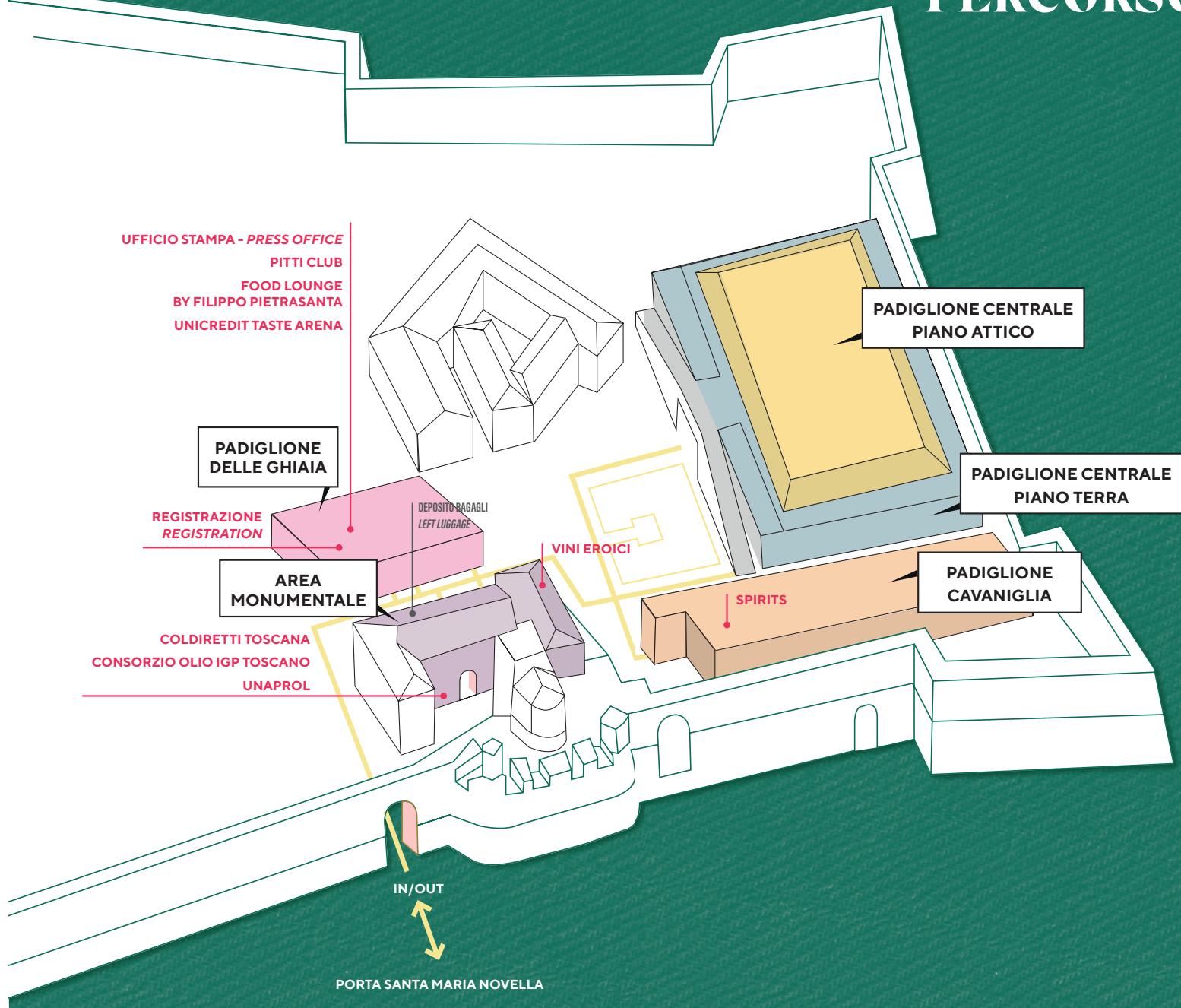




NUOVO PERCORSO



19 Taste. In viaggio con le diversità del gusto

7/9 February 2026

Firenze, Fortezza da Basso

organized by

Pitti Immagine sr

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



indirizzi e-mail

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

opening hours

**Saturday and Sunday Admission
for Industry Professionals only**

Sufficienze manifestazioni

uffici in manifestazione Ufficio amministrazione / Administration office
Ufficio stampa / Press office

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.

Images by

Images by
Maison Racine

Creative Direction

Creative Director
Francesca San

Graphic Design

Alessia Sellitti

redazione

Edizioni Firenze
via de' Pucci, 4 - 50122 Firenze
T +39 055289639

2020-02

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

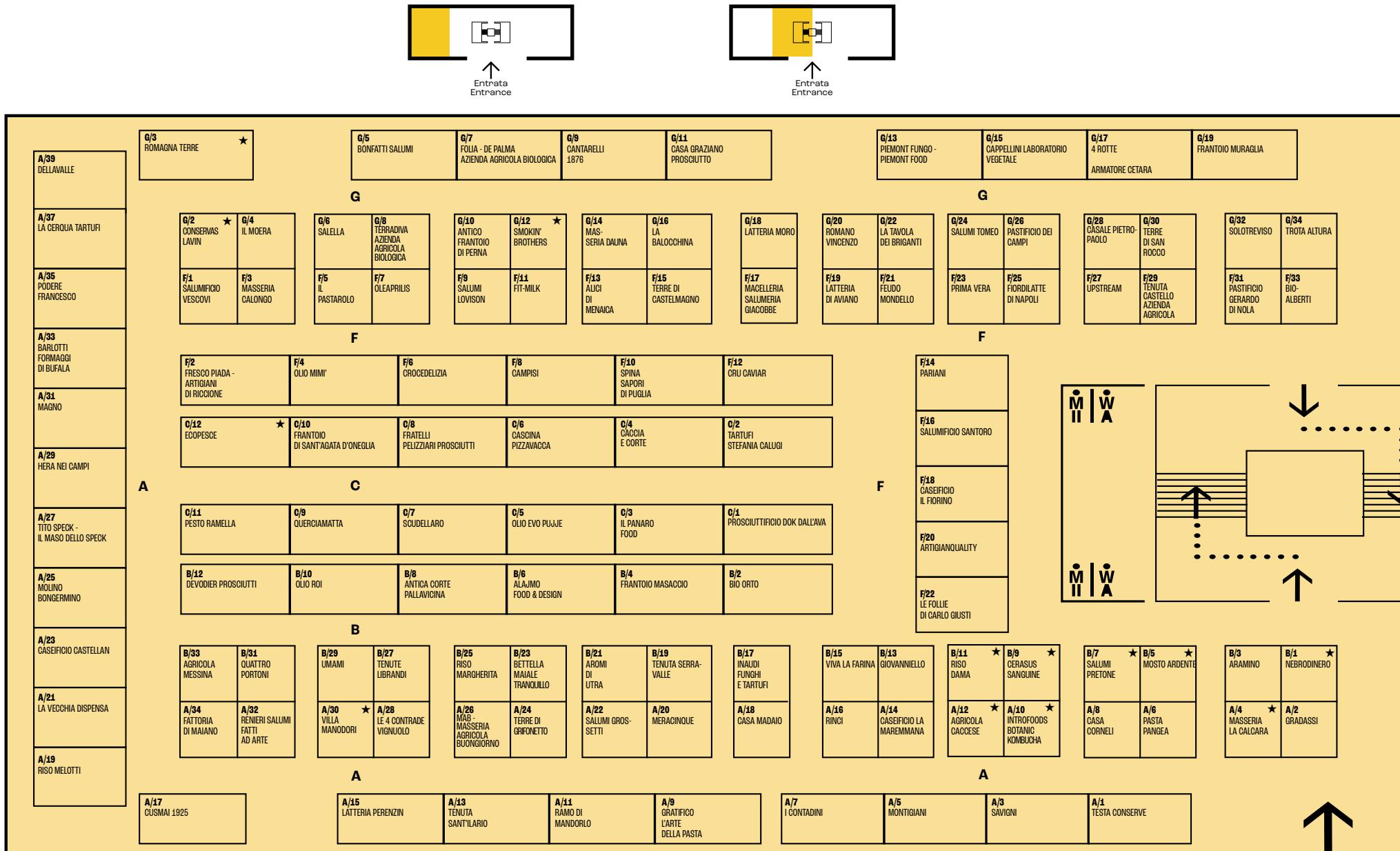
Index



- 4 Padiglione centrale
Piano Attico | Top Floor**
 - 6 Padiglione Centrale
Piano Terra | Ground Floor**
 - 8 Padiglione Cavaniglia**
 - 10 Area Monumentale**
 - 10 Padiglione delle Ghiaia**
 - 11 Servizi in mostra /
Exhibitions services**
 - 12 Indice generale degli espositori
Complete list of exhibitors**
 - 38 Specials**

