

TASTE 2025
"Nato sotto il segno del gusto"

Dall'8 al 10 febbraio 2025, alla Fortezza da Basso di Firenze, il salone food di Pitti Immagine si trasforma in una passeggiata tra le stelle dell'enogastronomia contemporanea.

Come in una costellazione, il percorso espositivo si arricchisce di nuovi spazi e nuove tematiche.

Protagoniste dell'edizione numero 18 saranno le oltre 750 aziende, di cui 150 i nomi presentati per la prima volta.

Novità: i focus sui vini eroici e sulla prima colazione.

I Ring di Davide Paolini, i Talk sui temi caldi, le Masterclass e la formazione, l'Oroscopo di Taste e il Cosmic Bar.

Fuoriditaste: un calendario sempre più ricco e curato

TASTE. In viaggio con le diversità del gusto, il salone di Pitti Immagine dedicato alla scena food contemporanea, taglia il traguardo della diciottesima edizione. **Dall'8 al 10 febbraio**, alla Fortezza da Basso di Firenze, si riuniranno **oltre 750 aziende**, in rappresentanza del **meglio della produzione e della cultura enogastronomica**. Di queste, **150 circa sono le realtà che per la prima volta**, dopo un **accurato scouting**, sono state selezionate per essere presentate alla **community di Taste**.

Per questo nuovo appuntamento, il più atteso dai professionisti del settore che desiderano rimanere aggiornati sulle novità e sui trend, dalla dispensa alla tavola, **la manifestazione si evolve in più direzioni**. A far da guida, un concetto, un'idea un po' magica, una metafora affascinante: le costellazioni, luminosi allineamenti di stelle che insieme disegnano la volta celeste. Nel **2025, Taste sarà dunque un viaggio stellare, brillante, catalizzante, illuminante per mappare l'universo dell'enogastronomia**.

Ci saranno nuove aree espositive e momenti di approfondimento per focalizzare l'attenzione su temi inediti (i vini eroici), tendenze e nuovi momenti di consumo (l'esperienza della prima colazione). Il percorso all'interno della Fortezza tratterà imprevedibili costellazioni alimentari e grazie a uno speciale "Oroscopo di Taste", scopriremo nuovi segni zodiacali gourmet.

La giornata del lunedì sarà interamente dedicata al pubblico professionale, mentre il Padiglione delle Ghiaie, in veste completamente rinnovata, si prepara a ospitare l'Arena dei Ring, dei Talk e degli eventi, e la nuova aula dedicate alle Masterclass.

"Taste, proprio come le costellazioni, crea connessioni e nuovi abbinamenti. È in costante contatto con il mondo della gastronomia contemporanea, ne intuisce i cambiamenti, ne intercetta i bisogni, ponendosi sempre in maniera propositiva, offrendo idee, scoprendo nuove aziende o mettendo in valore le realtà più tradizionali", **dice Agostino Poletto, direttore generale di Pitti Immagine**.

"Vanno in questo senso le scelte mirate di questa edizione, rivolte a un pubblico professionale che vogliamo diventi sempre più internazionale, per amplificare la visibilità e le opportunità di business delle aziende in cui crediamo".

Il Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale e Agenzia ICE per Taste 2025

Il Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale e Agenzia ICE promuovono il



TASTE

ruolo di Firenze nella strategia di internazionalizzazione e promozione dell'industria italiana di eccellenza, attraverso il sostegno ai saloni 2025 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".

