ESSENTIAE DEL SALENTO / AMARO DI ULIVO	Taste Spirits	Padiglione Cavaniglia		Z/68
ETNATWIST	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	T/6

F

FATTORIA DI MAIANO	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	L/12
FATTORIA DI ROMIGNANO	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	G/31
FATTORIE FIANDINO / CNA	Taste Tour Consorzi	Padiglione Centrale	Piano Attico	G/46
NASTRIFICIO LA FENICE	Taste Tools	Padiglione Centrale	Piano Terra	Q/14
FEREOLI GINO E FIGLIO	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	F/44
FEUDO MONDELLO	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	F/21
FILOTEA LA PASTA ARTIGIANALE	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	L/7
FIORDILATTE DI NAPOLI	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	F/25
FISH DIFFERENT	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	H/1
FIT-MILK	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	F/9
FONDERIA DEL CACAO	Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		Y/13
FONTE DI FOIANO	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	J/20
FORNO BRISA	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	Q/75
FORNO FOLLADOR	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	S/11
FORNO SAMMARCO	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	P/19
FRAGASSI	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	G/27
FRANTOIO BIANCO	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	G/36
FRANTOIO DI SANT'AGATA D'ONEGLIA	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	C/10
FRANTOIO DI SANTA TEA	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	K/2
FRANTOIO FRANCI	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	G/60
FRANTOIO GALANTINO	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	I/7
FRANTOIO MURAGLIA	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	G/17
FRANTOIO PRUNETI	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	Q/49
FRATELLI CORRA' SALUMI TRENTINI	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	N/15
FRATELLI LUNARDI	Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		W/34
FRATELLI PELIZZIARI PROSCIUTTI	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	C/8
AZ. AGR. FRATEPIETRO	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	K/6
FREDO	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	T/12
FREEDL	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	N/5
FRESCO	Taste Tools	Padiglione Centrale	Piano Terra	U/7
FRESCO PIADA - ARTIGIANI DI RICCIONE	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	F/2

LAUDEMIO FRESCOBALDI	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	M/11
FRISCOUS PETRAMARE'	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	R/12
FRIULTROTA	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	P/23
FRUTTANUDA	Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		Y/42
FRUTTI DEL GRANO	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	J/6

G

G.B. AGRICOLA	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	P/2
G.IOI PICCOLO SALUMIFICIO ARTIGIANALE	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	R/11
GABRIELE ROCCHI / CNA	Taste Tour Consorzi	Padiglione Cavaniglia		W/1
GARDINI - CIOCCOLATO D'AUTORE	Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		W/26
GARZOTTO ROCCO & FIGLIO DAL 1840	Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		Y/44
GASTRONOMIA MARCOLIN	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	V/14
GELATERIA DOLCEMENTE	Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		W/9
GEMIGNANI TARTUFI DAL 1930	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	F/53
GEOFOODS	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	N/18
GHEZZI - GENUINE TRADIZIONI DI MARE	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	G/52
GIANFERRARI- SALUMI DI CANOSSA	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	J/18
SALUMI GIANNELLI	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	Q/13
LA GIARDINIERA DI MORGAN	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	L/4
GIN FULMINE	Taste Spirits	Padiglione Cavaniglia		Z/64
GIO' PORRO	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	M/17
GIORGIO POETA	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	G/19
GIÒSOLE	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	Q/59
GIOVANNACCI CAFFE'	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	S/30
GIOVANNIELLO	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	E/1
GIRAUDI CIOCCOLATO ALL'INFINITO	Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		Y/23
GIULIANO TARTUFI	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	P/13
GIUNTI EDITORE IN COLLABORAZIONE CON LIBRERIA ULISSE	Taste Special Area	Padiglione Centrale	Piano Terra	J/3
GOLD CHEF	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	G/11
GOSLINO - CIOCCOLATO DAL 1955	Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		W/10
GRANAMARO	Taste Spirits	Padiglione Cavaniglia		Z/70
GRATIFICO	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	A/7
GRIGIO DEL CASENTINO®	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	I/5
GRIMALDI NOCCIOLA & CO.	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	S/28

SALUMI GROSSETTI	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	A/6
GUIDO CASTAGNA	Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		W/53
GUIDO GOBINO	Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		W/31
GUIDO TOMMASI EDITORE BOOKSHOP	Taste Special Area	Padiglione Centrale	Piano Attico	F/61
GUSTI PREGIATI	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	F/46

H

HERA NEI CAMPI	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	P/3

I

I CONTADINI	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	P/37
I FORTINI	Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		W/45
I MALAFRONTE	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	O/6
I SAPORI DI CORBARA - CORBARI'	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	N/11
I SEGRETI DI DIANO	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	Q/41
I SETTE ARTIGIANI	Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		Y/20
ICEA ISTITUTO PER LA CERTIFICAZIONE ETICA	TasteSpecial Area	Padiglione Centrale	Piano Terra	Q/8
ICS - ITALIANA CAPERS SUD	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	L/25
IL BORGO DEL BALSAMICO MEMBER OF UNICI	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	M/3
IL BOTTACCIO	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	K/20
IL CARRO	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	K/22
IL CONVENTO PENISOLA SORRENTINA	Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		W/36
IL FIENILE CHEESE ACADEMY	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	Q/9
CASEIFICIO IL FIORINO	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	D/6
IL MANGIARBENE	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	F/50
IL MOERA	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	G/4
IL PANARO FOOD	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	C/3
INAUDI FUNGHI E TARTUFI	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	B/3
INFERMEN.TO	Taste Spirits	Padiglione Cavaniglia		Z/80
INFINITO DESIGN	Taste Tools	Padiglione Centrale	Piano Attico	M/8
INFUSI DI CALABRIA	Taste Spirits	Padiglione Cavaniglia		Z/82
INKONSERVA	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	Q/11
INSERBO	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	B/6
OLIO INTINI	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	V/10

INVERO	Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		W/4
ITALIANAVERA - SUGHI & AFFINI	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	N/3
ITALIATARTUFI	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	G/50
ITALIQA	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	J/12
ITALPROSCIUTTI	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	O/13

