

**A TASTE 2024**  
***Colors are served!***

**La 17° edizione del salone di riferimento  
della cultura contemporanea del cibo  
in scena alla Fortezza da Basso di Firenze  
dal 3 al 5 febbraio 2024.**

**Oltre 660 le aziende che rappresentano l'eccellenza enogastronomica italiana.  
Più di 150 i nuovi nomi che debuttano a questa edizione.**

**Il salone si presenta al pubblico con nuovi spazi nel percorso espositivo  
e nuovi orari di ingresso**

**Cresce l'area dedicata agli *Spirits*, che diventa una vera e propria sezione  
con 24 etichette top del bere italiano**

**E poi i temi caldi dei Ring e dei Taste Talk,  
i progetti e le partecipazioni speciali, il Fuoriditaste in città**

Alla Fortezza da Basso di Firenze, torna l'appuntamento con **TASTE. In viaggio con le diversità del gusto**. Il salone di Pitti Immagine rivolto ai professionisti del settore food & beverage, giunto alla sua 17° edizione, si svolge **dal 3 al 5 febbraio 2024**. Riflettori puntati su **oltre 660 aziende**, rappresentative dei valori e delle specificità della cultura produttiva e della tradizione gastronomica italiana. Sono **più di 150 le realtà che si presentano per la prima volta a Taste**: un made in Italy dolce e salato pronto a viaggiare nel mondo e a conquistare le tavole più raffinate e i palati più esigenti. Il percorso espositivo di Taste, a questa edizione arricchito da importanti novità, permette a un pubblico di buyer sempre più internazionale di approfondire prodotti iconici e di tendenza, eccellenze artigianali e produzioni innovative, oltre al design dedicato alla tavola.

“Taste continua a crescere, ma non solo in termini quantitativi” commenta **Agostino Poletto, direttore generale di Pitti Immagine**. In 17 edizioni, il numero delle aziende presentate è ovviamente salito, ma le sempre più numerose richieste di partecipazione al salone vengono selezionate in maniera accurata attraverso le maglie strette della qualità, pensando alle esigenze dei nostri interlocutori, vale a dire professionisti del mondo food sempre più internazionali e preparati. Per questo oggi Taste è una manifestazione che riunisce in un unico contesto sia le piccole realtà di nicchia sia le aziende più strutturate che riescono a soddisfare mercati più ampi pur mantenendo intatte qualità e artigianalità. Marchi cult che non ci stanchiamo mai di scoprire e di far scoprire”.

**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. "Grazie a questa collaborazione per Taste - dice Agostino Poletto, direttore generale Pitti Immagine - possiamo investire preziose risorse anche nell'invito a buyers provenienti dai mercati emergenti, sia quelli che sappiamo essere potenziali nuovi clienti del Made in Italy di qualità, sia quelli che stanno già



diventando importanti per i nostri espositori. Per questa attività abbiamo lavorato con il personale degli uffici Ice all'estero, trovando sempre competenza e approfondita conoscenza dei rispettivi contesti di distribuzione e consumo, elementi decisivi per una seria programmazione".

### **Buyer sempre più internazionali**

**Grazie al supporto di MAECI e Agenzia ICE**, raggiungerà Firenze per scoprire le proposte di Taste, un'importante delegazione di buyer e operatori dei più importanti negozi specializzati, aziende della distribuzione food, department store e importatori di eccellenze italiane, da mercati come **Stati Uniti, Canada, Arabia Saudita, Corea del Sud, Cina, Regno Unito, Germania, Olanda, Francia, Belgio, Austria, Hong Kong, Svizzera, Irlanda, Scandinavia, Paesi Baltici, Repubblica Ceca**. A questi si aggiungono i buyer del programma di incoming sostenuto da Pitti Immagine, in arrivo da **Giappone, Brasile, India, Grecia, Emirati Arabi Uniti, Spagna, Slovacchia, Lussemburgo, Olanda**.

### **UniCredit è Main Partner di Pitti Immagine**

"UniCredit si conferma Main partner di Pitti Immagine e del salone Taste", **commenta Annalisa Areni, Responsabile Client Strategies UniCredit**. "Una partnership attiva, fatta di percorsi di collaborazione per accompagnare le imprese nelle sfide dell'innovazione in chiave ESG e dell'internazionalizzazione. Ciò è in linea con l'impegno del Gruppo 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. Nel corso del 2023 abbiamo sostenuto le imprese dell'agroalimentare italiane anche con erogazioni per oltre 1 miliardo e 400 milioni di euro. A ciò si aggiungono programmi specifici come Made4Italy che aiuta le imprese a realizzare progetti legati alle identità regionali e favorire un'offerta congiunta tra le aziende ricettive e quelle agroalimentari; e 'UniCredit per l'agricoltura', con linee di finanziamento diversificate in relazione alle peculiari esigenze delle imprese dell'agroalimentare".