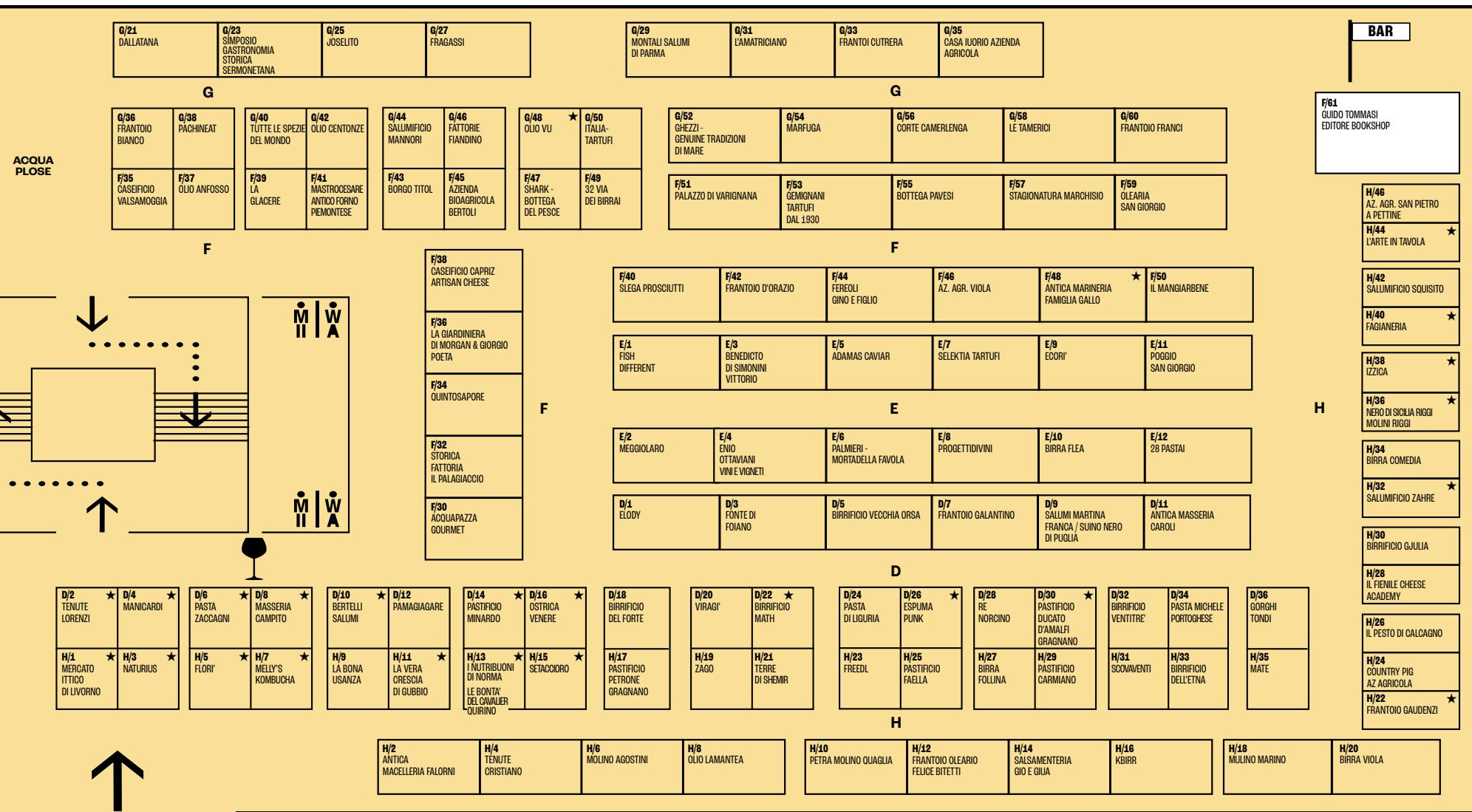
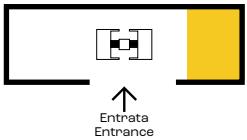
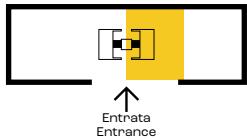
Padiglione Centrale