J

JESTER BIRRIFICIO AGRICOLO	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	I/22
JOSELITO	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	G/25
AGRICOLA JUVARA	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	L/23

K

KAZZEN ORO DI PANTELLERIA	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	R/19
KBIRR	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	N/17
KOHL	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	S/14
MIA KOMBUCHA	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	R/3
KUCINO	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	S/22

L

L'AMATRICIANO	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	G/54
L'ARTE DELLA PASTA	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	A/7
L'ARTIGIANO DELLA N'DUJA	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	Q/21
L'UOVO D'ORO BIO	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	R/15
LA CAFFERIA TORREFAZIONE ARTIGIANALE	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	U/14
LA CAMPOFILONE SOCIETA' AGRICOLA	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	K/18
LA CASCINA 1899	Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		W/13
LA CASEARIA CARPENEDO	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	Q/43
LA CASERA	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	N/8
LA CERCA TARTUFI BIO	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	R/9
LA CERQUA TARTUFI	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	E/17
LA FATTORIA DI PARMA	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	K/4
LA FENICE MARRONI / CNA	Taste Tour Consorzi	Padiglione Cavaniglia		W/40
LA FLOR DE ISAMOR	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	P/35

LA GALLINARA	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	R/14
LA GLACERE	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	F/39
LA MAREMMANA	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	H/7
LA MÈRICA	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	K/15
LA NICCHIA PANTELLERIA MEMBER OF UNICI	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	M/8
LA PASTA DI ALDO	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	P/44
LA PASTA DI CAMPOFILONE MARILUNGO	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	M/4
LA PECORA DI MASSIMILIANO	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	P/49
LA PERLA DI TORINO / CNA	Taste Tour Consorzi	Padiglione Cavaniglia		Y/22
LA RANOCCHIAIA / CNA	Taste Tour Consorzi	Padiglione Centrale	Piano Terra	P/62
LA TAVOLA DEI BRIGANTI	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	F/15
LA TOSTERIA	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	T/15
LA VALLETTA COLFIORITO	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	N/9
LA VIA DEL TE' MEMBER OF UNICI	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	M/10-12
LAFRUTTA	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	S/6
LARDERIA COLONNATA FAUSTO GUADAGNI	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	P/4
LARDO DI COLONNATA IGP MAFALDA	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	P/46
LATTERIA DI AVIANO	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	F/19
LATTERIA MORO	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	G/18
LAVORATTI 1938	Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		Y/41
LE 4 CONTRADE	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	A/18
LE FOLLIE DI CARLO GIUSTI	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	D/2
LE LARDERIE BATTELLA	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	G/2
LE MAREVIGLIE	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	P/43
LE SALSE DI BARONTI	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	N/4
LE TAMERICI	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	G/58
LECCORNIE DOC	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	M/24
LEGU'	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	P/38
TENUTE LIBRANDI	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	B/11
LIQUORI DELL'ETNA	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	U/16
LOLLI LIQUORI	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	K/13
LUCHINO CIOCCOLATERIA ARTIGIANALE	Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		W/30
LUCIANO BERNARDINI DE PACE	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	L/6
LUIGI GUFFANTI 1876	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	P/31
LUXURY FOOD & BEVERAGE MAGAZINE	Taste Press	Padiglione Centrale	Piano Terra	

M

MAB - MASSERIA AGRICOLA BUONGIORNO	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	A/10
MACELLERIA SALUMERIA GIACOBBE	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	F/17
MADONNA DELL'OLIVO	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	M/28
MAGAZINE THEPLAYERS-IL FORCHETTIERE	Taste Press	Padiglione Centrale	Piano Terra	
MAGNO	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	E/11
MAIDA	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	R/13
PASTIFICIO MAIDEA GLUTEN FREE	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	M/30
PANIFICIO E BISCOTTIFICIO MALAFRONTE	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	R/29
MALANDRONE 1477	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	P/34
MAMU' PICCOLA PASTICCERIA	Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		Y/18
MARABISSI	Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		W/20
STAGIONATURA MARCHISIO	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	O/7
MARCO COLZANI	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	T/10
MARCO SENO CREATIVITY TASTE	Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		W/33
MARFUGA	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	N/14
DALL'AVA BAKERY MARIAVITTORIA	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	C/1
MARIFICIO	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	A/20
MARINA COLONNA	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	L/21
MARINA PALUSCI ORGANIC FARMING	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	K/8
MULINO MARINO	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	N/10
MARTA MAISTRELLO	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	R/1
NOCCIOLERIA MARTINI	Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		Y/28
PASTIFICIO MARULO	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	M/26
MASSERIA CALONGO	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	F/3
MASSERIA DAUNA	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	P/42
MASSERIA MIROGALLO	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	M/13
METODO MASSI	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	L/10
MASTRI ACETAI	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	J/8
MASTROCESARE ANTICO FORNO PIEMONTESE	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	F/41
MATE	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	N/19
PASTICCERIA MEARINI	Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		W/57
MEGGIOLARO	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	H/2
CIOCCOLATO MENCARELLI	Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		W/3
MERACINQUE	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	A/4

MERIDIANI	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	Q/65
AGRICOLA MESSINA	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	B/21
MIELI THUN	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	S/26
MIGLIORI OLIVE ASCOLANE	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	P/64
OLIO MIMI'	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	F/4
MIRTO SANNAI	Taste Spirits	Padiglione Cavaniglia		Z/71
MOKAFLOR	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	U/2
MOKAJENNE / CNA	Taste Tour Consorzi	Padiglione Centrale	Piano Terra	S/24
MOLINI DEL PONTE	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	P/70
MOLINO BONGERMINO	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	E/5
MOLINO BORGIOLI / CNA	Taste Tour Consorzi	Padiglione Centrale	Piano Terra	P/10
MOLINO PAOLO MARIANI	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	A/13
MONTALI SALUMI DI PARMA	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	G/29
MONTIGIANI	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	A/1
MORELLI LIQUORI DAL 1911	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	Q/61
MORELLO AUSTERA - AMARENA DI CANTIANO	Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		W/5
MORTADELLA OPERA	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	P/9
MOSAICO (CODA NERA, LE GRAND BLANC, MIZU, NOAH, RESERVA)	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	P/29
MULIN BAROT	Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		W/47
MUMA GIN	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	G/15
MURALES	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	L/29
MUSSINI	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	P/72