### **COLORS ARE SERVED**

#### **è il tema di Taste 2024**

I colori sono cibo per gli occhi. Rosso, blu, giallo, verde: ognuno di loro stimola gioia, convivialità, ricordi. Ecco perché **il tema prescelto per l'edizione di Taste del 2024 è "Colors are served!", a partire dalla campagna adv che annuncia 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.

#### **Il progetto speciale di questa edizione:**

### **NEW EGG**

**Giannoni & Santoni presenta la collezione di pollai domestici del duo artistico Vedovamazzei, un progetto a cura di Nicolas Ballario, con il prezioso contributo del produttore di uova di alta qualità Paolo Parisi**

Giannoni & Santoni, realtà specializzata nella progettazione di spazi e opere ad alto valore artistico, presenta a Taste la mostra **NEW EGG. In Fortezza, alla Sala della Volta**, va in scena 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, il più apprezzato produttore al mondo di uova di alta qualità, simbolo di una visione in cui etica, attenzione alla biodiversità e creatività si fondono, con l'obiettivo di costruire una nuova consapevolezza intorno al legame tra uomo, animali e natura. Prima espressione di OFF, nuovo marchio dell'universo Giannoni & Santoni nato proprio con la volontà di dare origine a oggetti, opere, prodotti fuori dagli schemi e orientati a ripensare un nuovo rapporto con la natura. 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.



### **Le novità del PERCORSO ESPOSITIVO**

Il percorso espositivo di Taste n.17 si presenta con una serie di importanti novità, tra le quali il coinvolgimento del **Padiglione delle Ghiaia**: un'area centrale e strategica della Fortezza da Basso, che di fatto proporrà una nuova dimensione e un nuovo modo di vivere l'esperienza a Taste. L'ingresso in manifestazione sarà da Porta Faenza, mentre l'uscita avverrà attraverso Porta Santa Maria Novella. Inoltre, a partire da questa edizione anche gli spazi dell'Area Monumentale e l'area delle Costruzioni Lorenesi della Fortezza ospiteranno una serie di progetti e partecipazioni speciali. Tre le sezioni in cui è suddiviso il percorso: TASTE TOUR, TASTE SPIRITS e TASTE TOOLS.

Il **TASTE TOUR** parte dal **Piano Attico del Padiglione Centrale** con il mondo dei salati, per proseguire al **Piano Terra** in un'area che si amplia rispetto alla scorsa edizione e che accoglie, a fine percorso, una selezione di prodotti per speciali momenti di consumo – dalla colazione al brunch agli spuntini - in cui dolce e salato convivono. Si procederà così verso il **Padiglione Cavaniglia** che è invece consacrato ai sapori dolci.

Il Padiglione Cavaniglia accoglierà anche **TASTE SPIRITS**. Partito come progetto speciale, oggi questo focus dedicato all'eccellenza del made in Italy in fatto di Gin, Vermouth e Amari, è diventato una vera e propria sezione che a febbraio presenta una selezione di 24 etichette artigianali. Ecco i loro nomi: **A% Distilleria Toscana, Amaro Di Quartiere, Amaro Erbes, Amaro Rubino Bio, Argentario, Amaro Auser, Az.Agr. Barbarossa, Dibaldo Spirits, Distilleria Deta, Essentiae del Salento / Amaro di Ulivo, Gin Fulmine, Granamaro, Infermen.To, Infusi di Calabria, Mirto Sannai, Nannoni, Peter in Florence, Risorgimento 5 Liquoreria Artigianale, Santo Spirito Liquori, Spiriti del Bosco Volterra, Tremito - Sabino Leone, Ulibbo, Vermouth Agricolo delle Colline di Firenze, Visionair Gin.**

La sezione **TASTE TOOLS**, infine, rinnoverà la propria offerta con accessori per la tavola e per la cucina, tra tecnologia e lifestyle, sempre al Piano Attico e al Piano Terra del Padiglione Centrale. Ecco i nomi delle **15 aziende** protagoniste: **3G Packaging, Alba Firenze, Caraiba, Fresco, Infinito Design, Nastrificio La Fenice, Nastrificio Sirene, Parentesi Quadra Food Division, Pasin Bags, Ratafià, Regalpack, Tableclothes.it, Tuorlo, Vegal, Vulcania.**