I BUYER

Tra i buyer e operatori dei più importanti negozi specializzati, aziende della distribuzione food, department store e importatori di eccellenze italiane, hanno confermato la loro partecipazione: **Aas-Food Astana** (Kazakistan), **Adoro** (Svezia), **Advant** (Polonia), **Affinitis** (Svizzera), **Agora Fine Foods** (Grecia), **Agrowest** (Azerbaijan), **Alma Gourmet** (Stati Uniti), **Altomontes** (Stati Uniti), **Anc Group** (Azerbaijan), **Artisan Fine Foods** (Singapore), **Augustus** (Svizzera), **Aux Gourmets d'Italie** (Francia), **Bianca/Criscuolo Gastro** (Germania), **Biocoop** (Francia), **Boparan Group** (Regno Unito), **Bocca Gourmet** (Ungheria), **Bongusta** (Polonia), **Buongustaio Handels** (Austria), **Buonissimo** (Cambogia), **Buono** (Ungheria), **Casa Caria** (Austria), **Cbg** (Spagna), **Ceromi** (Francia), **Certa Platform** (Hong Kong), **Chiuch** (Belgio), **Ciao Gusto** (Francia), **Cibo Divino** (Stati Uniti), **Cicorella Alimentari** (Germania), **Colmado Singular** (Spagna), **Conca d'Oro** (Stati Uniti), **Cucina Fine Foods** (Canada), **Culinaris Wholesale** (Ungheria), **Dallmayr** (Germania), **De Simoni** (Svizzera), **Delicatezze d'Italia** (Paesi Bassi), **Delight Caffè** (Slovacchia), **Delizius** (Francia), **Ditalia.Com** (Stati Uniti), **Eataly** (Francia), **Emporio** (Portogallo), **Euromercato** (Emirati Arabi Uniti), **Fallon & Byrne** (Irlanda), **Fatucci Consulting** (Kazakistan), **Favuzzi International** (Canada), **Fenwick** (Regno Unito), **Fine Food** (India), **Foodelux** (Svizzera), **Formaggio Kitchen** (Stati Uniti), **Fourway Trading** (Emirati Arabi Uniti), **Garda Import** (Spagna), **Gastronome** (Georgia), **Geofood** (Belgio), **Gourmet Studio** (Lettonia), **Gustiamo** (Stati Uniti), **Harrods** (Regno Unito), **Harvey Nichols** (Regno Unito), **Herfy Food Services Company** (Arabia Saudita), **Il Nuraghe** (Germania), **Imex Delikatessen** (Svizzera), **Italia & Co** (Australia), **Italian Products & Beyond** (Stati Uniti), **Italicatessen** (Irlanda), **Italicatessen** (Regno Unito), **J&G** (Regno Unito), **Jaleel Holdings** (Emirati Arabi Uniti), **Just Gourmet Foods** (Regno Unito), **Kaefer** (Germania), **Katie's Pizza and Pasta** (Stati Uniti), **La Provencale** (Lussemburgo), **La Trattoria Madame** (Francia), **Les Passions de Manon** (Canada), **Llp Az Syndicate** (Kazakistan), **Lucilla** (Thailandia), **M5 Corporation** (Stati Uniti), **Mago** (Belgio), **Mammafiore** (Spagna), **Manicaretti** (Stati Uniti), **Manor** (Svizzera), **Manzo Food Sales** (Stati Uniti), **Marco Simonis** (Austria), **Maritime Zeitkapseln** (Germania), **Mc Olives** (Canada), **Natoora** (Regno Unito), **Olicatessen** (Grecia), **Olijfbedrijf** (Paesi Bassi), **Olio & Olive** (Stati Uniti), **Petracca** (Svizzera), **Pizza31** (Thailandia), **Praline** (Kazakistan), **Prima Classe** (Emirati Arabi Uniti), **Prima Perla** (Svizzera), **Pwe Trading** (Polonia), **Ramz Al Maha** (Arabia Saudita), **Reale & Fantoni** (Portogallo), **Ritrovo Italian Regional Foods** (Stati Uniti), **Roberto & Franco** (Polonia), **Rogers Collection** (Stati Uniti), **Romina** (Germania), **Sanyo Enterprises** (Giappone), **Selfridges** (Regno Unito), **Shanghai Bright View** (Cina), **Smak Italia** (Norvegia), **Sum** (Francia), **Sunsol Trading** (Taiwan), **Sweetly** (Corea del Sud), **Tapsalon Goesto** (Paesi Bassi), **The Caprioli** (Hong Kong), **The Fine Cheese** (Regno Unito), **The Oil Merchant** (Regno Unito), **Vava Tenina** (Ungheria), **Viani** (Germania), **Viola Import** (Stati Uniti), **Wholesome Harvest** (Singapore), **Zia Pia** (Stati Uniti).

UniCredit è Main Partner di Pitti Immagine

UniCredit si conferma Main partner di Pitti Immagine e del salone Taste. 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, convenzioni per il sostegno delle filiere e plafond specifici a supporto degli investimenti delle aziende agricole e agroalimentari, dei processi di adeguamento tecnologico e digitale e della trasformazione in ottica sostenibile.

Nell'ambito della collaborazione tra UniCredit e Pitti, durante i giorni del salone, l'UniCredit Taste Arena, allestita al Padiglione delle Ghiaia, ospita diversi incontri, talk, presentazioni ed eventi.



TASTE

“Nato sotto il segno del gusto” è il tema di Taste 2025

Nel cielo blu notte si accendono le stelle della prossima edizione di Taste: sono le eccellenze dolci e salate, da mangiare e da bere. Brillano come astri solitari, ma ancora di più splendono insieme quando – come tanti puntini luminosi – arrivano a disegnare nuove costellazioni, nuovi abbinamenti di sapori che affasciano e stupiscono. A febbraio, il tema del salone sarà dunque “Nato sotto il segno del gusto”. La Fortezza da Basso si trasformerà in un affascinante firmamento di costellazioni in cui si intrecciano novità, contenuti ed esperienze.