N

NANNONI	Taste Spirits	Padiglione Cavaniglia		Z/74
NEROFERMENTO	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	R/21
NOALYA	Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		W/14
NOCCIOLE.IT	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	U/8
NOCCIOLINI DI CHIVASSO	Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		Y/50

O

OFF GIANNONI & SANTONI - NEW EGG	Taste Special Area	Area Monumentale	Sala della Volta e Corridoio dell'Arco	
OFFICINA NOBILI BONTA'	Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		Y/10
OILIVIS	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	O/2

OLIO CENTONZE	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	G/42
OLIO CICCOLELLA	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	S/13
OLIO EVO PUJJE	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	C/5
OLIO GUGLIELMI	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	N/2
OLIO LAMANTEA	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	N/8
OLIO PINNA	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	P/30
OLIO ROI	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	P/7
OLIVERI	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	Q/31
OLIVIERI 1882	Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		W/19
OPIFICIO NUNQUAM	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	T/13
OPUS NERA	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	F/48
ORDINE CONTADINO	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	K/9
ORGOLIO DELLA PODERINA	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	P/40

P

PACHINEAT	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	G/38
PAGLIONE AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA DAL 1994	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	Q/53
PALAZZO DI VARIGNANA	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	F/51
PALMIERI - MORTADELLA FAVOLA	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	H/6
PAMBIANCO MAGAZINE WINE & FOOD	Taste Press	Padiglione Centrale	Piano Terra	
PAN DELL'ORSO	Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		Y/12
PARANO BIO	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	S/4
PARENTESI QUADRA FOOD DIVISION	Taste Tools	Padiglione Centrale	Piano Terra	U/1
PARIANI	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	D/10
PARMIGIANO REGGIANO PROGETTO 40 MESI	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	C/4
PASIN BAGS	Taste Tools	Padiglione Centrale	Piano Attico	M/6
PASSOLADRO	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	E/7
PASTA DI LIGURIA	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	I/10
PASTA GRAGNANO IN CORSA	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	N/1
PASTA MICHELE PORTOGHESE	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	I/20
PASTA SANTONI	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	P/18
PASTAI GRAGNANESI SOCIETA' COOPERATIVA	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	R/10
ARTIGIANO PASTAIO CAV. GIUSEPPE COCCO	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	M/1
IL PASTAROLO	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	F/7
PASTICCERIA FILIPPI SOCIETA' BENEFIT	Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		Y/15

PASTICCERIA FRACCARO	Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		W/32
PASTICCERIA GIOTTO OLTRE LA DOLCEZZA	Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		Y/26
PASTICCERIA MARISA	Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		W/25
PASTIFICIO AGRICOLO MANCINI MEMBER OF UNICI	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	M/7
PASTIFICIO BENEDETTO CAVALIERI DAL 1918	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	L/3
PASTIFICIO CAPONI / CNA	Taste Tour Consorzi	Padiglione Centrale	Piano Terra	L/19
PASTIFICIO CARMIANO	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	I/6
PASTIFICIO CATERINA	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	Q/1
PASTIFICIO DEI CAMPI	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	G/22
PASTIFICIO FAELLA	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	N/9
PASTIFICIO GENTILE DI GRAGNANO	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	N/1
PASTIFICIO GERARDO DI NOLA	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	F/31
ANTICO PASTIFICIO MORELLI 1860 / CNA	Taste Tour Consorzi	Padiglione Centrale	Piano Terra	Q/29
PATRIZI NORCIA	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	Q/19
PEPERITA	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	P/52
PERCHE' CI CREDO	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	Q/17
LATTERIA PERENZIN	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	A/14
PERINI CONSERVERIE NAZIONALI	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	U/18
PERLE DELLA TUSCIA	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	M/20
PERNIGO	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	T/18
PERROTTA	Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		Y/45
PESTO RAMELLA	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	C/11
PESTO ROSSI 1947	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	N/7
PETER IN FLORENCE	Taste Spirits	Padiglione Cavaniglia		Z/59
PETRA MOLINO QUAGLIA	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	L/12
PEZZETTA - LATTERIA OVARO	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	P/27
PIAZZA PROSCIUTTI	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	K/16
PICENA GASTRONOMIA	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	S/15
PIEMONT FUNGO - PIEMONT FOOD	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	P/41
PINTAUDI	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	T/17
TORTA PISTOCCHI	Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		Y/48
PODERE FRANCESCO	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	E/15
POGGIO SAN GIORGIO	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	H/11
TARTUFI PRETE	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	L/27
PRIMA VERA	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	G/14
PRIMOPAN	Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		Y/8

PRINCIPATO DI LUCEDIO	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	Q/35
PROGETTIDIVINI	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	H/8
PROSCIUTTIFICIO DOK DALL'AVA	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	C/1
PRUNOTTO MARIANGELA AZIENDA AGRICOLA IN ALBA	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	Q/67

Q

QUATTRO PORTONI	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	B/13
4 ROTTE	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	G/13
QUERCIAMATTA	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	C/9

R

R'ERA D'MINOT	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	P/51
RAMO DI MANDORLO	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	A/9
RATAFIA' FIRENZE	Taste Tools	Padiglione Centrale	Piano Terra	U/9
RAVANETTI ARTEMIO	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	V/24
RE NORCINO	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	I/14
CODESA IMPORTATO DA REAL GROUP	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	G/3
REGALPACK	Taste Tools	Padiglione Centrale	Piano Terra	U/11
RENATO BOSCO BAKERY	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	F/23
RENIERI SALUMI FATTI AD ARTE	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	A/16
RINCI	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	F/10
RISERVA SAN MASSIMO	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	R/6
RISO MARATELLI	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	L/11
RISO DEL VO'	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	N/10
RISO MARGHERITA	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	B/10
RISO MELOTTI	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	A/17
RISORGIMENTO 5 LIQUORERIA ARTIGIANALE	Taste Spirits	Padiglione Cavaniglia		Z/73
ROBERTO CANTOLACQUA PASTICCERE	Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		Y/35
ROMANO VINCENZO / CNA	Taste TourConsorzi	Padiglione Centrale	Piano Attico	G/20
TORREFAZIONE RONCHESE	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	S/8
ROSSOPURO / CNA	Taste Tour Consorzi	Padiglione Centrale	Piano Terra	K/3
ROTEGLIA 1848	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	J/16
ROYAL FOOD CAVIAR	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	O/16