### **La nuova area al PADIGLIONE DELLE GHIAIA**

La grande novità di questo percorso, come anticipato, è la nascita di un'area speciale **al Padiglione delle Ghiaia**. Qui si concentreranno le attività parallele a quelle espositive: l'**UNICREDIT TASTE ARENA** che accoglierà i **Ring di Davide Paolini**, i **Talks** e gli eventi in programma; il **ristorante a cura di "Filippo – Ristorante a Pietrasanta"**, che sarà animato da eventi e degustazioni; e infine il **TASTE SHOP** dove acquistare i prodotti scoperti durante la visita. Si tratta di tre elementi importanti della manifestazione che, grazie a questa scelta di ampliare l'allestimento, assumono una loro autonomia, e quindi un maggior rilievo, all'interno della geografia di Taste.

### **CONSORZIO DELL'OLIO TOSCANO IGP a TASTE 2024**

Il **Consorzio dell'Olio Toscano IGP**, che raggruppa quasi 9.000 olivicoltori toscani, partecipa al salone con uno spazio speciale alla Sala dell'Arco dell'Area Monumentale, in cui propone masterclass dedicate all'olio: training esperienziali durante il quale i partecipanti, guidati da assaggiatori professionisti in un percorso di analisi sensoriale di diverse tipologie di oli, impareranno a riconoscere le caratteristiche distintive dell'olio e differenziare un olio di qualità da uno scadente.

### **Le AZIENDE di Taste:**

Ecco alcuni dei **NUOVI INGRESSI E RIENTRI** di questa edizione:

**Acetaia Ducale Estense, Adelfio di Marzamemi, Molino Agostini, Gli Aironi, Anisetta Rosati dal 1877, Antica Corte Pallavicina, Aromy, Be My Ghee, Bonfissuto, Brisval, Ernesto Brusa, Calcagno 1946, Capobianco Organic Farm, Cinquina, Enio Ottaviani Vini e Vigneti, Forno Brisa, Forno Sammarco, Gelateria Dolcemente, Guido Gobino, Hera nei Campi, Ics - Italiana**



**Capers Sud, Italiqa, Mia Kombucha, L'Artigiano della N'duja, Metodo Massi, Murales, Nocciola.it, Palazzo di Varignana, Royal Food Caviar, Solobrado, Uao! Sorprendentemente Vegetale, Visionair Gin, Vongole Bernardi, Zago, Zolla14 Organic Farm Project.**

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

**A Ricchigia, Accademia Olearia, Acetaia la Bonissima, Agricola Agnoni, Agricola Paglione, Amedei, Antica Torroneria Piemontese, Artigianquality, Az. Agr. Paolo Petrilli, Acquerello, Alberto Marchetti, Biscottificio Mattei, Borgo Santo Pietro, Brezzo, Campisi, Cantarelli, Caseificio Il Fiorino, Cioccolato La Molina, De Vivo, Ditta Artigianale, Frantoio Franci, Frantoio di Sant'Agata Oneglia, Frantoio Muraglia, Frantoio Santa Tea, Fratelli Lunardi, Fratelli Pelizzari, Friultrota, Giaveri, Giraudi Cioccolato all'infinito, Il Borgo del Balsamico, La Casera, La Valdotaïne, La Via del Té, Marina Palusci Organic Farm, Mortadella Opera, Muma Gin, Parmigiano Reggiano progetto 40 mesi, Pastai Gragnanesi, Pastificio Agricolo Mancini, Pastificio Benedetto Cavalieri, Pasticceria Giotto oltre la dolcezza, Pastificio Gentile di Gragnano, Pesto Rossi, Petra Molino Quaglia, Riserva San Massimo, S. Ilario Prosciutti, Salumificio Coccia Sesto, Salumificio Santoro, San Pietro a Pettine, Scuppoz, Stefania Calugi, Taste Conserve, The Garda Egg, Upstream, Via dei Birrai 32.**

## **II PUBBLICO**

All'ultima edizione, che si è svolta a febbraio 2023, Taste ha registrato **circa 10.000 visitatori**, di cui **7.050 operatori del settore** (di questi **circa 6.000 sono stati i buyer**). I numeri dall'estero hanno raggiunto quasi **600 compratori da 50 paesi di provenienza (+20%)**. I mercati esteri più rappresentati sono stati Francia, Germania, Stati Uniti, Svizzera, Regno Unito, Austria, Spagna, Olanda, Belgio, Lituania. Buone le presenze dall'area Scandinava, Giappone, Corea del Sud, Cina – Continentale e Cina – Hong Kong, così come da nuovi mercati lontani come Australia, Sud Africa e da paesi dell'Asia Centrale come Kirghizistan e Kazakistan.