Piano Attico | Top Floor



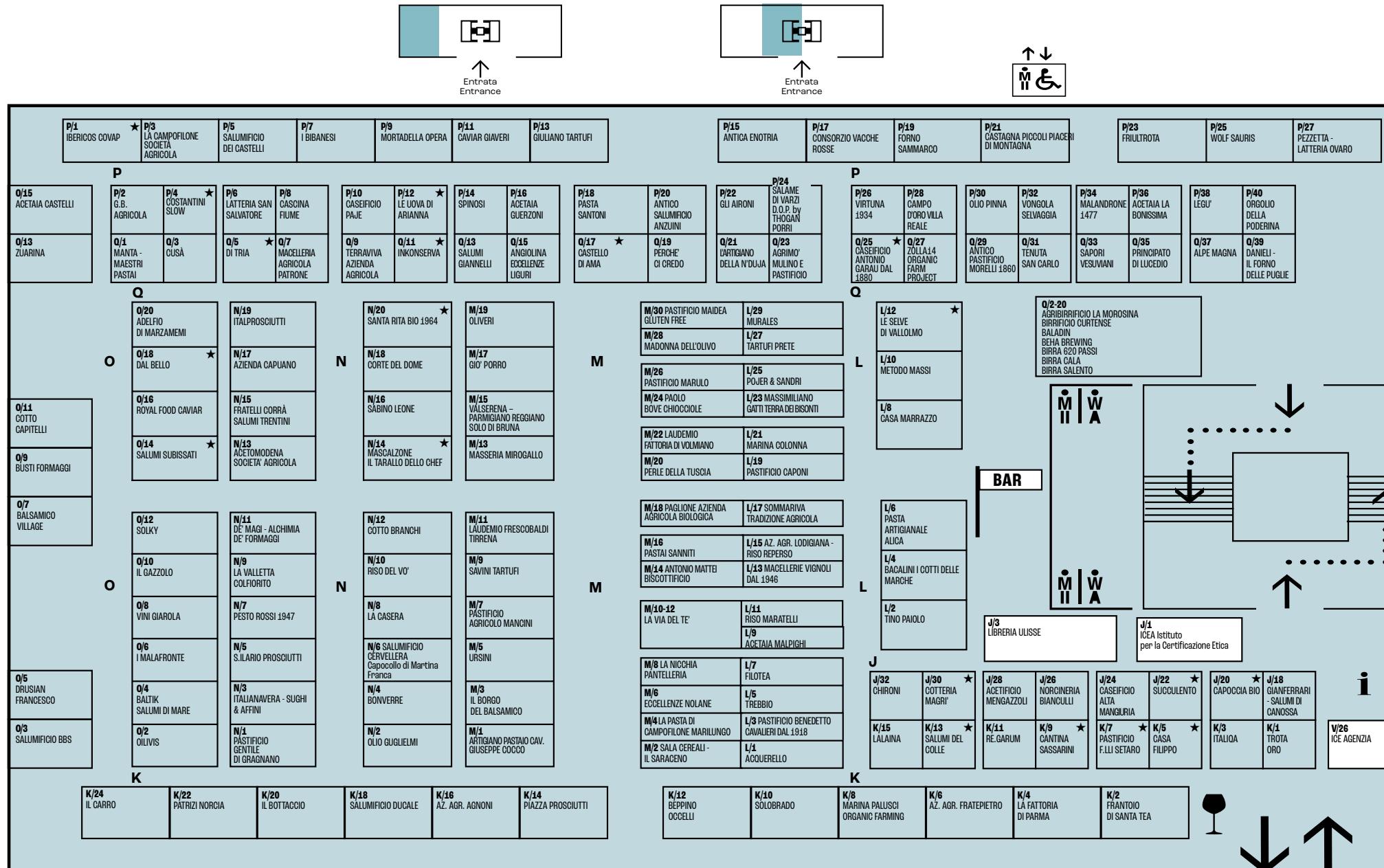
Padiglione Centrale

Piano Attico | Top Floor



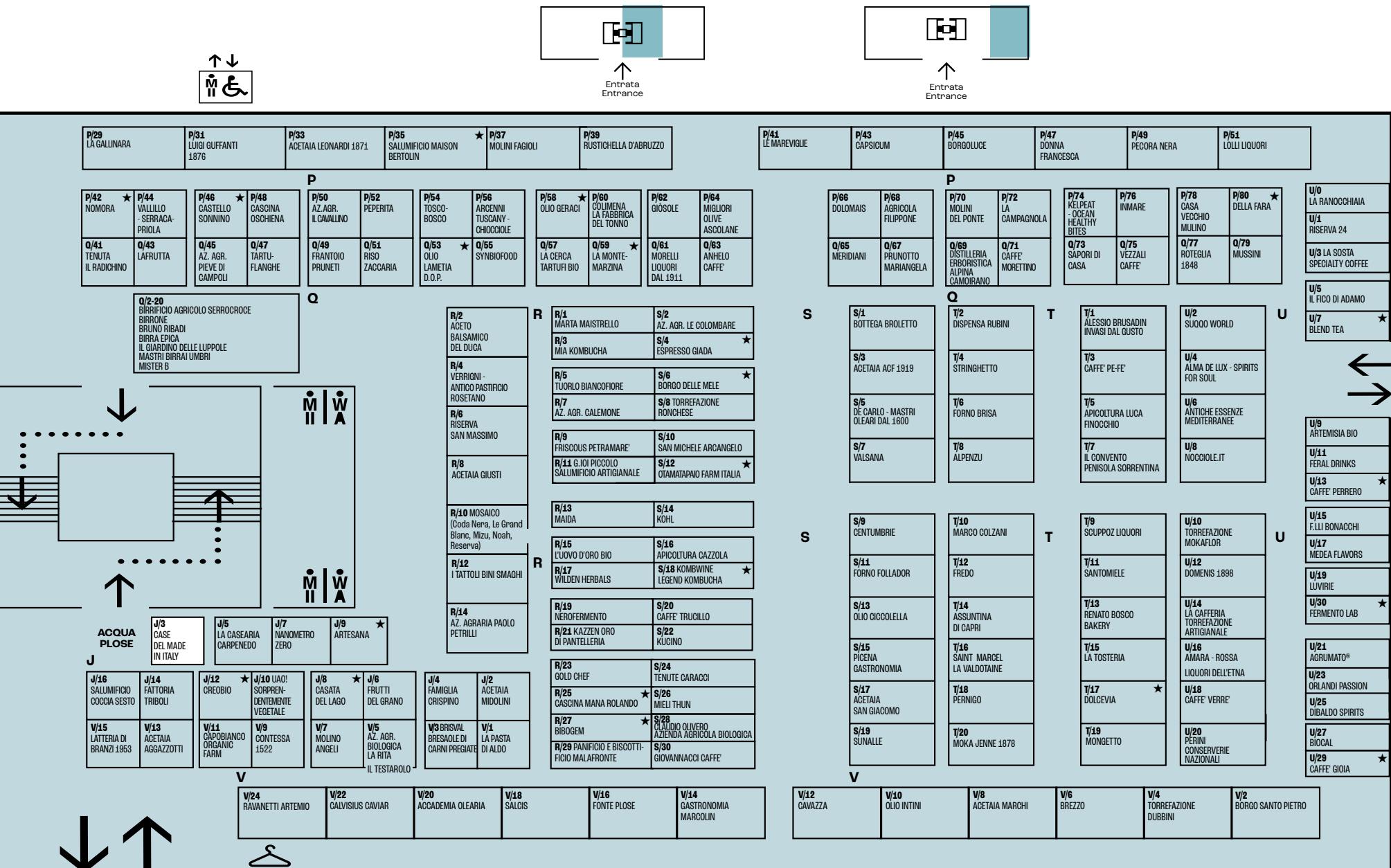
Padiglione Centrale

Piano Terra | Ground Floor



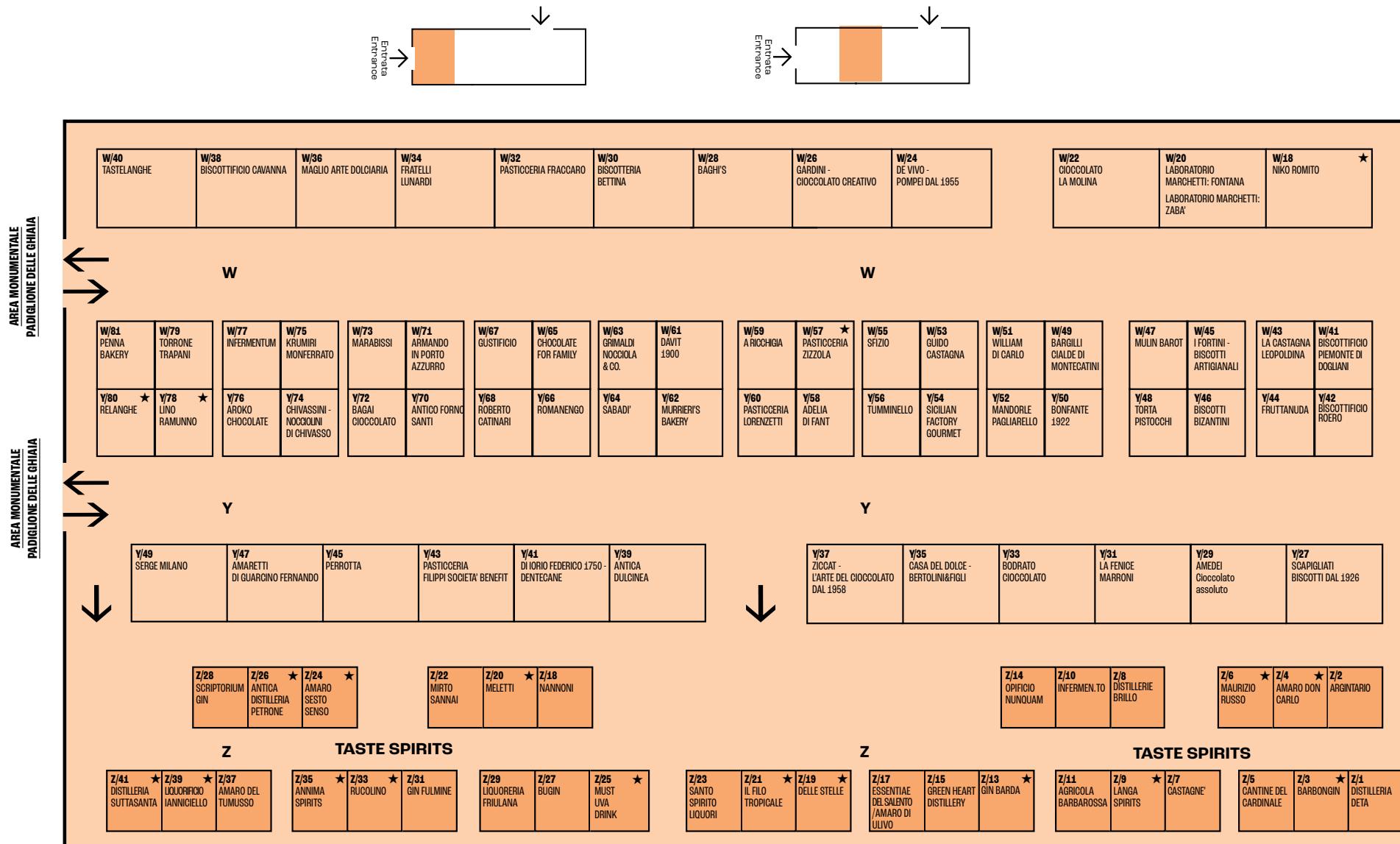
Padiglione Centrale

Piano Terra | Ground Floor



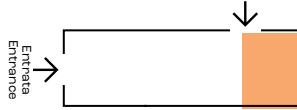
PADIGLIONE DELLE GHIAIA
AREA MONUMENTALE

Padiglione Cavaniglia



★ nuovo / new

Padiglione Cavaniglia



PADIGLIONE CENTRALE

M II W



W/16 VINCENTE DELICACIES	W/14 NOALYA
---------------------------------------	-----------------------

W/12 STELLA BISCOTTI FINISSIMA PASTICCERIA	W/10 GOSLINO – CIOCCOLATO DAL 1955	W/8 BUSSY	W/6 CORILU
---	---	---------------------	----------------------

W/4 ESERCITO ITALIANO / CIOCCOLATO MILITARE
--

W/2
BABBI

W

W/39 LORETTA PANELLA	W/37 LUCCHINO CIOCCOLATERIA ARTIGIANALE
V/40 GARZOTTO ROCCO & FIGLIO DAL 1840	V/38 PASTICCERIA MAZZALI ★

W/35 TORRONE LAQUILA	W/33 MARCO SENO CREATIVITY TASTE
V/36 CIOCCOLATO BANCHINI	V/34 FAMIGLIA DESIDERI

W/31 GUIDO GOBINO
V/32 ANTICA TORRNERIA PIEMONTESE

W/29 ALPE PRAGAS
V/30 WIOL AND CHOCOLATE ETTORE FILA

W/27 SGAMBELLURI- Gli Artigiani del Torrone
V/28 TERRA DELLE NOCCIOLE

W/25 PASTICCERIA MARISA
V/26 PASTICCERIA GIOTTO OLTRE LA DOLCEZZA

W/23 A. GIORDANO TORINO
V/24 BORBOLETTA

W/21 BISCOTTI DESEO
V/22 LA PERLA DI TORINO

W/19 OLIVIERI 1882
V/20 I SETTE ARTIGIANI

W/45 ERNESTO BRUSA
V/16 SCIARA PISTACCIO

W/43 LA CASCINA 1899
V/14 DORBOLÒ' GUBANE

W/11 CIOKARRUA
V/12 PAN DELL'ORSO

W/9 DOLCEMENTE DESSERT GLUTEN FREE
V/10 EUGENIA AMARETTI

W/7 VISCOTTA
V/8 PRIMOPAN

W/5 PASTICCERIA PERBELLINI
V/3 ANTICA AMARETTERIA

W/1 GABRIELE ROCCHI ★
V/4 CIOCCOLATO CALCAGNO

V/2 DOLCE FRAIETTA

X/20 OPERA WAITING

Y

Z

ACQUA PLOSE

ALPEX



Y/25 AZ. AGR. LA GOLOSA	Y/23 GIRAUDI CIOCCOLATO ALL'INFINITO	Y/21 D. BARBERO 1883	Y/19 MUCCI GIOVANNI 1894 CONFETTI E DRAGÉES	Y/17 AUTORE CIOCCOLATO
-----------------------------------	---	--------------------------------	--	----------------------------------

Y

X

Y/11
ANGIOLINI
CIOCCOLATO ★

Y/9
LES DELICES DE
FLORE ★

Y/7
FORNO MINNITI

Y/5
MAZZUCA ★

X/9
TREVISO
TIRAMISU'

X/7
BISCOTTERIA VANNINO

X/5
BONFISSUTO

X/3
TARTUFO REGALE

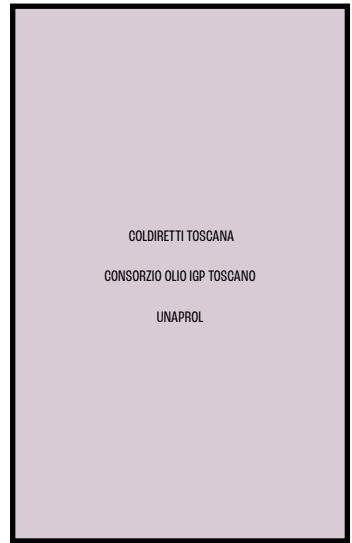
X/1
ROBERTO
CANTOLACQUA
PASTICCERIE

TASTE
SPIRITS

9

★ nuovo / new

Area Monumentale

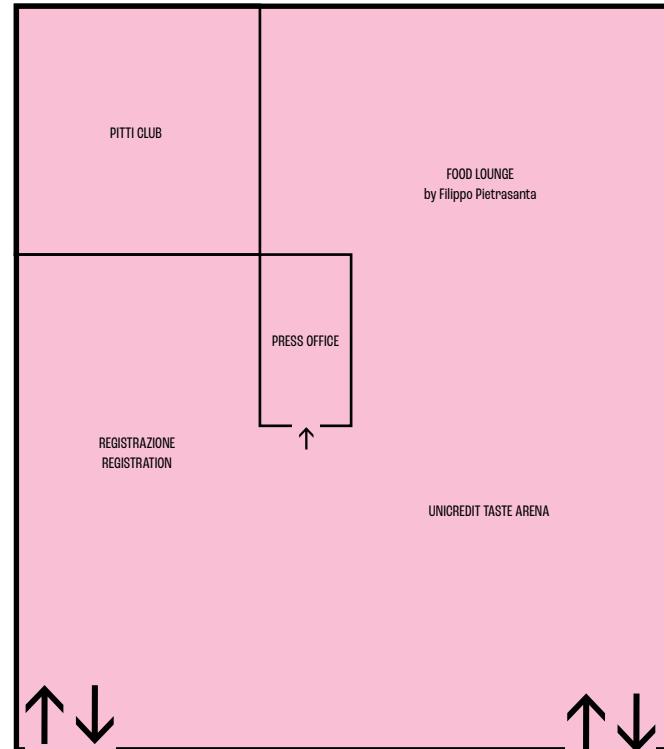


SALA DELL'ARCO
E CORRIDOIO DELL'ARCO

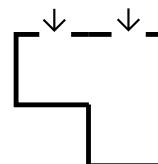


SALA DELLA VOLTA

Padiglione delle Ghiaia



AREA MONUMENTALE



Servizi in mostra/ Exhibition services

→ banche / banks	pad. centrale	terra / ground
→ bicchieri su cauzione / glasses on bail	pad. centrale pad. centrale pad. cavaniglia area monumentale	attico / top terra / ground sala della volta
→ deposito bagagli / left luggage	area monumentale	sala delle colonne
→ guardaroba / cloak room	pad. centrale pad. cavaniglia	terra / ground
→ informazioni	pad. centrale	terra / ground
→ infermeria / first aid station	porta mugnone	+39/0554972233
→ pitti club / area for vip buyers	pad. delle ghiaia	
→ 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	piazzale bambini di Beslan	
→ ufficio amministrazione / administration office	sala delle colonne	
→ UniCredit Taste Arena	pad. delle ghiaia	

> wi-fi: **WELCOME-TASTE-FEB26** >password: **tastefree**

Indice generale degli espositori / Complete list of exhibitors

★ nuovo / new

28 PASTAI	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	E/12
32 VIA DEI BIRRAI	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	F/49
4 ROTTE	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	G/17