S

S.ILARIO PROSCIUTTI	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	N/5
SAINT MARCEL	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	T/16
SALA CEREALI - IL SARACENO	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	M/2
SALAME DI VARZI D.O.P. BY THOGAN PORRI	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	P/24
SALCIS	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	V/18
SALELLA	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	G/6
SALSAMENTERIA GIO E GIUA	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	O/18
SALUMI LOVISON	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	F/11
SALUMI MARTINA FRANCA / SUINO NERO DI PUGLIA	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	I/9
SALUMI TOMEO	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	G/24
SALUMIFICIO DEI CASTELLI	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	P/5
SALUMIFICIO CERVELLERA CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	N/6
SALUMIFICIO MANNORI	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	G/44
SALUMIFICIO SANTORO	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	D/8
OLEARIA SAN GIORGIO	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	F/59
SAN MICHELE ARCANGELO	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	S/12
SANTO SPIRITO LIQUORI	Taste Spirits	Padiglione Cavaniglia		Z/81
SANTOMIELE	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	T/11
SAPORI VESUVIANI	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	Q/33
SAVIGNI	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	A/3
SAVINI TARTUFI MEMBER OF UNICI	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	M/9
SCAPIGLIATI BISCOTTI DAL 1926 / CNA	Taste Tour Consorzi	Padiglione Cavaniglia		Y/27
SCHIANCHI AR-THE	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	S/10
SCIARA PISTACCHIO	Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		Y/31
SCOVAVENTI	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	N/15
SCUPPOZ LIQUORI	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	T/9
SELEKTIA TARTUFI	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	N/6
SFIZIO	Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		W/55
SGAMBELLURI- GLI ARTIGIANI DEL TORRONE	Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		W/27
SHARK - BOTTEGA DEL PESCE	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	G/34
SICILIAN FACTORY GOURMET	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	R/27
SICILY EXPERIENCE OLIVOIL	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	G/33
SIMPOSIO GASTRONOMIA STORICA SERMONETANA	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	G/23
NASTRIFICIO SIRENE	Taste Tools	Padiglione Centrale	Piano Attico	M/4

SLEGA PROSCIUTTI	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	F/40
SLITTI EXPERIENCE	Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		Y/19
SOC. AGRICOLA TENUTA CA' NEGRA	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	E/9
SOLDATI	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	J/22
SOLKY	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	O/12
SOLOBRADO	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	H/9
SOLOTREVISO	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	G/32
SOMMARIVA TRADIZIONE AGRICOLA	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	L/17
SPINOSI	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	P/14
SPIRITI DEL BOSCO VOLTERRA	Taste Spirits	Padiglione Cavaniglia		Z/61
SPRIGIONIAMO SAPORI	Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		Y/6
STELLA BISCOTTI FINISSIMA PASTICCERIA	Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		W/12
STORICA FATTORIA IL PALAGIACCIO	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	L/8
STRINGHETTO	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	T/4
SUNALLE	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	S/17
SYNBIOFOOD	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	G/12

T

TABLECLOTHS.IT	Taste Tools	Padiglione Centrale	Piano Attico	M/2
TARTUFI LE IFE	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	O/9
TARTUFI STEFANIA CALUGI	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	C/2
TARTUFLANGHE	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	Q/47
TASTELANGHE	Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		W/38
TENUTA IL RADICHINO	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	G/48
TENUTA SANT'ILARIO	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	A/11
TENUTA SERRAVALLE	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	B/17
TENUTE CARACCI	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	V/7
TERRA DELLE NOCCIOLE	Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		Y/38
TERRADIVA AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	G/8
TERRE DI GRIFONETTO	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	A/8
TERRE DI SAN ROCCO	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	G/30
TESTA CONSERVE	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	L/10
THAT'S TUSCANY - FORMAGGI DI FAMIGLIA	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	O/11
THE GARDA EGG	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	Q/73
TINO PAIOLO	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	L/2

TIRRENA	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	M/11
TORREFAZIONE DUBBINI	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	V/4
TORRONE L'AQUILA	Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		W/35
TOSCOBOSCO	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	P/54
TOSI GORGONZOLA	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	I/3
TREBBIO	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	L/5
TREMITO - SABINO LEONE	Taste Spirits	Padiglione Cavaniglia		Z/79
TREVISO TIRAMISU'	Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		Y/5
FATTORIA TRIBOLI / CNA	Taste Tour Consorzi	Padiglione Centrale	Piano Terra	J/14
TROTA ORO	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	K/1
TUMMINELLO	Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		Y/56
TUORLO	Taste Tools	Padiglione Centrale	Piano Terra	U/5
TUORLO BIANCOFIORE	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	R/5
TUTTE LE SPEZIE DEL MONDO	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	G/40

U

UAO! SORPRENDENTEMENTE VEGETALE	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	J/10
ULIBBO	Taste Spirits	Padiglione Cavaniglia		Z/76
UMAMI	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	B/15
UNAPROL	Taste Special Area	Area Monumentale	Sala dell'Arco	
UPSTREAM	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	F/27
URSINI MEMBER OF UNICI	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	M/5

V

LA VALDOTAINE	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	T/16
VALLILLO - SERRACAPRIOLA	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	P/8
VALSANA	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	S/7
VALSERENA - PARMIGIANO REGGIANO SOLO DI BRUNA	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	M/15
VECCHIA ORSA	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	H/10
VEGAL	Taste Tools	Padiglione Centrale	Piano Terra	Q/12
VENDITTI	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	B/19
VERMOUTH AGRICOLO DELLE COLLINE DI FIRENZE	Taste Spirits	Padiglione Cavaniglia		Z/77
VERRIGNI - ANTICO PASTIFICIO ROSETANO	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	R/4