## **All'UniCredit Taste Arena**

### **I TASTE RING di Davide Paolini**

#### **\_ L'importanza del brand nelle Pmi (sabato 3 febbraio ore 16.00)**

Ogni marchio ha un sogno: quello di diventare una marca unica con un'identità distintiva riconoscibile e soprattutto amata dal proprio pubblico. Ma qual è la differenza tra "marchio" e "marca" e che cosa vuol dire avere un brand vincente oggi e da dove si inizia a "fare branding" per arrivare al successo del proprio prodotto e servizio? Risponderanno alla domanda **Ilaria Legato** e **Nicoletta Polliotto** (autrici di "Creative restaurant branding"), **Elisabetta Pandolfini** (Biscotti Mattei) e **Piero Rondolino** (Riso Acquerello).

#### **\_ Le fermentazioni del cibo (domenica 4 febbraio ore 17.00)**

La fermentazione e la lievitazione sono fenomeni che riguardano molti cibi come il pane, il cioccolato, il vino, la birra, gli aceti. Il talk servirà ad approfondire i vari aspetti produttivi con l'aiuto di uno scienziato, il professor Duccio Cavalieri, presidente della Società mondiale di studi sulle fermentazioni e lievitazioni. Insieme a lui ci saranno **Alessio Tessieri** (Noalya), **Marco Caprai** (Azienda vinicola Caprai), **Edoardo Tilli** (Podere Belvedere) e **Simone Chiappini**.

#### **\_ Il vino in anfora (lunedì 5 febbraio ore 11.00)**

Le anfore sono il recipiente più antico per la fermentazione del vino, già adottate dai Romani e soprattutto in Georgia, da dove negli ultimi anni si è sviluppato un fenomeno che ha interessato i produttori italiani. Al talk parteciperanno **Giovanni Manetti** (Fornace Manetti), **Lapo D'Attoma** (enologo), **Bernardo Conticelli** (sommelier), **Elena Casadei** (Le Anfore) e **Giovanni Frascolla** (Tua Rita).



***E ancora tra le iniziative speciali:***

## **La Borsa dello Chef**

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. Un progetto a cura di Davide Paolini

## **I TASTE TALKS**

### **\_ Bianco o nero? Come i colori incidono sulla nostra dieta e sulle nostre scelte alimentari (sabato 3 febbraio alle ore 15:00)**

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

### **\_ Dal seme al piatto: come si diventa cibo (domenica 4 febbraio ore 14:00)**

Un talk sulla filiera alimentare e le aziende che gestiscono tutto il processo produttivo. La catena produttiva tra innovazione e tradizione. Tre storie di produttori raccontate dal **direttore di CiboToday Massimiliano Tonelli**.

### **\_ Presentazione del libro *Contorno* (Guido Tommasi Editore) e "Pan'ino Taste 2024" (domenica 4 febbraio ore 15:00)**

Presentazione del libro con 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).

E Alessandro Frassica presenterà il "**Pan'ino Taste 2024**" ispirato a due ricette contenute nel libro *Contorno*

### **\_ I colori del paesaggio (domenica 4 febbraio ore 16:00)**

I cambiamenti climatici ridisegnano la geografia e l'economia delle colture: come aumento delle temperature, siccità, alluvioni, eventi estremi impattano sulla produzione agricola e come gli agricoltori reagiscono e si difendono.

Tra i protagonisti già confermati: Bernardo Gozzini (Amministratore Unico del Consorzio LaMMA), Gerardo Diana (Presidente del Consorzio di Tutela Arancia Rossa di Sicilia IGP).  
Modera Martina Liverani (Dispensa magazine).

## ***All'Unicredit Taste Arena segnaliamo poi:***

Una presenza speciale a questa edizione è il **Comando dei Carabinieri per la Tutela Agroalimentare**, rappresentata a Taste dal Maggiore Simone Vergari (Comandante della Sezione Operativa Centrale di Roma), che illustra le attività di prevenzione e repressione delle frodi a danno della qualità agroalimentare italiana, entrando anche nel vivo di alcune problematiche recenti e particolarmente sentite dalle imprese italiane. In conversazione con alcuni imprenditori presenti al salone.