A

A RICCHIGIA	● Taste Tour	Padiglione Cavaniglia	W/59	
A.GIORDANO TORINO	● Taste Tour	Padiglione Cavaniglia	W/23	
ACCADEMIA OLEARIA	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	V/20
ACETAIA ACF 1919	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	S/3
ACETAIA CASTELLI	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	O/15
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 Terra	V/8
ACETAIA SAN GIACOMO	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	S/17
ACETIFICO MENGAZZOLI	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	J/28
ACETO BALSAMICO DEL DUCA	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	R/2
ACQUAPAZZA GOURMET	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	F/30
ACQUERELLO	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	L/1
ADAMAS CAVIAR	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	E/5
ADELFI DI MARZAMEMI	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	O/20
ADELIA DI FANT	● Taste Tour	Padiglione Cavaniglia	Y/58	
ACETAIA AGGAZZOTTI	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	V/13
AZ. AGR. AGNONI	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	K/16
MOLINO AGOSTINI	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	H/6
AGRIBIRRIFICIO LA MOROSINA - CONSORZIO BIRRA ITALIANA	● Taste Tour Consorzi	Padiglione Centrale	Piano Terra	Q/2-20
★ BIRRIFICIO CURTENSE - CONSORZIO BIRRA ITALIANA	● Taste Tour Consorzi	Padiglione Centrale	Piano Terra	Q/2-20
AGRICOLA BARBAROSSA	● Taste Spirits	Padiglione Cavaniglia	Z/11	
AGRICOLA FILIPPONE	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	P/68
AGRIMO' MULINO E PASTIFICIO	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	Q/23
AGRUMATO®	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	U/21

GLI AIRONI				
ALAJMO FOOD & DESIGN	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	P/22
ALESSIO BRUSADIN "INVASI DAL GUSTO"	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	B/6
PASTA ARTIGIANALE ALICA	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	T/1
ALICI DI MENAICA	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	L/6
ALMA DE LUX - SPIRITS FOR SOUL	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	F/13
ALPE MAGNA	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	U/4
ALPE PRAGAS	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	O/37
ALPENZU	● Taste Tour	Padiglione Cavaniglia	Piano Terra	W/29
TROTA ALTURA	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	T/8
AMARA - ROSSA	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	G/34
AMARETTI DI GUARCINO FERNANDO	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	U/16
AMARO DEL TUMUSSO	● Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		Y/47
★ AMARO DON CARLO	● Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		Z/37
★ AMARO SESTO SENSO	● Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		Z/4
AMEDEI CIOCCOLATO ASSOLUTO	● Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		Z/24
OLIO ANFOSSO	● Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		Y/29
ANGIOLINA ECCELLENZE LIGURI	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	F/37
★ ANGIOLINI CIOCCOLATO	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	Q/15
ANHELO CAFFÈ'	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	Y/11
★ ANNA BELMATTINO	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	Q/63
★ ANNIMA SPIRITS	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	X/4
★ ANTICA DISTILLERIA PETRONE	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	Z/35
★ ANTICA MARINERIA FAMIGLIA GALLO	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	Z/26
★ ANTICA AMARETTERIA	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	F/48
ANTICA CORTE PALLAVICINA	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	W/3
ANTICA DULCINEA	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	B/8
ANTICA ENOTRIA	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	Y/39
ANTICA MACELLERIA FALORNI	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	P/15
ANTICA TORRONERIA PIEMONTESE	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	H/2
ANTICHE ESSENZE MEDITERRANEE	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	Y/32
ANTICO FORNO SANTI - CNA	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	U/6
ANTICO FRANTOIO DI PERNA	● Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		Y/70
ANTICO SALUMIFICIO ANZUINI	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	G/10
ANTONIO MATTEI BISCOTTIFICO - MEMBER OF UNICI	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	P/20
APICOLTURA CAZZOLA	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	M/14
APICOLTURA LUCA FINOCCHIO	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	S/16
ARAMINO	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	T/5
ARCENNI TUSCANY - CHIACCIOLE - CNA	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	B/3
ARGINTARIO	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	P/56
	● Taste Spirits	Padiglione Cavaniglia		Z/2

ARMANDO IN PORTO AZZURRO	● Taste Tour	Padiglione Cavaniglia	W/71
ARMATORE CETARA	● Taste Tour	Padiglione Centrale	G/17
AROKO CHOCOLATE	● Taste Tour	Padiglione Cavaniglia	Y/76
AROMI DI UTRA	● Taste Tour	Padiglione Centrale	B/21
★ ARRIGONI - Vini Eroici da Terre Estreme	● Taste Special Area	Area Monumentale	Sala della Volta
ARTEMISIA BIO	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra
★ ARTESANA	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra
ARTIGIANQUALITY	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico
ASSUNTINA DI CAPRI	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra
AUTORE CIOCCOLATO	● Taste Tour	Padiglione Cavaniglia	Y/17
AZ. AGR. CALEMONE	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra
AZ. AGR. IL CAVALLINO	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra
AZ. AGR. LA GOLOSA	● Taste Tour	Padiglione Cavaniglia	Y/25
AZ. AGR. LE COLOMBARE	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra
AZ. AGR. LODIGIANA - RISO REPERSO	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra
AZ. AGR. PIEVE DI CAMPOLI	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra
AZ. AGR. SAN PIETRO A PETTINE	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico
AZ. AGRARIA PAOLO PETRILLI	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra
★ DAL BELLO	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra
★ DELLA FARÀ	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra
AZIENDA CAPUANO	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra

B

BABBI	● Taste Tour	Padiglione Cavaniglia	W/2
BACALINI I COTTI DELLE MARCHE	● Taste Tour	Padiglione Centrale	L/4
★ BACCALAMANZA - Vini Eroici da Terre Estreme	● Taste Special Area	Area Monumentale	Sala della Volta
BAGAI CIOCCOLATO	● Taste Tour	Padiglione Cavaniglia	Y/72
BAGHI'S	● Taste Tour	Padiglione Cavaniglia	W/28
BALADIN - CONSORZIO BIRRA ITALIANA	● Taste Tour Consorzi	Padiglione Centrale	Q/2-20
laBALOCCHINA	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico
BALSAMICO VILLAGE	● Taste Tour	Padiglione Centrale	0/7
BALTIK	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra
CIOCCOLATO BANCHINI	● Taste Tour	Padiglione Cavaniglia	Y/36
BARBERO CIOCCOLATO	● Taste Tour	Padiglione Cavaniglia	W/17
★ BARBONGIN	● Taste Spirits	Padiglione Cavaniglia	Z/3
BARGILLI CIALDE DI MONTECATINI - CNA	● Taste Tour Consorzi	Padiglione Cavaniglia	W/49
BARLOTTI FORMAGGI DI BUFALA	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico
SALUMIFICIO BBS	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra
★ BEHA BREWING - CONSORZIO BIRRA ITALIANA	● Taste Tour Consorzi	Padiglione Centrale	Piano Terra

BENEDICTO DI SIMONINI VITTORIO	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	E/3
BEPPINO OCCELLI	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	K/12
★ BERTELLI SALUMI	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	D/10
AZIENDA BIOAGRICOLA BERTOLI	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	F/45
★ SALUMIFICIO MAISON BERTOLIN	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	P/35
BETTELLA MAIALE TRANQUILLO	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	B/23
BISCOTTERIA BETTINA	● Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		W/30
NORCINERIA BIANCULLI	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	J/26
I BIBANESI	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	P/7
★ BIBOGEM	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	R/27
BIO ORTO	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	B/2
BIOALBERTI	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	F/33
BIOCAL - CNA	● Taste Tour Consorzi	Padiglione Centrale	Piano Terra	U/27
★ BIRRA 620 PASSI - CONSORZIO BIRRA ITALIANA	● Taste Tour Consorzi	Padiglione Centrale	Piano Terra	Q/2-20
BIRRA CALA - CONSORZIO BIRRA ITALIANA	● Taste Tour Consorzi	Padiglione Centrale	Piano Terra	Q/2-20
BIRRA COMEDIA	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	H/34
BIRRA FLEA	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	E/10
BIRRA FOLLINA	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	H/27
★ BIRRA SALENTO - CONSORZIO BIRRA ITALIANA	● Taste Tour Consorzi	Padiglione Centrale	Piano Terra	Q/2-20
★ BIRRIFICIO AGRICOLO SERROCROCE - CONSORZIO BIRRA ITALIANA	● Taste Tour Consorzi	Padiglione Centrale	Piano Terra	Q/2-20
BIRRIFICIO DEL FORTE	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	D/18
BIRRIFICIO DELL'ETNA	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	H/33
BIRRIFICIO GJULIA	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	H/30
★ BIRRIFICIO MATH	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	D/22
BIRRIFICIO VECCHIA ORSA	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	D/5
BIRRIFICIO VENTITRE'	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	D/32
BIRRONE - CONSORZIO BIRRA ITALIANA	● Taste Tour Consorzi	Padiglione Centrale	Piano Terra	Q/2-20
BISCOTTERIA VANNINO - CNA	● Taste Tour Consorzi	Padiglione Cavaniglia		X/7
BISCOTTI BIZANTINI	● Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		Y/46
BISCOTTIFICIO CAVANNA	● Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		W/38
BISCOTTIFICIO PIEMONTE DI DOGLIANI	● Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		W/41
BISCOTTIFICIO ROERO	● Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		Y/42
★ BLEND TEA	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	U/7
BODRATO CIOCCOLATO	● Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		Y/33
LA BONA USANZA	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	H/9
BONFANTE 1922	● Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		Y/50
BONFATTI SALUMI	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	G/5
BONFISSUTO	● Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		X/5
BONVERRE	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	N/4
BORBOLETTA	● Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		Y/24

★ BORGO DELLE MELE	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	S/6
BORGO SANTO PIETRO	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	V/2
BORGO TITOL	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	F/43
BORGOLUCE	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	P/45
BOTTEGA BROLETTO	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	S/1
BOTTEGA PAVESI	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	F/55
BREZZO	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	V/6
BRISVAL BRESAOLE DI CARNI PREGIATE	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	V/3
★ BRUNO RIBADI - CONSORZIO BIRRA ITALIANA	● Taste Tour Consorzi	Padiglione Centrale	Piano Terra	Q/2-20
ERNESTO BRUSA	● Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		W/15
BUGIN	● Taste Spirits	Padiglione Cavaniglia		Z/27
BUSSY	● Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		W/8
BUSTI FORMAGGI	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	Q/9

C

★ CACCIA E CORTE	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	C/4
★ CAFFE' GIOIA	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	U/29
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
CAFFE' VERRE'	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	U/18
CALVISIUS CAVIAR	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	V/22
LA CAMPAGNOLA	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	P/72
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
★ CANTINE DI NESSUNO - Vini Eroici da Terre Estreme	● Taste Special Area	Area Monumentale	Sala della Volta	
★ COTTO CAPITELLI	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	0/11
CAPOBIANCO ORGANIC FARM	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	V/11
★ CAPOCCIA BIO	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	J/20
CAPPELLINI LABORATORIO VEGETALE	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	G/15
CAPSICUM	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	P/43
ANTICA MASSERIA CAROLI	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	D/11
CASA CORNELI	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	A/8
CASA DEL DOLCE - BERTOLINI&FIGLI	● Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		Y/35
★ CASA FILIPPO	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	K/5
CASA GRAZIANO PROSCIUTTO	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	G/11
CASA IUORIO AZIENDA AGRICOLA	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	G/35
CASA MADAIO	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	A/18