AGRICOLA VERTICELLI	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	O/14
SALUMIFICIO VESCOVI	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	F/1
VIGNOLI 1946	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	L/13
VINCENTE DELICACIES	Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		W/16
BIRRA VIOLA	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	N/12
VIRTUNA 1934	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	P/26
VISCOTTA	Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		W/7
VISIONAIR GIN	Taste Spirits	Padiglione Cavaniglia		Z/72
VONGOLE BERNARDI	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	P/32
VULCANIA	Taste Tools	Padiglione Centrale	Piano Terra	U/3

W

WILDEN HERBALS	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	R/17
WILLIAM DI CARLO	Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		W/51
WOLF SAURIS	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	P/25
WOOL AND CHOCOLATE	Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		Y/30

Z

RISO ZACCARIA	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	Q/51
ZAGO	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	O/10
ZICCAT L'ARTE DEL CIOCCOLATO DAL 1958	Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		Y/37
ZOLLA14 ORGANIC FARM PROJECT	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	Q/27

ITA
ITALIAN TRADE AGENCY

TRADE AND INVESTMENT

OPEN DOORS TO A WORLD
OF OPPORTUNITIES

L'ICE-Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane è l'organismo attraverso cui il Governo favorisce il consolidamento e lo sviluppo economico-commerciale delle nostre imprese sui mercati esteri. Agisce, inoltre, quale soggetto incaricato di promuovere l'attrazione degli investimenti esteri in Italia.

Con una organizzazione dinamica motivata e moderna e una diffusa rete di uffici all'estero, l'ICE svolge attività di informazione, assistenza, consulenza, promozione e formazione alle piccole e medie imprese italiane. Grazie all'utilizzo dei più moderni strumenti di promozione e di comunicazione multicanale, agisce per affermare le eccellenze del Made in Italy nel mondo.

ITA - Italian Trade Agency is the Governmental agency that supports the business development of our companies abroad and promotes the attraction of foreign investment in Italy.

With a motivated and modern organization and a widespread network of overseas offices, ITA provides information, assistance, consulting, promotion and training to Italian small and medium-sized businesses. Using the most modern multi-channel promotion and communication tools, it acts to assert the excellence of Made in Italy in the world.

SEDE ROMA
ROME HEADQUARTERS
Via Liszt, 21 - 00144 Roma
tel. +39 06 59921 - urp@ice.it
Ufficio Beni di Consumo
Consumer Goods
beni.consumo@ice.it

FUORI DI TASTE

ON THE OCCASION OF
TASTE
3 - 5 FEBRUARY 2024
FORTEZZA DA BASSO
FIRENZE

COLORS
ARE SERVED.

FUORIDITASTE

Nei giorni del salone, FuoriDiTaste torna ad animare la città di Firenze con un calendario di degustazioni a tema, eventi speciali 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 grande interesse e una partecipazione in crescita tra gli appassionati gourmet.

During the days of the show, FuoriDiTaste returns to energize the city of Florence with a calendar of themed tasting sessions, special events and new ways of interpreting food. A program that unites the companies taking part in the fair with some of the city's most beautiful locations and venues which, at every edition, registers growing interest and participation from gourmet enthusiasts.

FuoriDiTaste calendar:
taste.pittimmagine.com

COLORS ARE SERVED.

Il tema di Taste 2024
The theme of Taste 2024

I colori sono cibo per gli occhi. Rosso, blu, giallo, verde: ognuno di loro stimola gioia, convivialità, ricordi. Ecco perché il tema scelto per l'edizione 2024 di Taste è "Colors are served!", lanciato a partire dalla campagna adv che ha annunciato la manifestazione. Qui gli ingredienti più noti delle nostre tavole sono diventati simboli colorati della grande varietà di sapori offerta dal percorso espositivo della manifestazione. Una sorta di menù ideale, evocativo e al tempo stesso concreto, da gustare in punta di forchetta, dal salato al dolce, per risvegliare i sensi, a partire da quello della vista, e per accendere la voglia di scoprire o di riscoprire le eccellenze italiane.

EN *Colors are food for the eyes. Red, blue, yellow, green: each one arouses joy, conviviality, memories. This is why the theme chosen for the 2024 edition of Taste is "Colors are served!," launched with the ad campaign that announced the event. Here the best-known ingredients on our tables become colorful symbols of the great variety of flavors offered by the event's exhibition itinerary. A kind of ideal menu which is evocative yet concrete, to be tasted on the tip of the fork, from the sweet to the savory, reawakening the senses, starting with sight, and igniting the desire to discover or rediscover Italian excellences.*

UNICREDIT

Main Partner di Pitti Immagine

Unicredit si conferma Main Partner di Pitti Immagine e del salone Taste, sostenendone le iniziative, in linea con gli obiettivi primari del Gruppo bancario per lo sviluppo dei territori e il supporto ai comparti dell'eccellenza Made in Italy come quello dell'agrifood. Un settore che UniCredit accompagna con soluzioni mirate, un team dedicato, strumenti finanziari evoluti e specifiche convenzioni per il sostegno delle filiere. Nell'ambito di questa collaborazione, rinnovata per il triennio 2023-2025, durante i giorni del salone, l'UniCredit Taste Arena, allestita al Padiglione delle Ghiaia, ospita diversi incontri, talk, presentazioni ed eventi.

EN *UniCredit is the Main Partner of Pitti Immagine and Taste, supporting its initiatives, in line with the Group's commitment to developing territories and supporting the sectors of excellence of Made in Italy such as that of agrifood. A sector to which UniCredit offers targeted solutions, a dedicated team, evolved financial instruments and specific agreements for supporting production chains. As part of this collaboration, renewed for the three-year period 2023-2025, the UniCredit Taste Arena, set up in the Padiglione delle Ghiaia, hosts various meetings and conversations on fashion, lifestyle, economy, innovation, and sustainability*

Il Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale e Agenzia ICE per Taste 2024

Il Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale e Agenzia ICE promuovono il ruolo di Firenze nella strategia di internazionalizzazione e promozione dell'industria italiana di eccellenza, attraverso il sostegno ai saloni 2024 di Pitti Immagine, un contributo fondamentale per il programma di incoming dei migliori operatori esteri e di comunicazione.