### **\_ La difesa dell'AgroAlimentare Made in Italy per la valorizzazione di filiere e aziende (Sabato 3 febbraio alle ore 17:00)**

Prima partecipazione anche per **Confagricoltura**, una delle principali organizzazioni delle imprese che operano nell'agricoltura italiana, che promuove due incontri su temi sensibili per il settore agroalimentare: finanziamenti e consumi (in collaborazione con Nomisma).

### **\_ Innovazione nell'Agrifood: priorità, opportunità e finanziamenti a livello europeo e nazionale (Domenica 4 febbraio alle ore 12:00)**

Intervengono Nicolò Mascheroni (Direttore Strategie Confagricoltura – Hubfarm), Michele Contel,



(Segretario Generale Osservatorio Permanente sui Giovani e l'Alcool - Confindustria),  
Giulia Callini (Relazioni Esterne Agronetwork - Confagricoltura). Modera Daniele Rossi (Delegato  
R&I Confagricoltura e Segretario Generale Agronetwork).

### **\_ Consumi nell'agroalimentare in Italia: tendenze e comportamenti d'acquisto**

**(Lunedì 5 febbraio, alle ore 15:00)**

Con la presenza sempre di Daniele Rossi, Michele Contel e Giulia Callini, a cui si aggiunge Annibale Pancrazio (Vicepresidente Agronetwork – CEO Pancrazio Spa) e Emanuele di Faustino (Responsabile industria, servizi e retail di Nomisma) nelle vesti di moderatore.

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

#### **ACQUA PLOSE, sponsor tecnico della manifestazione**

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.

#### **“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 possibile gustare ricette classiche della cucina toscana in una vera e propria sala ristorante. Ma non solo. Il pop-up restaurant ha allestito uno “chef table” dove i visitatori possono vivere un'esperienza culinaria d'eccezione che vede protagonisti i prodotti d'eccellenza di una selezione di espositori.

#### **La libreria di 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 sarà presente a Taste 2024. Il cibo non è solo la manifestazione di un'esperienza privata del quotidiano, o un argomento di scambio e confronto tra mondi diversi: è l'elemento narrativo di un linguaggio complesso, il perno attorno cui ruotano diverse forme di espressione. Il risultato sono storie fatte di immagini bellissime e parole precise, di gesti sobri e profumi dimenticati. Nel bookshop di Guido Tommasi Editore quest'anno 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.

#### **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.

#### **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.

### ***Tra gli eventi in Fortezza segnaliamo anche:***

#### **I Forchettiere Awards 2024**

Anche quest'anno Taste ospiterà 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. Alla Fortezza verranno consegnati i premi al *Piatto dell'anno*, al *Ristorante Green*, alla *Pizza dell'anno*, al *Personaggio dell'anno*, e al *Cocktail Bar dell'anno*.

### **Presentazione di “Senza scadenza. L'intramontabile packaging made in Italy”**

La giornalista e filologa Camilla Sernagiotto racconta in questo libro - edito da Ultra (2023) - le confezioni di prodotti italiani che hanno resistito alla prova del tempo: dal barattolo della colla Coccina al vaso bianco e blu di Amarena Fabbri fino alla tazzina marrone della Coppa del Nonno e al tubetto di Crystal Ball.

## **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 dunque anche **FuoriDiTaste**, 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.

#### ***Tra gli appuntamenti in programma segnaliamo:***

##### **\_ San Frediano is Cooled**

È il primo FuoriDiTaste di quartiere, che si terrà venerdì 2 febbraio dalle 19 alle 21 a Borgo San Frediano, definito il quartiere più cool del mondo dalla guida Lonely Planet 2018. L'evento coinvolgerà quattro locali di riferimento della zona (Gastronomia "Il Giglio", Dolce Emporio, Essenziale e Gunè Next Door) che ospiteranno sei produttori di eccellenze enogastronomiche italiane, elaborando delle degustazioni a partire dalle loro proposte. I produttori che parteciperanno saranno: Acquapazza Gourmet, Cru Caviar, DiBALDO Spirtis, Enio Ottaviani Vini e Vigneti, Stefania Calugi tartufi, Vongole Bernardi.

##### **\_ Pieve di Campoli....all'Opera!**

Un percorso culturale ed enogastronomico organizzato dall'azienda olio vitivinicola dell'Istituto Diocesano per il Sostentamento del Clero (IDSC), Pieve di Campoli. Gli ospiti saranno accompagnati in una visita mirata ad esaltare il lavoro dell'uomo e il suo rapporto con la terra a cura delle guide del meraviglioso Museo dell'Opera del Duomo, e potranno poi degustare i prodotti dell'azienda rielaborati e valorizzati secondo la filosofia dello chef Vito Mollica. L'evento si terrà Sabato 3 febbraio a partire dalle 18:00.