La campagna promozionale di Taste 2025 è stata realizzata dalla pluripremiata agenzia creativa **Auge**.

Il percorso espositivo

Tante le novità che riguardano il nuovo **PERCORSO ESPOSITIVO** che a questa edizione si estende a nuove aree della Fortezza da Basso, come le **Aree monumentali** e le **Costruzioni Lorenese**, che diventano sedi di progetti speciali.

L'ingresso è da **Porta Faenza**. Il viaggio attraverso le eccellenze enogastronomiche di Taste si snoda tra il **Padiglione centrale** e il **Cavaniglia** a cui – altra novità del 2025 – chi possiede già il biglietto di ingresso potrà accedere direttamente senza fare l'intero percorso. Infine gli eventi, i talk e la formazione andranno in scena nel nuovo layout del **Padiglione delle Ghiaie**.

Confermata la partenza del **TASTE TOUR** dal **Piano Attico del Padiglione centrale** con il mondo dei salati, per poi proseguire al **Piano terra** e passare così gradualmente al **Padiglione Cavaniglia** in cui trionfano i sapori dolci.

Sempre al Cavaniglia, la sezione **TASTE SPIRITS** si consolida con ben **34 etichette, tra Gin, Vermut e Amari**, confermando la propria vocazione: mettere in luce aziende monoprodotta piccole e con una storia da raccontare, preziose gemme di un *made in Italy* tutto botaniche e alambicchi, che brilla di passione e voglia di sperimentare.

Sempre ricca di sorprese, ai piani Attico e Terra del Padiglione centrale, la sezione **TASTE TOOLS** presenterà una selezione di accessori per la tavola e la cucina, unendo artigianalità e tecnologia.

Quest'anno, il **TASTE SHOP** si evolve e diventa digitale, offrendo un'esperienza ancora più comoda e accessibile. Non sarà presente fisicamente in fiera, ma l'acquisto del biglietto d'ingresso offre al pubblico di appassionati in visita l'accesso a un codice sconto del 20% da utilizzare dal 10 al 23 febbraio sui canali di vendita online degli espositori aderenti – riconoscibili grazie alla segnaletica dedicata, presente sia in stand che sulla loro pagina Pitti Connect.

Un nuovo layout per il PADIGLIONE DELLE GHIAIE

Al centro del percorso di Taste ci sarà, anche a questa edizione, il Padiglione delle Ghiaie. Un **punto di incontro per il pubblico della manifestazione** che qui potrà darsi appuntamento per seguire presentazioni, eventi e masterclass. Sul palco dell'Unicredit Taste Arena si alterneranno Davide Paolini con i suoi Ring e tanti altri protagonisti del mondo food. Mentre nello spazio dedicato a Filippo - Ristorante a Pietrasanta andranno in scena i celebri piatti made in Versilia e degustazioni a tema.

I progetti e le partecipazioni speciali:

I VINI EROICI DA TERRE ESTREME

A Taste 2025, attraverso una selezione di etichette, parleremo di viticoltura eroica, un modo per celebrare la tradizione italiana e la storia di territori “estremi”, ma proprio per questo affascinanti e capaci di regalare grandi soddisfazioni. I vini eroici sono quelli che nascono dalle vigne vulcaniche o in alta quota, da viti di oltre 18 metri di altezza o terrazze a strapiombo sul mare. Sono quelli “del ghiaccio”, “del deserto”, “delle sabbie”. Quelli vendemmiati il 31 dicembre, quelli affinati in alta quota, sotto la neve o in fondo al mare. **Guidati da Alvaro De Anna**, conosceremo i viticoltori coraggiosi che coltivano la vite in situazioni estreme, in climi atipici, salvano vitigni dimenticati, scomparsi,



TASTE

osano adottare metodi di vinificazione differenti e creano nuovi vini, ma soprattutto salvaguardano territori unici patrimonio di tutti.

Sabato 8 febbraio (alle ore 14.30 alla UniCredit Taste Arena) anche lo speciale talk **“Il coraggio di essere unici: i Vini Eroici”**, in cui Alvaro Deanna e il wine critic Zosimo racconteranno la viticoltura eroica italiana e la storia di territori “estremi”

NOVITÀ DI QUESTA EDIZIONE: LE MASTERCLASS DI TASTE

a questa edizione dedicate ai vini eroici @ Aula Masterclass, Padiglione delle Ghiaia

_ 8 Febbraio (ore 11.00-12.30)

Il coraggio di essere unici: i vini eroici che guardano il mare

Il Wine Critic Zosimo guiderà il pubblico nella degustazione di 10 etichette selezionate tra i Vini Eroici delle cantine: Conte Gherardo degli Azzoni Avogadro - Bortolusso - Azienda Agricola Toscani - Casale del Giglio - Marisa Cuomo - Vini Biagi - Destro Vini - Salvatore D'Amico

Aperta al pubblico – costo 25 euro: il pubblico che acquisterà la masterclass potrà eccezionalmente accedere a Taste già dal mattino.