The Ministry of Foreign Affairs and International Cooperation (MAECI) and the ICE AGENCY for Taste 2024

EN *The Italian Government and the ICE - Italian Foreign Trade Promotion and Internationalization Agency promote Florence's role in Italian fashion's internationalization strategy by supporting the 2024 Pitti Immagine fairs. An essential contribution to the program of incoming delegations of top foreign members of the trade, the promotion and special events.*

Taste 2024 is in partnership with ITALO

The Pitti Crew wears FLOWER MOUNTAIN and REPLUMÉ

NEW EGG

Il progetto speciale di questa edizione

This edition's special project

Giannoni & Santoni, realtà specializzata nella progettazione di spazi e opere ad alto valore artistico, presenta la mostra NEW EGG: un'inaspettata collezione di pollai domestici, oggetti che travalicano i confini tra arte, design e architettura, pensati dall'ironico duo Vedovamazzei, con la direzione artistica di Nicolas Ballario. Il progetto vede inoltre la collaborazione di Paolo Parisi, uno dei più apprezzati produttori al mondo di uova di alta qualità. Prima espressione di OFF, nuovo marchio dell'universo Giannoni & Santoni, NEW EGG ha debuttato in occasione dell'ultima edizione di Artissima a Torino, e ora arriva in esclusiva a Firenze per il pubblico di TASTE.

EN *Giannoni & Santoni, a company which specializes in the design of spaces and works of high artistic value, presents NEW EGG: an unexpected collection of domestic chicken coops, objects that cross the boundaries between art, design and architecture, designed by the ironic Vedovamazzei duo, with the artistic direction by Nicolas Ballario. The project also involves the collaboration of Paolo Parisi, one of the most highly esteemed producers in the world of high-quality eggs. The first expression of OFF, the new brand from the Giannoni & Santoni universe, NEW EGG made its debut at the latest edition of Artissima in Turin and is now coming to Florence exclusively for the public attending TASTE.*

FORTEZZA DA BASSO
SALA DELLA VOLTA

COLDIRETTI

Coldiretti, la più grande associazione di categoria che riunisce, rappresenta e assiste i coltivatori italiani, partecipa al salone con uno spazio speciale in cui organizza eventi per approfondire i temi più attuali dell'agroalimentare. Con la collaborazione di Unaprol (consorzio olivicolo italiano che rappresenta oltre 100 mila imprese), della Fondazione Evoo School Italia (che ha lo scopo di far progredire il settore olivicolo attraverso corsi e attività formative), e del Consorzio dell'olio Toscano IGP (che raggruppa quasi 9.000 olivicoltori toscani), propone masterclass dedicate all'olio per riconoscere le caratteristiche distintive dell'olio EVO e differenziare un olio di qualità da uno scadente. All'UniCredit Taste Arena, Unaprol, Coldiretti Toscana e Consorzio Tutela Olio Toscano IGP curano anche l'incontro "Cambiamenti climatici e mercati, il futuro dell'olio extravergine di oliva".

EN *Coldiretti, the biggest trade association that brings together, represents and assists Italian farmers, is taking part in the fair with a special space where it organizes events that take an in-depth look at the latest agri-food topics. With the collaboration of Unaprol, the Fondazione Evoo School Italia, and the Consorzio dell'olio Toscano IGP, it is holding masterclasses to acquire the basic principles for recognizing the distinctive characteristics of EVO oil and tell a quality oil from a poor one. At the UniCredit Taste Arena, Unaprol, Coldiretti Toscana, and Consorzio Tutela Olio Toscano IGP also curate the talk "Climate Change and Markets, the Future of Extra Virgin Olive Oil."*

FORTEZZA DA BASSO
AREA MONUMENTALE (Sala dell'arco, Corridoio dell'arco)

TASTE RING
di Davide Paolini

Davide Paolini's TASTE RINGs

Sabato 3 febbraio, 16.00
Saturday, February 3, 4.00pm

L'importanza del brand nelle PMI
Ogni marchio ha un sogno: quello di diventare una marca unica con un'identità distintiva riconoscibile e soprattutto amata dal proprio pubblico.
The Importance of Branding for SMEs
Every brand has a dream: that of becoming a unique brand with a distinct recognizable identity and, above all, loved by its own public.

Con / *With* Ilaria Legato e Nicoletta Polliotto (autrici di "Creative restaurant branding"), Elisabetta Pandolfini (Antonio Mattei biscottificio) e Piero Rondolino (Acquerello).

Domenica 4 febbraio, 17.00
Sunday, February 4, 5.00pm

Le fermentazioni del cibo
La fermentazione e la lievitazione sono fenomeni che riguardano molti cibi come il pane, il cioccolato, il vino, la birra, gli aceti.
Food Fermentations
Fermentation and leavening are phenomena involved in many types of food such as bread, chocolate, wine, beer, vinegars.

Con / *With* Duccio Cavalieri (Università degli studi di Firenze), Alessio Tessieri (Noalya), Marco Caprai (Azienda vinicola Caprai), Edoardo Tilli (Podere Belvedere) e Simone Chiappini.

Lunedì 5 febbraio, 11.00
Monday, February 5, 11.00am

Il vino in anfora
Le anfore sono il recipiente più antico per la fermentazione del vino. Negli ultimi anni si è sviluppato un fenomeno che ha interessato i produttori italiani.
Wine in Amphora
Amphoras are the most ancient containers for fermenting wine. In recent years, a phenomenon has developed that involves Italian producers.

Con / *With* Giovanni Manetti (Fornace Manetti), Lapo D'Attoma (enologo), Bernardo Conticelli (sommelier), Elena Casadei (Le Anfore) e Giovanni Frascolla (Tua Rita).