##### **\_ Il Girotolio: cena “a premi” con 4 oli Evo da altrettante regioni**

Lo chef Giuseppe Papallo preparerà un menù di 4 portate ispirato a 4 cucine regionali (Toscana, Umbria, Puglia, Calabria) con altrettanti importanti oli (La Ranocchiaia, Olio Decimi, Pujje, Librandi). I commensali dovranno indovinare quale olio è stato usato in ogni piatto, e chi avrà abbinato correttamente i 4 piatti vincerà una campionatura.

##### **\_ Da pop a gourmet - Il lato ‘fine dining’ di pizza & cucina etnica**

Alla Pizzeria Giotto (Via Panzani 57), lunedì 5 alle ore 20.30, protagonist tre pizzaioli di fama (Marco Manzi, Gabriele Dani e Manuel Maiorano) abbinati ad altrettante cucine del mondo: una cena imperdibile dove ogni pizza si rifà ai sapori e alle tradizioni di Peru (Sevi), India (Haveli) e Corea (Hallasan), accompagnate dagli assaggi dei piatti internazionali che hanno ispirato i tre maestri dell'arte bianca.

##### **\_ Benedetti gli Spaghetti**

Al Teatro del Sale (via dei Macchi 111r), venerdì 2 febbraio alle ore 19.30, un'anteprima dello spettacolo scritto, diretto e interpretato da Leonardo Romanelli. Un viaggio di esplorazione e degustazione nel mondo della pasta e di tutto ciò che gravita intorno ad essa come un universo in continua evoluzione (nella tradizione).



### **\_ La notte dei poeti maledetti**

Sabato 3 febbraio, dalle ore 22.00 al 25Hours Hotel (Via Palazzuolo 11r, Firenze FI), una serata che si pone a metà tra le atmosfere rarefatte dei rappresentanti della poets society e la voglia di rivoluzione della beat generation. Un omaggio ai cocktail a base di gin, con reading di poesie e letture dedicate ai distillati. Un dopo cena con i cocktail a base dei gin di Peter in Florence e gli assaggi della Torta Pistocchi in vari gusti.

### **\_ Club Sandwich Mania - Fiore 1827**

Lunedì 5 febbraio, alle ore 19:30 preso Atto di Vito Mollica (Palazzo Portinari Salviani, Via del Corso 6, Firenze) va in scena la sfida al miglior Club Sandwich organizzata da Davide Paolini, Gianni Mercatali e Gruppo Editoriale. Un'occasione unica per scoprire i segreti del piatto signature della grande tradizione gastronomica dell'hotellerie internazionale interpretato dai migliori chef. Dopo la premiazione seguirà una cena con un menù dedicato al Club Sandwich a cura di Vito Mollica con i vini delle Tenute di Famiglia Cecchi.

*Per informazioni e per il programma complete degli eventi:*

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

### **Cresce Pitti Connect**

La piattaforma online **Pitti Connect (taste.pittimmagine.com)** registra un interesse sempre maggiore, come strumento che permette a tutti gli operatori di scoprire in anticipo i prodotti e le novità, pianificare la visita e incrementare il networking - attivando nuovi contatti e gestendo le relazioni oltre la manifestazione fisica, e di approfondire i temi attraverso focus editoriali. La scorsa edizione Connect ha avuto **oltre 150 mila visite e più di 1 milione e 300 mila pagine viste**, oltre che da **4.073 buyer registrati** di cui il **14% proveniente dall'estero**.

### **TASTE INFO:**

**Taste cambia orario.** Nei tre giorni della manifestazione l'orario di apertura per i professionisti e operatori del settore sarà sempre **9.30 -18.30**. Il pubblico di appassionati potrà entrare il sabato e la domenica con orario 14.30-18.30 e il lunedì tutto il giorno.

**Official Hashtag: #Taste16 #PittiTaste #fuoriditaste#TasteRing #TasteShop #TasteTool #TasteTour @pittitaste**

***The Pitti Crew  
wears  
FLOWER MOUNTAIN and REPLUMÉ***

*special grant*

madeinitaly.gov.it



Ministero degli Affari Esteri  
e della Cooperazione Internazionale



*main partner*



**Taste si svolge in partnership con**