_ 9 Febbraio (ore 11.00-12.30)

Il coraggio di essere unici: i vini eroici

10 etichette di vini eroici in una degustazione guidata dal sommelier Paolo Lauciani, delle cantine: Sandro De Bruno - Radoar - Giovanni Dri Il Roncat - Azienda Agricola Toscani - Podere La Botta - Marisa Cuomo - Vini Biagi - Nima - Destro Vini - Vigne Muzanu.

Aperta al pubblico – costo 25 euro: il pubblico che acquisterà la masterclass potrà eccezionalmente accedere a Taste già dal mattino.

_ 9 Febbraio (ore 16.30-18.00)

Il coraggio di essere unici: Le bolle delle terre eroiche

8 etichette di vini eroici in una degustazione guidata dal sommelier Paolo Lauciani, delle cantine: Sandro De Bruno - Mike Dalto - Cembra Cantina di Montagna – Bortolusso - Tenuta Stella - Vini Biagi - Destro Vini - Tenute Lombardo

Riservata a compratori e rappresentanti – costo: 25 euro - i compratori e rappresentanti interessati a iscriversi possono inviare una email a: mailing@pittimmagine.com

COLDIRETTI, CONSORZIO DELL'OLIO TOSCANO IGP E UNAPROL A TASTE 2025

Squadra che vince non si cambia. Coldiretti Toscana, Consorzio dell'olio Toscano IGP e Unaprol ancora insieme a Taste. Ad ospitarle uno spazio davvero speciale e ancor più grande rispetto all'ultima edizione: la Sala e il Corridoio dell'Arco dell'Area Monumentale. Qui il Consorzio dell'Olio Toscano IGP, che raggruppa oltre 8.000 olivicoltori toscani, 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. E per il secondo anno consecutivo, sabato 8 febbraio, Unaprol con il supporto scientifico della Fondazione Evooschool, porta a Taste la sessione finale del corso professionalizzante per il conseguimento dell'“Attestato di Idoneità fisiologica all'assaggio degli oli di oliva vergini”. Ma non solo. In programma, nell'arco della tre giorni, anche showcooking, presentazioni ed incontri.

1895 COFFEE DESIGNERS BY LAVAZZA

Alle Costruzioni Lorenese, un progetto all'insegna dell'experience, tra alta pasticceria, fine dinings e specialty coffee, per esplorare insieme a 1895 Coffee Designers by Lavazza il mondo del caffè in un'accezione inedita, con degustazioni, incontri con chef e coffelier, e momenti di cultura sul caffè. “1895 Coffee Designers by Lavazza è una storia ispirata dalla visione in cui il caffè d'eccellenza diventa un rito che esalta tutti i sensi. Un universo dove passione, artigianalità e tecnologia si intrecciano con precisione e armonia, nel pieno rispetto dello stile italiano e con una particolare attenzione alla sostenibilità. **1895 Coffee Designers by Lavazza parteciperà a Pitti Taste 2025 con l'obiettivo di far vivere esperienze memorabili di caffè, diffondendo l'eccellenza Lavazza.** (leggi comunicato specifico)



TASTE

ICEA – ISTITUTO PER LA CERTIFICAZIONE ETICA E AMBIENTALE

ICEA, Istituto per la Certificazione Etica e Ambientale, presenta la sua esperienza ventennale a Taste. Nato come ente specializzato nell'agricoltura biologica, ICEA si è evoluto abbracciando anche il settore no food, proponendo un'ampia gamma di certificazioni, da quelle per prodotti DOP, IGP, vegetariani e vegani, fino alla più recente Regenerative Organic Certified® (ROC), che promuove pratiche rigenerative per l'agricoltura, il benessere animale e l'equità sociale. Un partner strategico per le aziende che scelgono responsabilità e qualità.

CONSORZIO BIRRA ITALIANA

Il Consorzio di tutela e promozione della birra italiana da filiera agricola, la prima unione nazionale di tutti gli attori della filiera della birra in Italia, è presente per la prima volta a Taste con l'obiettivo di promuovere e valorizzare le produzioni di cereali, luppolo e la biodiversità espressa dalla birra italiana. In Fortezza, protagonisti nove produttori di birra associati al consorzio e una produttrice di luppolo con alcuni dei suoi prodotti esclusivi.