La Borsa della spesa a Taste
The Shopping Bag at Taste
Nei tre giorni di manifestazione, tra i banchi degli espositori non solo appassionati, importatori, distributori ma anche chef affermati come Ariel Hagen (Saporium) e Enrica Della Martira (Orto San Frediano) e bartender di livello mondiale come Fabio Fanni (Il Locale), faranno un' incursione per creare un piatto ciascuno, Ariel ed Enrica, e due cocktail Fabio.

EN *During the three days of the event, among the exhibitors' stalls, not only enthusiasts, importers, and distributors, but also renowned chefs such as Ariel Hagen (Saporium) and Enrica Della Martira (Orto San Frediano), and world-class bartenders like Fabio Fanni (Il Locale), will make an incursion to create one dish each, Ariel and Enrica, and two cocktails by Fabio.*

TASTE TALKS

Sabato 3 febbraio, 15.00
Saturday, February 3, 3.00pm

Bianco o nero? Come i colori incidono sulla nostra dieta e sulle nostre scelte alimentari
I tempi e le mode cambiano la nostra visione e guidano le nostre scelte, anche in campo alimentare: e quello che un tempo era in auge oggi è meno pregiato, e viceversa. A cura di Anna Prandoni.
Black or White? How Colors Influence Our Diet and Food Choices
Times and fashions change our outlook and guide our choices, even in food: and what was once in vogue today is less valuable, and vice versa. Curated by Anna Prandoni.

Sabato 3 febbraio, 17.00
Saturday, February 3, 5.00pm

La difesa dell'AgroAlimentare Made in Italy per la valorizzazione di filiere e aziende
Defending Italian Agri-Food Products: Enhancing Value Chains and Companies

Con / *With*
Maggiore Simone Vergari (Comandante della Sezione Operativa Centrale dei Carabinieri per la Tutela Agroalimentare di Roma)

Domenica 4 febbraio, 14.00
Sunday, February 4, 2.00pm

Dal seme al piatto: come si diventa cibo
Un talk sulla filiera alimentare e le aziende che gestiscono tutto il processo produttivo. Tre storie di produttori raccontate dal direttore di CiboToday Massimiliano Tonelli.
From the seed to the plate: how food is made
A talk about the food production chain and the companies that manage the whole production process. Three stories about producers told by the director of CiboToday, Massimiliano Tonelli.

Domenica 4 febbraio, 16.00
Sunday, February 4, 4.00pm

I colori del paesaggio
I cambiamenti climatici ridisegnano la geografia e l'economia delle colture.
The colors of the landscape
Climatic changes redesign the geography and economics of cultivations.

Con / *With*
Bernardo Gozzini (Amministratore Unico del Consorzio LaMMA), Gerardo Diana (Presidente del Consorzio di Tutela Arancia Rossa di Sicilia IGP). Modera Martina Liverani (Dispensa magazine).

LE PARTECIPAZIONI SPECIALI

ACQUA PLOSE
Sponsor tecnico della manifestazione
The event's technical sponsor

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.

EN *Fonte Plose, the company based in South Tyrol, selected right from the first editions of Taste as an example of Italian excellence in the field of beverages and quality spring water, is once again the technical sponsor of Pitti Taste supplying its pure, very light spring water every day of the event.*

"FILIPPO – RISTORANTE A PIETRASANTA" A TASTE

Taste sceglie "Filippo – Ristorante a Pietrasanta" per il suo punto ristoro all'insegna dell'ospitalità e della cucina tailor-made. All'interno della nuova area del salone, il Padiglione delle Ghiaie, oltre al banco bar e ai prodotti di gastronomia disponibili per take-away, è presente un vero Ristorante Bistrot, con preparazioni a vista e uno speciale chef's table su prenotazione. Un'esperienza più intima, a diretto contatto con la cucina, per gustare uno speciale percorso degustazione realizzato da Andrea Papa, cuoco del ristorante Filippo Pietrasanta.

EN *Taste chooses "Filippo – Ristorante a Pietrasanta" for its dining spot focused on hospitality and tailor-made cuisine. Inside the new area of the show, the Padiglione delle Ghiaie, in addition to the bar and deli counter products available for take-away, there is a true Bistro Restaurant with an open kitchen and a special chef's table by reservation. A more intimate experience, in direct contact with the kitchen, to savor a special tasting journey created by Andrea Papa, the chef of Filippo Pietrasanta restaurant.*

GUIDO TOMMASI EDITORE

In un piatto, a volte, è racchiuso tutto: origini, gusti, senso del bello, coraggio e temerarietà, sogni tenuti segreti e persino uno scampolo di futuro. Guido Tommasi Editore, casa editrice milanese specializzata in pubblicazioni gastronomiche, ne è ben consapevole: per questo è presente a Taste 2024. Nel suo bookshop si parla letteralmente di SFUMATURE, un modo di raccontare il colore senza mostrarlo. Perché il colore, come il sapore, è una bellissima sensazione. A cura di Marco Marzini.

EN *Sometimes everything is contained within a plate: origins, tastes, a sense of beauty, courage and recklessness, secret dreams and even a remnant of the future. Guido Tommasi Editore, the Milanese publishing house that specializes in gastronomical publications, is fully aware of this and, for this reason, is at Taste 2024. This year, in their bookshop, the talk is literally about SFUMATURE-SHADES, a way of portraying color without showing it. Because color, like flavor, is a beautiful sensation. Curated by Marco Marzini.*

GIUNTI EDITORE e LIBRERIA ULISSE

La collaborazione tra la storica casa editrice fiorentina Giunti Editore e Libreria Ulisse di Bologna, da oltre 30 anni un riferimento nel panorama editoriale indipendente, arriva in Fortezza per offrire ai visitatori di Taste una ricca e interessante selezione di titoli, italiani e internazionali, sul mondo dell'enogastronomia. Un assortimento che riflette una ricerca costante, mirata a soddisfare un pubblico di appassionati e professionisti, per rimanere aggiornati sui nuovi trend dei loro settori di riferimento.