CASA MARRAZZO	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	L/8
CASA VECCHIO MULINO	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	P/78
★ CASALE DEL GIGLIO - Vini Eroici da Terre Estreme	● Taste Special Area	Area Monumentale	Sala della Volta	
CASALE PIETROPAOLO	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	G/28
★ CASATA DEL LAGO	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	J/8
★ CASCINA MANA	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	R/25
CASCINA OSCHIENA	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	P/48
CASCINA PIZZAVACCA	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	C/6
CASE DEL MADE IN ITALY	● Taste Special Area	Padiglione Centrale	Piano Terra	J/3
★ CASEIFICIO ANTONIO GARAU DAL 1880	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	Q/25
CASEIFICIO ALTA MANGIURIA	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	J/24
CASEIFICIO CAPRIZ ARTISAN CHEESE	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	F/38
CASEIFICIO LA MAREMMA NA	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	A/14
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
★ CASTAGNE'	● Taste Spirits	Padiglione Cavaniglia		Z/7
CASEIFICIO CASTELLAN	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	A/23
★ CASTELLO DI AMA	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	Q/17
★ CASTELLO SONNINO	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	P/46
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	S/9
★ CERASUS SANGUINE	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	B/9
CHIRONI	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	J/32
CHIVASSINI - NOCCIOLINI DI CHIVASSO	● Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		Y/74
CHOCOLATE FOR FAMILY	● Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		W/65
★ CIOCOLATO MILITARE / ESERCITO ITALIANO	● Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		W/4
CIOCOLATO CALCAGNO	● Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		Y/4
★ CIOCOLATO CHIAMBRETTO	● Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		X/6
CIOCOLATO LA MOLINA	● Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		W/22
CIOKARRUA	● Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		W/11
CLAUDIO OLIVERO AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	S/28
SALUMIFICIO COCCIA SESTO	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	J/16
COLDIRETTI TOSCANA	● Taste Special Area	Area Monumentale	Sala e Corridoio dell'Arco	
COLIMENA LA FABBRICA DEL TONNO	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	P/60
★ CONSERVAS LAVIN	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	G/2
CONSORZIO OLIO IGP TOSCANO	● Taste Special Area	Area Monumentale	Sala e Corridoio dell'Arco	
CONSORZIO VACCHE ROSSE	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	P/17
★ CONTE GHERARDO DEGLI AZZONI AVOGADRO - Vini Eroici da Terre Estreme	● Taste Special Area	Area Monumentale	Sala della Volta	

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
CORTE DEL DOME	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	N/18
★ COSTANTINI SLOW	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	P/4
★ COTTERIA MAGRI'	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	J/30
COTTO BRANCHI	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	N/12
COUNTRY PIG AZ AGRICOLA	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	H/24
★ CREOBIO	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	J/12
★ LA VERA CRESCIA DI GUBBIO	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	H/11
TENUTE CRISTIANO	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	H/4
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
CUSMAI 1925	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	A/17

D

D. BARBERO 1883	● Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		Y/21
DALLATANA	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	G/21
★ RISO DAMA	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	B/11
DANIELI - IL FORNO DELLE PUGLIE	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	Q/39
DAVIT 1900	● Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		W/61
DE CARLO - MASTRI OLEARI DAL 1600	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	S/5
DE' MAGI - ALCHIMIA DE' FORMAGGI	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	N/11
DE VIVO - POMPEI DAL 1955	● Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		W/24
★ DELLA VALLE JAPPELLI - Vini Eroici da Terre Estreme	● Taste Special Area	Area Monumentale	Sala della Volta	
DELLAVALLE	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	A/39
★ DELLE STELLE	● Taste Spirits	Padiglione Cavaniglia		Z/19
BISCOTTI DESEO	● Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		W/21
FAMIGLIA DESIDERI	● Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		Y/34
DEVODIER PROSCIUTTI	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	B/12
DI IORIO FEDERICO 1750 - DENTECANE	● Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		Y/41
DI TRIA	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	Q/5
DIBALDO SPIRITS	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	U/25
DISPENSA RUBINI	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	T/2
DISTILLERIA DETA	● Taste Spirits	Padiglione Cavaniglia		Z/1
DISTILLERIA ERBORISTICA ALPINA CAMOIRANO	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	Q/69
DISTILLERIE BRILLO	● Taste Spirits	Padiglione Cavaniglia		Z/8
DOLCEFRAIETTA	● Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		Y/2

DOLCEMENTE DESSERT GLUTEN FREE

★ DOLCEVIA
DOLOMAIS
DOMENIS 1898
DONNA FRANCESCA
DORBOLÒ GUBANE
★ DRI IL RONCAT - Vini Eroici da Terre Estreme
★ DRUSIAN FRANCESCO
SALUMIFICIO DUCALE

Taste Tour

● Taste Tour
● Taste Special Area
● Taste Tour
● Taste Tour

Padiglione Cavaniglia

Padiglione Centrale
Padiglione Centrale
Padiglione Centrale
Padiglione Centrale
Padiglione Cavaniglia
Area Monumentale
Padiglione Centrale
Padiglione Centrale

W/9

T/17

P/66

U/12

P/47

Y/14

O/5

K/18

E**ECCELLENZE NOLANE**

★ ECOPESCE
ECORI'
ELODY
★ EMILIO BORTOLUSSO - Vini Eroici da Terre Estreme
ENIO OTTAVIANI VINI E VIGNETI
★ BIRRA EPICA - CONSORZIO BIRRA ITALIANA
★ ESPRESSO GIADA
★ ESPUMA PUNK
ESSENTIAE DEL SALENTO / AMARO DI ULIVO
★ EUGENIA AMARETTI

Taste Tour

● Taste Tour
● Taste Special Area
● Taste Tour
● Taste Tour Consorzi
● Taste Tour
● Taste Tour
● Taste Spirits
● Taste Tour

Padiglione Centrale

Piano Terra
Padiglione Centrale
Padiglione Centrale
Padiglione Centrale
Area Monumentale
Padiglione Centrale
Padiglione Centrale
Piano Terra
Padiglione Centrale
Padiglione Cavaniglia
Padiglione Cavaniglia

M/6

C/12

E/9

D/1

Sala della Volta

E/4

Q/2-20

S/4

D/26

Z/17

Y/10

F**F.LLI BIAGI - Vini Eroici da Terre Estreme**

★ F.LLI BONACCHI
★ FAGIANERIA
FAMIGLIA CRISPINO
FATTORIA DI MAIANO
FATTORIE FIANDINO - CNA
FERAL DRINKS
FEREOLI GINO E FIGLIO
★ FERMENTO LAB
FEUDO MONDELLO
FIOTEA
FIORDILATTE DI NAPOLI
FISH DIFFERENT

Taste Special Area

● Taste Special Area
● Taste Tour
● Taste Tour
● Taste Tour
● Taste Tour Consorzi
● Taste Tour

Area Monumentale

Piano Terra
Padiglione Centrale

Sala della Volta

U/15

H/40

J/4

A/34

G/46

U/11

F/44

U/30

F/21

L/7

F/25

E/1

FIT-MILK	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	F/11
CASCINA FIUME	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	P/8
★ FLORI'	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	H/5
FOLIA - DE PALMA AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	G/7
FONTE DI FOIANO	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	D/3
FONTE PLOSE	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	V/16
FORNO BRISA	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	T/6
FORNO FOLLADOR	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	S/11
FORNO MINNITI	● Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		Y/7
FORNO SAMMARCO	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	P/19
FRAGASSI	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	G/27
FRANTOI CUTRERA	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	G/33
FRANTOIO BIANCO	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	G/36
FRANTOIO D'ORAZIO	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	F/42
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	D/7
★ GRADASSI	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	A/2
FRANTOIO MASACCIO	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	B/4
FRANTOIO MURAGLIA	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	G/19
FRANTOIO OLEARIO FELICE BITETTI	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	H/12
FRANTOIO PRUNETI	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	Q/49
FRATELLI CORRÀ SALUMI TRENTINI	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	N/15
FRATELLI LUNARDI	● Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		W/34
FRATELLI PELIZZARI 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	H/23
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/9
FRIULTROTA	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	P/23
★ FROLLA LAB	● Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		X/2
FRUTTANUDA	● Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		Y/44
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	● Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		W/1
GARDINI - CIOCCOLATO CREATIVO	● Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		W/26
GARZOTTO ROCCO & FIGLIO DAL 1840	● Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		Y/40
GASTRONOMIA MARCOLIN	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	V/14
★ FRANTOIO GAUDENZI	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	H/22
GEMIGNANI TARTUFI DAL 1930	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	F/53
★ OLIO GERACI	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	P/58
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	O/13
VINI Giarola	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	O/8
★ GIN BARDA	● Taste Spirits	Padiglione Cavaniglia		Z/13
GIN FULMINE	● Taste Spirits	Padiglione Cavaniglia		Z/31
GIO' PORRO	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	M/17
GIOSOLE	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	P/62
GIOVANNACCI CAFFÈ	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	S/30
GIOVANNIELLO	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	B/13
GIRAUDI CIOCCOLATO ALL'INFINITO	● Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		Y/23
GULIANO TARTUFI	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	P/13
★ GLV - Vini Eroici da Terre Estreme	● Taste Special Area	Area Monumentale	Sala della Volta	
GOLD CHEF	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	R/23
GORGHI TONDI	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	D/36
GOSLINO - CIOCCOLATO DAL 1955	● Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		W/10
GRATIFICO	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	A/9
GREEN HEART DISTILLERY	● Taste Spirits	Padiglione Cavaniglia		Z/15
GRIMALDI NOCCIOLA & CO.	● Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		W/63
SALUMI GROSSETTI	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	A/22
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
GUSTIFICO	● Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		W/67

H

HERA NEI CAMPI	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	A/29
----------------	--------------	---------------------	--------------	------

I CONTADINI	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	A/7
I FORTINI - BISCOTTI ARTIGIANALI	● Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		W/45
★ I NUTRIBUONI DI NORMA	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	H/13
I SETTE ARTIGIANI	● Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		Y/20
I TATTOLI BINI SMAGHI	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	R/12
★ LIQUORIFICIO IANNICIELLO	● Taste Spirits	Padiglione Cavaniglia		Z/39
★ IBERICOS COVAP	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	P/1
ICE AGENZIA	● Taste Special Area	Padiglione Centrale	Piano Terra	V/26
ICEA Istituto per la Certificazione Etica	● Taste Special Area	Padiglione Centrale	Piano Terra	J/1
IL BORGO DEL BALSAMICO - MEMBER OF UNICI	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	M/3
IL BOTTAPIO	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	K/20
IL CARRO	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	K/24
IL CONVENTO PENISOLA SORRENTINA	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	T/7
IL FICO DI ADAMO	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	U/5
IL FIENILE CHEESE ACADEMY	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	H/28
★ IL FILO TROPICALE	● Taste Spirits	Padiglione Cavaniglia		Z/21
CASEIFICIO IL FIORINO	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	F/18
IL GAZZOLO	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	O/10
IL GIARDINO DELLE LUPPOLE - CONSORZIO BIRRA ITALIANA	● Taste Tour Consorzi	Padiglione Centrale	Piano Terra	Q/2-20
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
IL PESTO DI CALCAGNO	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	H/26
INAUDI FUNGHI E TARTUFI	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	B/17
INFERMEN.TO	● Taste Spirits	Padiglione Cavaniglia		Z/10
INFERMENTUM	● Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		W/77
INKONSERVA	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	Q/11
INMARE	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	P/76
OLIO INTINI	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	V/10
★ INTROFOODS BOTANIC KOMBUCHA	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	A/10
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	K/3
ITALPROSCIUTTI	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	N/19
★ IZZICA	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	H/38