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. *(vedi comunicato specifico)*

Filippo – Ristorante a Pietrasanta

“FILIPPO – RISTORANTE A PIETRASANTA” A TASTE

Taste sceglie anche a questa edizione “Filippo – Ristorante a Pietrasanta” per il suo punto ristoro all'insegna dell'ospitalità e della cucina tailor-made. All'interno del Padiglione delle Ghiaie, il progetto curato da Filippo Di Bartola sarà quest'anno ancora più conviviale e condiviso, con la proposta principale che si delinea come una moderna riproposizione del classico bancone di Gastronomia, ma in cui trovano spazio anche postazioni dove si cucineranno e si realizzeranno sul momento alcuni dei piatti iconici di Filippo. *(vedi comunicato specifico)*

OSSERVATORIO gASTRONOMICO: il bookshop di Guido Tommasi editore

Guido Tommasi Editore, casa editrice milanese specializzata in pubblicazioni gastronomiche, conferma la sua presenza a TASTE e per questa diciottesima edizione trasformerà il suo spazio in un... Astro-Bookshop! Un vero **OSSERVATORIO gASTRONOMICO** da cui poter effettuare golose osservazioni nell'infinito ricettario cosmico. Telescopi giganti permetteranno di esplorare l'universo profondo alla ricerca di golose ASTRO-RICETTE: stelle giganti e superBuone, Saturno e i suoi anelli di cipolla, la Luna e i suoi crateri di formaggio, la via lattea parzialmente scremata, asteroidi croccanti, super ammassi di fagioli e comete con code di zucchero filato! Concept e progettazione allestimento di Marco Marzini Design Studio.

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.



TASTE

Le aziende di Taste

Oltre 750 aziende a questa edizione
150 nuovi ingressi e rientri

I nomi nuovi

(che troverete indicati con un ★ nella cartellonistica in manifestazione e online)

Acetaia Aggazzotti, Acetaia Castelli, Acetaia Midolini, Acetaia San Giacomo, Acetificio Mengazzoli, Alajmo Food & Design, Alessio Brusadin "Invasidalgusto", Amaro del Tumusso, Amaro Liborio Analcolico, Anchoas Linda Playa, Antico Forno Santi, Aries, Armando in Porto Azzurro, Aroko Chocolate, Artemis Bio, Az. Agr. Biologica La Rita, Az. Agr. Viola, Bagai Cioccolato, Balsamico Village, Baltik, Biocal, Biosing, Birra Comedia, Birrificio G Julia, Bottega Broletto, Bugin, Caffè Verre, Cantine del Dardinale, Capsicum, Casa Vecchio Mulino, Cascina Fiume, Caseificio Paje, Caseificio Persia, Caseificio Sociale di Predazzo e Moena, Chironi, Colle Vicario, Corte del Dome, Country Pig, Cusmai 1925, Davit 1900, Distilleria Greco Caroppo, Ditta Eredi I.Nigro, Dolcefraietta, Donna Elvira, D'stilla, F.lli Bonacchi, Famiglia Crispino, Farmacia Camboa, Fattoria dell'Uva, Feral Drinks, Fior di Roccia Val Malenco, Forno Minniti, Frantoio Masaccio, Fratelli Pistone, Funicchito, Geraci 1870, Gli Alchemici, Gorgi Tondi, Gustificio, I Bibanesi, I Tattoli Bini Smaghi, Il Dolce Canavese, Il Gazzolo, Il Pesto di Calcagno, Il Testarolo, Infermentum, Inmare Kelpeat - Ocean Healthy Bites, Krumiri Monferrato, La Campagnola, La Sosta Specialty Coffee, La Vecchia Dispensa, Laboratorio Marchetti – Fontana, Latteria di Branzi 1953, Latteria San Salvatore, Laudemio Fattoria di Volmiano, Legend Kombucha, Liquoreria Friulana, Liquorificio Guiducci dal 1921, Liquorificio Rospini, Loretta Fanella, Luvirie, Maglio Arte Dolciaria, Mandorle Pagliarello, Manta - Maestri Pastai, Meat Japan, Medea flavors, Melovita, Molini Fagioli, Molino Angeli, Mongetto, Mucci Giovanni 1894 Confetti e Dragées, Murrieri's Bakery, Nanea Elisir della Passione, Nanometro Zero, Naturalmente Lunigiana, Naturius, Norcineria Bianculli, Oleaprilis, Orlandi Passion, Pamagiagare, Paolo Bove Chiocciolate, Pastai Sanniti, Pasticceria Lorenzetti, Pasticceria Patrizi, Pasticceria Perbellini, Penna bakery, Pojer & Sandri, Quintosapore, Riserva 24, Roberto Catinari, Roberto Pastry & Bakery, Romanengo, Rustichella d'Abruzzo, Sabadi, Sabino Leone, Salumi di Mare, Salumificio Anzuini, Salumificio Ducale, Salumificio il Chiaromontano, Salumificio Patrone, Salumificio Squisito, Sapori di casa, Scriptorium gin, Scudellaro, Serge Milano, Spina Sapori di Puglia, Succo World, Sutiras, Tartufo di Pizzo® - Gelateria Enrico, Tenuta Calisoni Bulgari, Tenuta San Carlo, Teo & Bia, Terraviva, Terre di Castelmagno, Terre di Shemir, Tito Speck - il Maso dello Speck, Torrone Trapani, Vezzali Caffè, Vignuolo, Villa Zarri, Vini Giarola, Viragi.