EN *The collaboration between the historic Florentine publishing house Giunti Editore and Bologna's Libreria Ulisse, a reference in the independent editorial scene for over 30 years, comes to the Fortezza to offer Taste visitors a rich and exciting selection of Italian and international titles on the world of food and wine. This assortment reflects constant research to satisfy an audience of enthusiasts and professionals who want to stay updated on the new trends in their respective fields.*

Club Amici del Toscano

Il Club Amici del Toscano partecipa a Taste 2024 presentando un'area speciale e una serie di incontri dedicati alla scoperta di accostamenti inediti e degustazioni, in cui il sigaro Toscano si sposa con sapori e aromi capaci di esaltarne la piacevolezza.

EN *The Club Amici del Toscano participates in Taste 2024 by presenting a special area and a series of unprecedented pairings and tastings where the Toscano cigar is combined with flavors and aromas that enhance its features.*

FORCHETTIERE AWARDS 2024

Anche quest'anno Taste ospita la premiazione dei Forchettiere Awards, quarta edizione del riconoscimento ideato dall'omonima testata d'informazione gastronomica e dedicato alle eccellenze della ristorazione fiorentina e toscana.

EN *This year Taste is again hosting the Forchettiere Awards, the fourth edition of the recognition devised by the gastronomic information publication of the same name dedicated to the excellences of Florentine and Tuscan catering.*

EVENTS CALENDAR
@ UniCredit Taste Arena, Padiglione delle Ghiaia

03.02.2024

11:00
Cambiamenti climatici e mercati, il futuro dell'olio extravergine di oliva
incontro organizzato da Unaprol, Coldiretti Toscana e Consorzio Tutela Olio Toscano IGP. A seguire premiazione Evoo School.
Climate change and markets, the future of extra virgin olive oil
Organized by Unaprol, Coldiretti Toscana, and Consorzio Tutela Olio Toscano IGP. Evoo School awards ceremony to follow.

12:00
Forchettiere Awards 2024.

14:00
Presentazione del libro "Senza scadenza" (Edizioni Ultra)
Presentation of the book "Senza scadenza" [No Expiration] (Edizioni Ultra) Con / *With* Camilla Sernagiotto.

15:00 | TASTE TALK
Bianco o nero? Come i colori incidono sulla nostra dieta e sulle nostre scelte alimentari
Black or White? How Colors Influence Our Diet and Food Choices
A cura di / *Curated by* Anna Prandoni.

16:00 | TASTE RING
L'importanza del brand nelle PMI
The Importance of Branding for SMEs
Con / *With*
Ilaria Legato e Nicoletta Polliotto (autrici di "Creative restaurant branding"), Elisabetta Pandolfini (Antonio Mattei biscottificio) e Piero Rondolino (Acquerello). Modera / *Moderated by* Davide Paolini.

17:00 | TASTE TALK
La difesa dell'AgroAlimentare Made in Italy per la valorizzazione di filiere e aziende
Defending Italian Agri-Food Products: Enhancing Value Chains and Companies
Con / *With*
Maggiore Simone Vergari (Comandante della Sezione Operativa Centrale dei Carabinieri per la Tutela Agroalimentare di Roma).

04.02.2024

12:00
Innovazione nell'Agrifood: priorità, opportunità e finanziamenti a livello europeo e nazionale
Innovation in Agrifood: priorities, opportunities and funding at European and national level
Con / *With* Daniele Rossi (Delegato R&I Confagricoltura e Segretario Generale Agronetwork), Nicolò Mascheroni (Direttore Strategie Confagricoltura – Hubfarm), Michele Contel (Segretario Generale Osservatorio Permanente sui Giovani e l'Alcool - Confindustria), Giulia Callini (Relazioni Esterne Agronetwork - Confagricoltura).

14:00 | TASTE TALK
Dal seme al piatto: come si diventa cibo
From the seed to the plate: how food is made.
A cura di / *Curated by* Massimiliano Tonelli.

15:00
Presentazione del libro Contorno edito da Guido Tommasi Editore e del "Pan'ino Taste 2024"
Book Presentation: "Contorno [Side Dish]" published by Guido Tommasi Editore. Followed by "Pan'ino Taste 2024"
Con / *With* Anna Cuppini (creative director), Cristina dal Ben (set designer), Carmine Dell'Anno e Gino Fantini (food stylist) e Guido Barbagelata (fotografo) del collettivo Contorno. Modera Alessio Cannata (food content strategist).

16:00 | TASTE TALK
I colori del paesaggio / *The colors of the landscape*
Con / *With* Bernardo Gozzini (Amministratore Unico del Consorzio LaMMA), Gerardo Diana (Presidente del Consorzio di Tutela Arancia Rossa di Sicilia IGP). Modera / *Moderated by* Martina Liverani (Dispensa magazine).

17:00 | TASTE RING
Le fermentazioni del cibo / *Food Fermentations*
Con / *With* Duccio Cavalieri (Università degli studi di Firenze), Alessio Tessieri (Noalya), Marco Caprai (Azienda vinicola Caprai), Edoardo Tilli (Podere Belvedere) e Simone Chiappini. Modera / *Moderated by* Davide Paolini.

05.02.2024

11:00 | TASTE RING
Il vino in anfora / *Wine in Amphora*
Con / *With* Giovanni Manetti (Fornace Manetti), Lapo D'Attoma (enologo), Bernardo Conticelli (sommelier), Elena Casadei (Le Anfore) e Giovanni Frascolla (Tua Rita). Modera / *Moderated by* Davide Paolini.

15:00
Consumi nell'agroalimentare in Italia: tendenze e comportamenti d'acquisto
Consumption in agri-food in Italy: trends and purchasing behaviors
Con / *With* Emanuele di Faustino (Responsabile industria, servizi e retail di Nomisma), Daniele Rossi (Responsabile Area Progetti Confagricoltura), Michele Contel (Segretario Generale Osservatorio Permanente sui Giovani e l'Alcool – Confindustria), Annibale Pancrazio (Vicepresidente Agronetwork – CEO Pancrazio Spa), Giulia Callini (Relazioni Esterne Agronetwork - Confagricoltura).