J

JOSELITO

● Taste Tour

Padiglione Centrale

Piano Attico

G/25

K

★ KOMBWINE		Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	S/18
KAZZEN ORO DI PANTELLERIA		Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	R/21
KBIRR		Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	H/16
KELPEAT - OCEAN HEALTHY BITES		Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	P/74
KOHL		Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	S/14
MIA KOMBUCHA		Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	R/3
KRUMIRI MONFERRATO		Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		W/75
KUCINO		Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	S/22

L

★ L'AMATRICIANO		Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	G/31
★ L'ARTE IN TAVOLA		Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	H/44
L'ARTE DELLA PASTA		Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	A/9
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 SOCIETÀ AGRICOLA		Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	P/3
LA CASCINA 1899		Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		W/13
LA CASEARIA CARPENEDO		Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	J/5
LA CASERA		Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	N/8
LA CERQUA TARTUFI		Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	A/37
LA CERCA TARTUFI BIO		Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	Q/57
LA FATTORIA DI PARMA		Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	K/4
LA FENICE MARRONI - CNA		Taste Tour Consorzi	Padiglione Cavaniglia		Y/31
LA GALLINARA		Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	P/29
LA GIARDINIERA DI MORGAN & GIORGIO POETA LA FILIERA CROCCANTE		Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	F/36
LA GLACERE		Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	F/39
TERRE DI CASTELMAGNO		Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	F/15
★ LA MONTEMARZINA		Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	Q/59
LA NICCHIA PANTELLERIA - MEMBER OF UNICI		Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	M/8
LA PASTA DI ALDO		Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	V/1
LA PASTA DI CAMPOFILONE MARILUNGO		Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	M/4
LA PERLA DI TORINO - CNA		Taste Tour Consorzi	Padiglione Cavaniglia		Y/22
LA RANOCCHIAIA - CNA		Taste Tour Consorzi	Padiglione Centrale	Piano Terra	U/0
★ LA SBERCIA - Vini Eroici da Terre Estreme		Taste Special Area	Area Monumentale	Sala della Volta	
LA SOSTA SPECIALTY COFFEE		Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	U/3

LA TAVOLA DEI BRIGANTI	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	G/22
★ LA TORRACA	Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		X/8
LA TOSTERIA	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	T/15
LA VALLETTA COLFIORITO	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	N/9
LA VECCHIA DISPENSA	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	A/21
LA VIA DEL TE' - MEMBER OF UNICI	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	M/10-12
LABORATORIO MARCHETTI: FONTANA	Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		W/20
LABORATORIO MARCHETTI: ZABA'	Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		W/20
LAFRUTTA	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	Q/43
LALAINA	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	K/15
★ LANGA SPIRITS	Taste Spirits	Padiglione Cavaniglia		Z/9
LATTERIA SAN SALVATORE	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	P/6
LATTERIA DI AVIANO	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	F/19
LATTERIA DI BRANZI 1953	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	V/15
LATTERIA MORO	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	G/18
LADEMIO FATTORIA DI VOLMIANO	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	M/22
LE 4 CONTRADE	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	A/28
★ LE BONTA' DEL CAVALIER QUIRINO	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	H/13
CANTINE DEL CARDINALE	Taste Spirits	Padiglione Cavaniglia		Z/5
LE FOLLIE DI CARLO GIUSTI	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	F/22
LE MAREVIGLIE	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	P/41
LE TAMERICI	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	G/58
LEGEND KOMBUCHA	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	S/18
LEGU'	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	P/38
LIBRERIA ULISSE	Taste Special Area	Padiglione Centrale	Piano Terra	J/3
★ LINO RAMUNNO	Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		Y/78
LIQUORERIA FRIULANA	Taste Spirits	Padiglione Cavaniglia		Z/29
LIQUORI DELL'ETNA	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	U/16
LOLLI LIQUORI	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	P/51
PASTICCERIA LORENZETTI	Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		Y/60
LORETTA FANELLA	Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		W/39
LUCHINO CIOCCOLATERIA ARTIGIANALE	Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		W/37
LUIGI GUFFANTI 1876	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	P/31
LUVIRIE	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	U/19

M

MAB - MASSERIA AGRICOLA BUONGIORNO	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	A/26
MACELLERIA SALUMERIA GIACOBBE	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	F/17
MADONNA DELL'OLIVO	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	M/28

MAGLIO ARTE DOLCIARIA	● Taste Tour	Padiglione Cavaniglia	W/36
MAGNO	● Taste Tour	Padiglione Centrale	A/31
MAIDA	● Taste Tour	Padiglione Centrale	R/13
PASTIFICIO MAIDEA GLUTEN FREE	● Taste Tour	Padiglione Centrale	M/30
I MALAFRONTI	● Taste Tour	Padiglione Centrale	O/6
PANIFICIO E BISCOTTIFICIO MALAFRONTI	● Taste Tour	Padiglione Centrale	R/29
MALANDRONE 1477	● Taste Tour	Padiglione Centrale	P/34
MAMU' PICCOLA PASTICCERIA	● Taste Tour	Padiglione Cavaniglia	Y/18
★ MANICARDI	● Taste Tour	Padiglione Centrale	D/4
MANTA - MAESTRI PASTAI	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Q/1
MARABISSI	● Taste Tour	Padiglione Cavaniglia	W/73
STAGIONATURA MARCHISIO	● Taste Tour	Padiglione Centrale	F/57
MARCO COLZANI	● Taste Tour	Padiglione Centrale	T/10
MARCO SENO CREATIVITY TASTE	● Taste Tour	Padiglione Cavaniglia	W/33
MARFUGA	● Taste Tour	Padiglione Centrale	G/54
MARINA COLONNA	● Taste Tour	Padiglione Centrale	L/21
MARINA PALUSCI ORGANIC FARMING	● Taste Tour	Padiglione Centrale	K/8
MULINO MARINO	● Taste Tour	Padiglione Centrale	H/18
★ MARISA CUOMO - Vini Eroici da Terre Estreme	● Taste Special Area	Area Monumentale	Sala della Volta
MARTA MAISTRELLI	● Taste Tour	Padiglione Centrale	R/1
PASTIFICIO MARULO	● Taste Tour	Padiglione Centrale	M/26
★ MASCALZONE IL TARALLO DELLO CHEF	● Taste Tour	Padiglione Centrale	N/14
★ MASSERIA CAMPITO	● Taste Tour	Padiglione Centrale	D/8
MASSERIA CALONGO	● Taste Tour	Padiglione Centrale	F/3
MASSERIA DAUNA	● Taste Tour	Padiglione Centrale	G/14
★ MASSERIA LA CALCARA	● Taste Tour	Padiglione Centrale	A/4
MASSERIA MIROGALLO	● Taste Tour	Padiglione Centrale	M/13
MASSIMILIANO GATTI TERRA DEI BISONTI	● Taste Tour	Padiglione Centrale	L/23
MASTRI BIRRAI UMBRI - CONSORZIO BIRRA ITALIANA	● Taste Tour Consorzi	Padiglione Centrale	Q/2-20
MASTROCESARE ANTICO FORNO PIEMONTESE	● Taste Tour	Padiglione Centrale	F/41
MATE	● Taste Tour	Padiglione Centrale	H/35
★ MAURIZIO RUSSO	● Taste Spirits	Padiglione Cavaniglia	Z/6
★ PASTICCERIA MAZZALI	● Taste Tour	Padiglione Cavaniglia	Y/38
★ MAZZUCA	● Taste Tour	Padiglione Cavaniglia	Y/5
MEDEA FLAVORS	● Taste Tour	Padiglione Centrale	U/17
MEGGIOLARO	● Taste Tour	Padiglione Centrale	E/2
★ MELETTI	● Taste Spirits	Padiglione Cavaniglia	Z/20
★ MELLY'S KOMBUCHA	● Taste Tour	Padiglione Centrale	H/7
MERACINQUE	● Taste Tour	Padiglione Centrale	A/20

★ MERCATO ITTICO DI LIVORNO	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	H/1
MERIDIANI	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	Q/65
AGRICOLA MESSINA	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	B/33
METODO MASSI	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	L/10
ACETAIA MIDOLINI	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	J/2
MIELI THUN	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	S/26
MIGLIORI OLIVE ASCOLANE	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	P/64
★ MIKE DALTO - Vini Eroici da Terre Extreme	● Taste Special Area	Area Monumentale	Sala della Volta	
OLIO MIMI'	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	F/4
★ MIMINA GRANOLA	● Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		X/10
MIRTO SANNAI	● Taste Spirits	Padiglione Cavaniglia		Z/22
★ MISTER B - CONSORZIO BIRRA ITALIANA	● Taste Tour Consorzi	Padiglione Centrale	Piano Terra	Q/2-20
MOKA JENNE 1878 - CNA	● Taste Tour Consorzi	Padiglione Centrale	Piano Terra	T/20
MOLINI DEL PONTE	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	P/70
MOLINI FAGIOLI	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	P/37
MOLINO ANGELI	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	V/7
MOLINO BONGERMINO	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	A/25
MONGETTO	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	T/19
MONTALI SALUMI DI PARMA	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	G/29
MONTIGIANI	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	A/5
MORELLI LIQUORI DAL 1911	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	Q/61
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	R/10
★ MOSTO ARDENTE	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	B/5
MUCCI GIOVANNI 1894 CONFETTI E DRAGÉES	● Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		Y/19
MULIN BAROT	● Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		W/47
MURALES	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	L/29
MURRIERI'S BAKERY	● Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		Y/62
MUSSINI	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	Q/79
★ MUST UVA DRINK	● Taste Spirits	Padiglione Cavaniglia		Z/25

N

NANNONI	● Taste Spirits	Padiglione Cavaniglia	Z/18	
NANOMETRO ZERO	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	J/7
NATURIUS	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	H/3
★ NEBRODINERO	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	B/1
NEROFERMENTO	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	R/19
★ NERO DI SICILIA RIGGI	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	H/36
★ NIKO ROMITO	● Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		W/18