Tra gli espositori di riferimento:

Accademia Olearia, Acetaia la Bonissima, Agricola Paglione, Amedei, Antica Torroneria Piemontese, Artigiano Pastaio Cav. Giuseppe Cocco, Artigianquality, Az. Agr. Paolo Petrilli, Acquerello, Alberto Marchetti, Biscottificio Mattei, Borgo Santo Pietro, Brezzo, Campisi, Cantarelli, Caseificio Il Fiorino, Cioccolato La Molina, De Magi, De Vivo, Fish Different, Forno Sammarco, Frantoio Franci, Frantoio di Sant'Agata Oneglia, Frantoio Muraglia, Frantoio Santa Tea, Fratelli Lunardi, Fratelli Pelizzari, Friultrota, Giaveri, Giraudi Cioccolato all'infinito, Gold Chef, Il Borgo del Balsamico, La Casera, La Giardiniera di Morgan, La Valdotaie, La Via del Té, Marco Colzani, Marina Palusci Organic Farm, Mortadella Opera, Muma Gin, Noalya, Pastai Gragnanesi, Pasticceria Giotto oltre la dolcezza, Pasticceria Filippi, Pastificio Agricolo Mancini, Pastificio Benedetto Cavalieri, Pastificio Gentile di Gragnano, Pesto Rossi, Petra Molino Quaglia, Pieve di Campoli, Riserva San Massimo, S. Ilario Prosciutti, Salumificio Coccia Sesto, Salumificio Santoro, San Pietro a Pettine, Savini Tartufi, Scuppoz, Stefania Calugi, Taste Conserve, Upstream, Via dei Birrai 32.

Il pubblico

L'edizione 2024 di Taste ha registrato **oltre 11.000 visitatori**, di cui **8.250 operatori del settore** (di questi **circa 7.150 sono stati i buyer**) e **600 giornalisti e operatori media**. I numeri dall'estero hanno raggiunto i **750 compratori da più di 50 paesi di provenienza (+25%)**. I mercati esteri più rappresentati sono stati Germania, Francia, Stati Uniti, Regno Unito, Austria, Giappone e Corea del Sud. Bene i numeri delle presenze dall'area scandinava. Sono arrivati compratori e importatori di



TASTE

alto profilo anche dalle Repubbliche Baltiche, da Cina Continentale e Cina – Hong Kong, così come da altri mercati – anche lontani – come Australia, Brasile, Emirati e Arabia Saudita.

I TASTE RING di Davide Paolini:

@UniCredit Taste Arena, Padiglione delle Ghiaia

Sabato 8 febbraio ore 12.00

L'italia è un paese importatore di olio. Sono gli alti consumi interni a creare il deficit o l'olio finisce in bottiglie Made in Italy all'estero?

Con Nicola Di Noia, Direttore Generale Unaprol; Savino Muraglia, produttore (Puglia); Fausto Borella, Presidente Accademia Maestrod'olio; Giorgio Franci, produttore (Toscana).

Sabato 8 febbraio ore 16.30

_L'astrologia il cibo e il vino: quali affinità?

Con Andrea Gori, autore del libro "Sotto il segno del vino" (Trenta Editore) e Ginny Chiara Viola, astrologa @unaparolabuonapertutti.

Domenica 9 febbraio ore 11.30

_ I fondi d'investimento aiutano la crescita di piccole e medie imprese alimentari?

Con Cristiano Savini, Savini Tartufi; Professoressa Giovanna Dossena, chairman AVM; Francesco Sanapo, founder & ceo Ditta Artigianale.

Lunedì 10 febbraio ore 12.00

_La stella Michelin: quale rapporto costo-benefici crea in un ristorante?

Con Stefano Terigi, Benedetto Rullo, Lorenzo Stefanini, chef-patron del Giglio di Lucca; Giacomo Devoto, chef patron della Locanda dei Banchieri di Fosdinovo; Marco Stabile, chef de L'Ora d' Aria; Raffaele Alajmo, Le Calandre, gruppo le Calandre; Filippo Di Bartola, Ristorante Filippo di Pietrasanta.