NOALYA	● Taste Tour	Padiglione Cavaniglia	W/14
NOCCIOLE.IT	● Taste Tour	Padiglione Centrale	U/8
★ NOMORA	● Taste Tour	Padiglione Centrale	P/42

O

OILIVIS	● Taste Tour	Padiglione Centrale	O/2
OLEAPRILIS	● Taste Tour	Padiglione Centrale	F/7
OLIO CENTONZE	● Taste Tour	Padiglione Centrale	G/42
OLIO CICCOLELLA	● Taste Tour	Padiglione Centrale	S/13
OLIO EVO PUJJE	● Taste Tour	Padiglione Centrale	C/5
OLIO GUGLIELMI	● Taste Tour	Padiglione Centrale	N/2
OLIO LAMANTEA	● Taste Tour	Padiglione Centrale	H/8
★ OLIO LAMETIA D.O.P.	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Q/53
OLIO PINNA	● Taste Tour	Padiglione Centrale	P/30
OLIO ROI	● Taste Tour	Padiglione Centrale	B/10
★ OLIO VU	● Taste Tour	Padiglione Centrale	G/48
OLIVERI	● Taste Tour	Padiglione Centrale	M/19
OLIVIERI 1882	● Taste Tour	Padiglione Cavaniglia	W/19
★ OPERA WAITING	● Taste Tour	Padiglione Cavaniglia	X/20
OPIFICIO NUNQUAM	● Taste Spirits	Padiglione Cavaniglia	Z/14
ORGOLIO DELLA PODERINA	● Taste Tour	Padiglione Centrale	P/40
ORLANDI PASSION	● Taste Tour	Padiglione Centrale	U/23
★ OSTRICA VENERE	● Taste Tour	Padiglione Centrale	D/16
★ OT TOSCANI - Vini Eroici da Terre Estreme	● Taste Special Area	Area Monumentale	Sala della Volta
★ OTAMATAPAIO FARM ITALIA	● Taste Tour	Padiglione Centrale	S/12

P

PACHINEAT	● Taste Tour	Padiglione Centrale	G/38
MANDORLE PAGLIARELLO	● Taste Tour	Padiglione Cavaniglia	Y/52
PAGLIONE AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA DAL 1994	● Taste Tour	Padiglione Centrale	M/18
CASEIFICIO PAJE	● Taste Tour	Padiglione Centrale	P/10
PALAZZO DI VARIGNANA	● Taste Tour	Padiglione Centrale	F/51
PALMIERI - MORTADELLA FAVOLA	● Taste Tour	Padiglione Centrale	E/6
PAMAGIAGARE	● Taste Tour	Padiglione Centrale	D/12
PAN DELL'ORSO	● Taste Tour	Padiglione Cavaniglia	Y/12
★ PASTA PANGEA	● Taste Tour	Padiglione Centrale	A/6
PAOLO BOVE CHIACCIOLE	● Taste Tour	Padiglione Centrale	M/24

PARIANI	Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	F/14
★ AGRICOLA CACCESE - PASTA CACCESE	Yellow	Padiglione Centrale	Piano Attico	A/12
PASTA DI LIGURIA	Yellow	Padiglione Centrale	Piano Attico	D/24
PASTA MICHELE PORTOGHESE	Yellow	Padiglione Centrale	Piano Attico	D/34
PASTA SANTONI	Cyan	Padiglione Centrale	Piano Terra	P/18
PASTAI SANNITI	Cyan	Padiglione Centrale	Piano Terra	M/16
ARTIGIANO PASTAIO CAV. GIUSEPPE COCCO	Cyan	Padiglione Centrale	Piano Terra	M/1
IL PASTAROLO	Yellow	Padiglione Centrale	Piano Attico	F/5
PASTICCERIA FILIPPI SOCIETA' BENEFIT	Orange	Padiglione Cavaniglia		Y/43
PASTICCERIA FRACCARO	Orange	Padiglione Cavaniglia		W/32
PASTICCERIA Giotto Oltre la Dolcezza	Orange	Padiglione Cavaniglia		Y/26
PASTICCERIA MARISA	Orange	Padiglione Cavaniglia		W/25
PASTICCERIA PERBELLINI	Orange	Padiglione Cavaniglia		W/5
ANTICO PASTIFICIO MORELLI 1860 - CNA	Cyan	Padiglione Centrale	Piano Terra	Q/29
PASTIFICO AGRICOLO MANCINI - MEMBER OF UNICI	Cyan	Padiglione Centrale	Piano Terra	M/7
PASTIFICO BENEDETTO CAVALIERI DAL 1918	Cyan	Padiglione Centrale	Piano Terra	L/3
PASTIFICO CAPONI - CNA	Cyan	Padiglione Centrale	Piano Terra	L/19
PASTIFICO CARMIANO	Yellow	Padiglione Centrale	Piano Attico	H/29
PASTIFICO DEI CAMPI	Yellow	Padiglione Centrale	Piano Attico	G/26
★ PASTIFICO DUCATO D'AMALFI GRAGNANO	Yellow	Padiglione Centrale	Piano Attico	D/30
★ PASTIFICO F.LLI SETARO	Cyan	Padiglione Centrale	Piano Terra	K/7
PASTIFICO FAELLA	Yellow	Padiglione Centrale	Piano Attico	H/25
PASTIFICO GENTILE DI GRAGNANO	Cyan	Padiglione Centrale	Piano Terra	N/1
PASTIFICO GERARDO DI NOLA	Yellow	Padiglione Centrale	Piano Attico	F/31
★ PASTIFICO MINARDO	Yellow	Padiglione Centrale	Piano Attico	D/14
PASTIFICO PETRONE GRAGNANO	Yellow	Padiglione Centrale	Piano Attico	H/17
PATRIZI NORCIA	Cyan	Padiglione Centrale	Piano Terra	K/22
MACELLERIA AGRICOLA PATRONE	Cyan	Padiglione Centrale	Piano Terra	Q/7
PECORA NERA	Cyan	Padiglione Centrale	Piano Terra	P/49
PENNA BAKERY	Orange	Padiglione Cavaniglia		W/81
PEPERITA	Cyan	Padiglione Centrale	Piano Terra	P/52
PERCHE' CI CREDO	Cyan	Padiglione Centrale	Piano Terra	Q/19
LATTERIA PERENZIN	Yellow	Padiglione Centrale	Piano Attico	A/15
PERINI CONSERVERIE NAZIONALI	Cyan	Padiglione Centrale	Piano Terra	U/20
PERLE DELLA TUSCIA	Cyan	Padiglione Centrale	Piano Terra	M/20
PERNIGO	Cyan	Padiglione Centrale	Piano Terra	T/18
★ CAFFE' PERRERO	Cyan	Padiglione Centrale	Piano Terra	U/13
PERROTTA	Orange	Padiglione Cavaniglia		Y/45
PESTO RAMELLA	Yellow	Padiglione Centrale	Piano Attico	C/11
PESTO ROSSI 1947	Cyan	Padiglione Centrale	Piano Terra	N/7

PETRA MOLINO QUAGLIA	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	H/10
PEZZETTA - LATTERIA OVARO	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	P/27
PIAZZA PROSCIUTTI	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	K/14
PICENA GASTRONOMIA	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	S/15
PIEMONT FUNGO - PIEMONTE FOOD	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	G/13
★ LES DELICES DE FLORE	● Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		Y/9
TORTA PISTOCCHI	● Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		Y/48
PODERE FRANCESCO	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	A/35
POGGIO SAN GIORGIO	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	E/11
POJER & SANDRI	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	L/25
TARTUFI PRETE	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	L/27
★ SALUMI PRETONE	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	B/7
PRIMA VERA	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	F/23
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	E/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/31
QUERCIAMATTA	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	C/9
QUINTOSAPORE	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	F/34

R

RAMO DI MANDORLO	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	A/11
RAVANETTI ARTEMIO	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	V/24
RE NORCINO	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	D/28
★ RE.GARUM	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	K/11
★ RELANGHE	● Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		Y/80
RENATO BOSCO BAKERY	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	T/13
RENIERI SALUMI FATI AD ARTE	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	A/32
★ MOLINI RIGGI	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	H/36
RINCI	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	A/16
RISERVA 24	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	U/1
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/25
RISO MELOTTI	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	A/19
AZ. AGR. BIOLOGICA LA RITA	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	V/5
ROBERTO PASTRY & BAKERY	● Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		Y/3
ROBERTO CANTOLACQUA PASTICCERE	● Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		X/1
ROBERTO CATINARI	● Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		Y/68
★ ROLANDO	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	R/25
★ ROMAGNA TERRE	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	G/3
ROMANENG	● Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		Y/66
ROMANO VINCENZO - CNA	● Taste Tour Consorzi	Padiglione Centrale	Piano Attico	G/20
TORREFAZIONE RONCHESE	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	S/8
ROTEGLIA 1848	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	Q/77
ROYAL FOOD CAVIAR	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	O/16
★ RUCOLINO	● Taste Spirits	Padiglione Cavaniglia		Z/33
RUSTICHELLA D'ABRUZZO	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	P/39

S

S.ILARIO PROSCIUTTI	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	N/5
SABADI'	● Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		Y/64
SABINO LEONE	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	N/16
SAIN MARCEL	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	T/16
SALA CEREALE - 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 Attico	H/14
★ SALUMI DEL COLLE	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	K/13
SALUMI CERVELLERA Capocollo di Martina Franca	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	N/6
SALUMI DI MARE	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	O/4
SALUMI LOVISON	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	F/9
SALUMI MARTINA FRANCA / SUINO NERO DI PUGLIA	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	D/9
★ SALUMI SUBISSATI	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	O/14
SALUMI TOMEÓ	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	G/24
SALUMIFICIO DEI CASTELLI	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	P/5
SALUMIFICIO MANNORI	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	G/44
SALUMIFICIO SANTORO	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	F/16
★ SALUMIFICIO ZAHRE-SAURIS	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	H/32
★ SALVATORE D'AMICO - Vini Eroici da Terre Estreme	● Taste Special Area	Area Monumentale	Sala della Volta	