I TASTE TALKS

@UniCredit Taste Arena, Padiglione delle Ghiaia

I sapori sono galassie da esplorare e nel cielo di Taste ci sono stelle di prima grandezza. Non resta che mettersi in viaggio, allora, seguendo un calendario che non è quello lunare bensì quello dei Taste Talks che, come costellazioni, disegneranno il futuro perimetro della nuova food culture. Nei giorni del salone, la visita al percorso espositivo si arricchisce con tanti **incontri, dibattiti, presentazioni e masterclass presentati da Pitti Immagine** che si succederanno alla **UniCredit Taste Arena del Padiglione delle Ghiaie**.

TASTE TALK – sabato 8 febbraio – ore 14.30

Il coraggio di essere unici: i Vini Eroici

Con Alvaro Deanna e il wine critic Zosimo, alias Carmelo Sgandurra, raccontiamo la viticoltura eroica italiana e la storia di territori "estremi"

TASTE BOOK – sabato 8 febbraio – ore 15.30

Una torta per dirti addio. Vita (e ricette) di Nora Ephron (Guido Tommasi Editore) di Angela Frenda

L'autrice Angela Frenda, giornalista e scrittrice, dialoga con Giuliana Parabiago (giornalista e Pitti Immagine consultant) e Alice Agnelli di @gipsynthekitchen. Segue un assaggio di torte

Sabato 8 - ore 16.00 – Aula Masterclass

MASTERCLASS PRIMA CLASSE

Navigare il mercato alimentare degli Emirati Arabi Uniti

Appuntamento formativo rivolto alle aziende che desiderino capire come poter entrare nel mercato medio orientale a cura di Valeria Kuhar, CEO Prima Classe

TASTE TALK – domenica 9 febbraio – ore 12.30



TASTE

Creare valore con la formazione: dal sapere al saper fare in cucina

Con: Giorgio Pintzas Monzani, chef Congusto; Stefano Pinciaroli, chef JRE; Claudio Stefani Giusti, ceo Acetaia Giusti; Nico Palazzo, vice presidente La Nef spa; Luca Lotterio, ceo Restworld ed un professore dell'Istituto Saffi di Firenze. A cura di Federico Loreface di Grande Cucina e Congusto

TASTE TALK – domenica 9 febbraio – ore 14.30

Prima, Colazione

Da servizio necessario a leva di marketing, strumento di posizionamento, veicolo di promozione su Instagram.

Anna Prandoni, direttrice di Linkiesta Gastronomika, dialoga con: Loretta Fanella, pasticceria Loretta Fanella; Cesare Murzilli, pastry chef Portrait Milano; Antonio Follador, Forno Follador; Nicola Olivieri, Olivieri 1882. Con l'incursione dolce dei lievitati di Olivieri 1882 e Forno Follador.

TASTE TALK - domenica 9 febbraio – ore 15.30

Scrivere sul cibo negli anni delle intelligenze artificiali - le nuove sfide del food writing.

Con: Gianluca Bitelli, podcast Juice it Up; Giulia Crossbow Balestra, youtuber @Giuliacrossbow; Greta Contardo, Cook_ink Magazine; Martina Liverani, direttrice Dispensa Magazine.

A cura di Massimiliano Tonelli, direttore CiboToday

Tra gli appuntamenti in Fortezza alla UniCredit Taste Arena anche:

Sabato 8 febbraio – ore 17.30

_ I Cantuccini Toscani e l'avventura dell'IGP

Daniele Scapigliati, Presidente Assocantuccini

Marco Ginanneschi, Direttore Assocantuccini

Seguirà una degustazione di Cantuccini Toscani IGP curata da Marco Ginanneschi

Domenica 9 febbraio – ore 10.30

_ Olio: lo conosciamo?

A cura di Agronetwork e Confagricoltura in collaborazione con Unione Provinciale Agricoltori di Siena e Unione Provinciale Agricoltori di Firenze.

Saluti istituzionali: Simone Lorenzo Signorini, Presidente Unione Provinciale Agricoltori di Siena

Francesco Colpizzi, Presidente Unione Provinciale Agricoltori di Firenze

Intervengono: Sara Farnetti Presidente Agronetwork, Medico internista; Luca Toschi, Direttore del Centro Ricerche "scientia Atque usus" per la Comunicazione Generativa ETS, Università di Firenze;

Daniele Rossi, Delegato ricerca e innovazione Confagricoltura.

Moderata Giulia Callini, Relazioni esterne Agronetwork

Lunedì 10 febbraio – ore 10.30

_ Presentazione di FIRENZE. THE GO-TO RESTAURANTS by Davide Paolini (Gruppo Editoriale)

Una nuova guida ai 'ristoranti da non perdere a Firenze' firmata da Davide Paolini. Il giornalista e gastronomo, esploratore dei sapori più autentici, li seleziona e li racconta uno ad uno con dovizia di particolari, curiosità e punti forti del menu e delle materie prime.

FUORIDITASTE:

in città tante iniziative gourmet dedicate ai prodotti di Taste

FuoriDiTaste è il calendario di eventi che, dal 3 al 10 febbraio, animeranno la città, mettendo al centro le eccellenze e le aziende protagoniste in Fortezza. Cene, degustazioni, presentazioni e incontri andranno in scena nei locali migliori e nelle location suggestive, portando a Firenze esperti, critici, produttori e, soprattutto, offrendo al pubblico di appassionati la possibilità di scoprire novità e prodotti di nicchia del made in Italy più gourmand. *(vedi comunicato di approfondimento)*



TASTE

Tra gli appuntamenti già in programma segnaliamo:

Il calendario si apre con il convegno **“La vitivinicoltura toscana si racconta a Firenze”** (lunedì 3 febbraio alle ore 10.00 al Florence Welcome Center), organizzato da **ANCI Toscana** - con il patrocinio dell'**Accademia dei Georgofili e dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino**, un viaggio attraverso i racconti, le esperienze, le difficoltà e le opportunità di chi produce in territori montani e insulari.

Il gastronomo e giornalista **Leonardo Romanelli** firma una serie di eventi tra cibo, arte e letteratura. Si parte con **“A cena con il commissario Bordelli”** insieme allo scrittore Marco Vichi che presenta il suo ultimo libro, facendo assaggiare l'olio che lui stesso produce (Frantoio Pruneti) ed il vino de I Balzini (Trattoria da Burde, 6 febbraio). Il 7 febbraio, al 25 Hours Hotel si prosegue con una proiezione della seconda parte della Video Art **“Il mio corpo che cambia”**, accompagnata da un aperitivo.

Tornano anche gli eventi a cura de “Il Forchettiere”, come **“Girodolio”**, dedicato ai migliori Evo d'Italia (9 febbraio) e come **“Make Pennette alla vodka great Again”** (sabato 8). E per la prima volta una bottega di Ponte Vecchio ospiterà un evento FuoriDiTaste dedicato a Vodka Altamura (domenica 9).

Venerdì 7 febbraio dalle 18:00, sarà possibile entrare nel cuore di **Pieve di Campoli**, l'azienda agricola dell'Istituto Diocesano per il Sostentamento del Clero, attraverso un'installazione video-immersiva ospitata nell'ex Chiesa di Santo Stefano al Ponte. Sempre venerdì, Riso Vignola 1880 e Borgo Santo Pietro celebrano la filosofia **“dalla terra al piatto”** attraverso le meraviglie creative di Chef Ariel Hagen nell'accogliente e cosmopolita scenario del Saporium Lounge (Lungarno Benvenuto Cellini 63/R).

E ancora, **sabato 8 febbraio**, a partire dalle 20, il **Teatro del Sale** di Firenze si trasforma in un angolo di Romagna anni '50, quella più autentica, ospitando l'evento **“Romagna Segreta”** a cura di Enio Ottaviani - Vini e Vigneti. Domenica, Cru Caviar presenterà il primo **“Party Box by Cru Caviar”**, un'esperienza esclusiva tra caviale italiano e creazioni gastronomiche d'autore, in collaborazione con Luca's Restaurant presso La Gemma Hotel, il ristorante firmato Paulo Airaudo (ore 18,30).

Per informazioni e per il programma completo degli eventi:
<https://taste.pittimmagine.com/>

PITTI CONNECT

Le aziende che partecipano a Taste sono tutte presenti anche sulla piattaforma digitale Pitti Connect (**taste.pittimmagine.com**), ormai uno strumento fondamentale per aumentare la visibilità e le connessioni tra produttori, buyer e stampa, prima e dopo la fiera. Lo dimostrano i risultati ottenuti alla scorsa edizione quando Connect ha avuto **oltre 135 mila visite e più di 1 milione e 325 mila pagine viste**, oltre che da **4.500 buyer registrati** di cui il **13% proveniente dall'estero**.

TASTE INFO

La novità: il lunedì solo per i professionisti

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 solo il sabato e la domenica con orario 14.30-18.30.

A differenza delle scorse edizioni, la giornata del lunedì è interamente riservata al business to business.

Official Hashtag: #Taste18 #PittiTaste #fuoriditaste#TasteRing #TasteShop #TasteTool #TasteTour @pittitaste

***The Pitti Crew
wears***

ARMOR LUX, FLOWER MOUNTAIN and MANIFATTURA CECCARELLI

**Pitti Immagine ringrazia ARMOR LUX, FLOWER MOUNTAIN e MANIFATTURA
CECCARELLI
per il contributo nel vestire The Pitti Crew a questa edizione dei saloni**

special grant

madeinitaly.gov.it



Ministero degli Affari Esteri
e della Cooperazione Internazionale



main partner