OLEARIA SAN GIORGIO	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	F/59
SAN MICHELE ARCANGELO	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	S/10
★ SANDRO DE BRUNO - Vini Eroici da Terre Estreme	● Taste Special Area	Area Monumentale	Sala della Volta	
★ SANTA RITA BIO 1964	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	N/20
SANTO SPIRITO LIQUORI	● Taste Spirits	Padiglione Cavaniglia		Z/23
SANTOMIELE	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	T/11
SAPORI DI CASA	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	Q/73
SAPORI VESUVIANI	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	Q/33
★ CANTINA SASSARINI	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	K/9
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
SCIARA PISTACCIO	● Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		Y/16
SCOAVVENTI	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	H/31
SCRIPTORIUM GIN	● Taste Spirits	Padiglione Cavaniglia		Z/28
SCUDELLARO	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	C/7
SCUPPOZ LIQUORI	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	T/9
SELEKTIA TARTUFI	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	E/7
★ LE SELVE DI VALLOMBO	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	L/12
SERGE MILANO	● Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		Y/49
★ SETACCIO RO	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	H/15
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	F/47
SICILIAN FACTORY GOURMET	● Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		Y/54
SIMPOSIO GASTRONOMIA STORICA SERMONETANA	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	G/23
SLEGA PROSCIUTTI	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	F/40
★ SMOKIN' BROTHERS	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	G/12
ACETOMODENA SOCIETA' AGRICOLA	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	N/13
SOLKY	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	O/12
SOLOBRADO	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	K/10
SOLOTREVISIO	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	G/32
SOMMARIVA TRADIZIONE AGRICOLA	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	L/17
SPINA SAPORI DI PUGLIA	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	F/10
SPINOSI	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	P/14
SPRIGIONIAMO SAPORI	● Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		Y/6
SALUMIFICIO SQUISITO	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	H/42
STELLA BISCOTTI FINISSIMA PASTICCERIA	● Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		W/12
STORICA FATTORIA IL PALAGIACCIO	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	F/32
★ STRATTA 1836	● Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		Y/1

★ STRINGHETTO	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	T/4
★ SUCCULENTO	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	J/22
SUNALLE	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	S/19
SUQCO WORLD	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	U/2
★ DISTILLERIA SUTTASANTA	● Taste Spirits	Padiglione Cavaniglia		Z/41
SYNbioFOOD	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	Q/55

T

TARTUFI STEFANIA CALUGI	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	C/2
TARTUFLANGHE	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	Q/47
★ TARTUFO REGALE	● Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		X/3
TASTELANGHE	● Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		W/40
TENUTA CASTELLO AZIENDA AGRICOLA	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	F/29
TENUTA IL RADICHINO	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	Q/41
★ TENUTA MAFFONE - Vini Eroici da Terre Estreme	● Taste Special Area	Area Monumentale	Sala della Volta	
TENUTA SAN CARLO	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	Q/31
TENUTA SANT'ILARIO	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	A/13
TENUTA SERRAVALLE	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	B/19
★ TENUTA STELLA - Vini Eroici da Terre Estreme	● Taste Special Area	Area Monumentale	Sala della Volta	
TENUTE CARACCI	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	S/24
TENUTE LIBRANDI	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	B/27
★ TENUTE LORENZI	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	D/2
TERRA DELLE NOCCIOLE	● Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		Y/28
TERRADIVA AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	G/8
TERRAVIVA AZIENDA AGRICOLA	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	Q/9
TERRE DI GRIFONETTO	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	A/24
TERRE DI SAN ROCCO	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	G/30
TERRE DI SHEMIR	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	H/21
TESTA CONSERVE	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	A/1
IL TESTAROLO	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	V/5
TINO PAIOLO	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	L/2
★ TIRI	● Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		X/12
TIRRENA	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	M/11
TITO SPECK - IL MASO DELLO SPECK	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	A/27
TORREFAZIONE DUBBINI	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	V/4
TORREFAZIONE MOKAFLOR	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	U/10
TORRONE L'AQUILA	● Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		W/35
TORRONE TRAPANI	● Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		W/79
TOSCOBOSCO	● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	P/54

★ TRE PILE - Vini Eroici da Terre Estreme

TREBBIO
TREviso TIRAMISU'
FATTORIA TRIBOLI - CNA
TROTA ORO
TUMMINELLO
TUORLO BIANCOFIORE
TUTTE LE SPEZIE DEL MONDO

● Taste Special Area

● Taste Tour
● Taste Tour
● Taste Tour Consorzi
● Taste Tour
● Taste Tour
● Taste Tour
● Taste Tour

Area Monumentale

Padiglione Centrale
Padiglione Cavaniglia
Padiglione Centrale
Padiglione Centrale
Padiglione Cavaniglia
Padiglione Centrale
Padiglione Centrale

Sala della Volta

Piano Terra
X/9
Piano Terra
J/14
Piano Terra
K/1
Y/56
Piano Terra
R/5
Piano Attico
G/40

U

UAO! SORPRENDENTEMENTE

VEGETALE
UMAMI
UNAPROL
★ LE UOVA DI ARIANNA
UPSTREAM
URSINI - MEMBER OF UNICI

● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	J/10
● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	B/29
● Taste Special Area	Area Monumentale	Sala e Corridoio dell'Arco	
● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	P/12
● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	F/27
● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	M/5

V

LA VALDOTAINE

VALLILLO - SERRACAPRIOLA

VALSANA

VALSERENA-PARMIGIANO REGGIANO SOLO DI BRUNA

VERRIGNI - ANTICO PASTIFICIO ROSETANO

SALUMIFICIO VESCOVI

VEZZALI CAFFÈ'

MACELLERIE VIGNOLI DAL 1946

VIGNUOLO

★ VILLA MANODORI

VINCENTE DELICACIES

★ VINI DI BALGERHA - Vini Eroici da Terre Estreme

AZ. AGR. VIOLA

BIRRA VIOLA

VIRAGI'

VIRTUNA 1934

VISCOTTA

VIVA LA FARINA

● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	T/16
● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	P/44
● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	S/7
● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	M/15
● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	R/4
● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	F/1
● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	Q/75
● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	L/13
● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	A/28
● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	A/30
● Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		W/16
● Taste Special Area	Area Monumentale	Sala della Volta	
● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	F/46
● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	H/20
● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	D/20
● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	P/26
● Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		W/7
● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	B/15

W

WILDEN HERBALS
WILLIAM DI CARLO
WOLF SAURIS
WOOL AND CHOCOLATE ETTORE FILA

● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	R/17
● Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		W/51
● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	P/25
● Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		Y/30

Z

★ **PASTA ZACCAGNI**
RISO ZACCARIA
ZAGO
ZICCAT - L'ARTE DEL CIOCCOLATO DAL 1958
★ **PASTICCERIA ZIZZOLA**
ZOLLA14 ORGANIC FARM PROJECT
★ **ZUARINA**

● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	D/6
● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	Q/51
● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Attico	H/19
● Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		Y/37
● Taste Tour	Padiglione Cavaniglia		W/57
● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	Q/27
● Taste Tour	Padiglione Centrale	Piano Terra	Q/13

Pitti Immagine
Uomo



13-16.01
16-19.06

Pitti Immagine
Bimbo

21-22.01
24-25.06

Pitti Immagine
Filati

21-23.01
24-26.06

Taste

7-9.02

Danzainfiera

20-22.02

Testo

27.02-1.03

E-P Summit

9.04

Fragranze

11-13.09

Pitti Immagine 2026



Official partner for Pitti Immagine: Pirella Göttsche, Christopher Raeburn, Tom Ford, Agnona





A ogni business
il suo

Servizio POS UniCredit

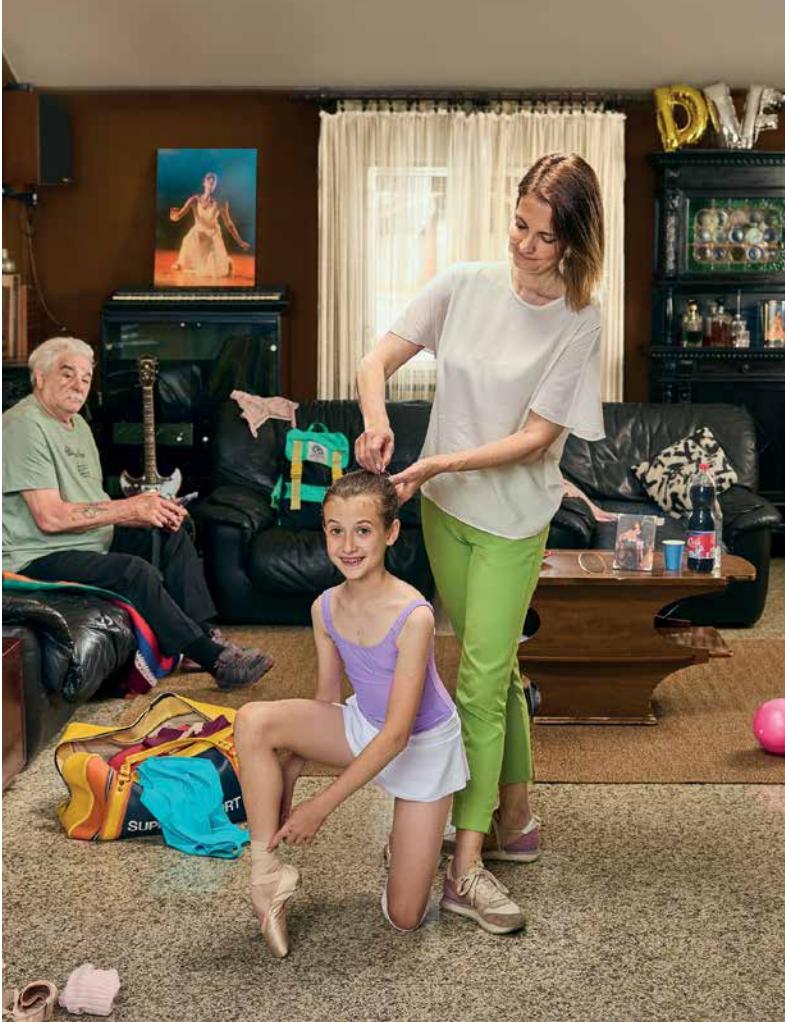
I terminali UniCredit di ultima generazione vanno oltre la funzione di POS. Scegli il dispositivo compatto e maneggevole più adatto alle tue necessità.

Chiedi maggiori informazioni in Filiale.

unicredit.it/pos



Messaggio pubblicitario con finalità promozionale.
Per poter aderire ai Servizi POS/Acquiring UniCredit è necessario essere correntisti UniCredit (conto corrente per Non Consumatore/Microimprese). Per le condizioni contrattuali ed economiche, per gli ulteriori costi dei servizi menzionati e per quanto non esplicitamente indicato, si rinvia ai Fogli Informativi disponibili sul sito unicredit.it nella sezione Trasparenza e Filiale. La Banca si riserva la valutazione dei requisiti necessari per l'attivazione del servizio.



 **danzainfiera 20th**

20 – 22 febbraio 2026 | Fortezza da Basso, Firenze

BELIEVE – Dance to become

Danzainfiera compie 20 anni e il sogno continua. Il più grande evento dedicato alla danza torna per celebrare due decenni di emozioni, arte e passione.

danzainfiera.pittimagine.com

@danzainfiera #dif2026 #danzainfiera

ORGANIZZATO DA 

PITTI IMMAGINE

MAIN PARTNER 

UniCredit

CON IL PATROCINIO DI 

REGIONE
TOSCANA



COMUNE
DI FIRENZE

ASSOCIATO A


it-ex

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.

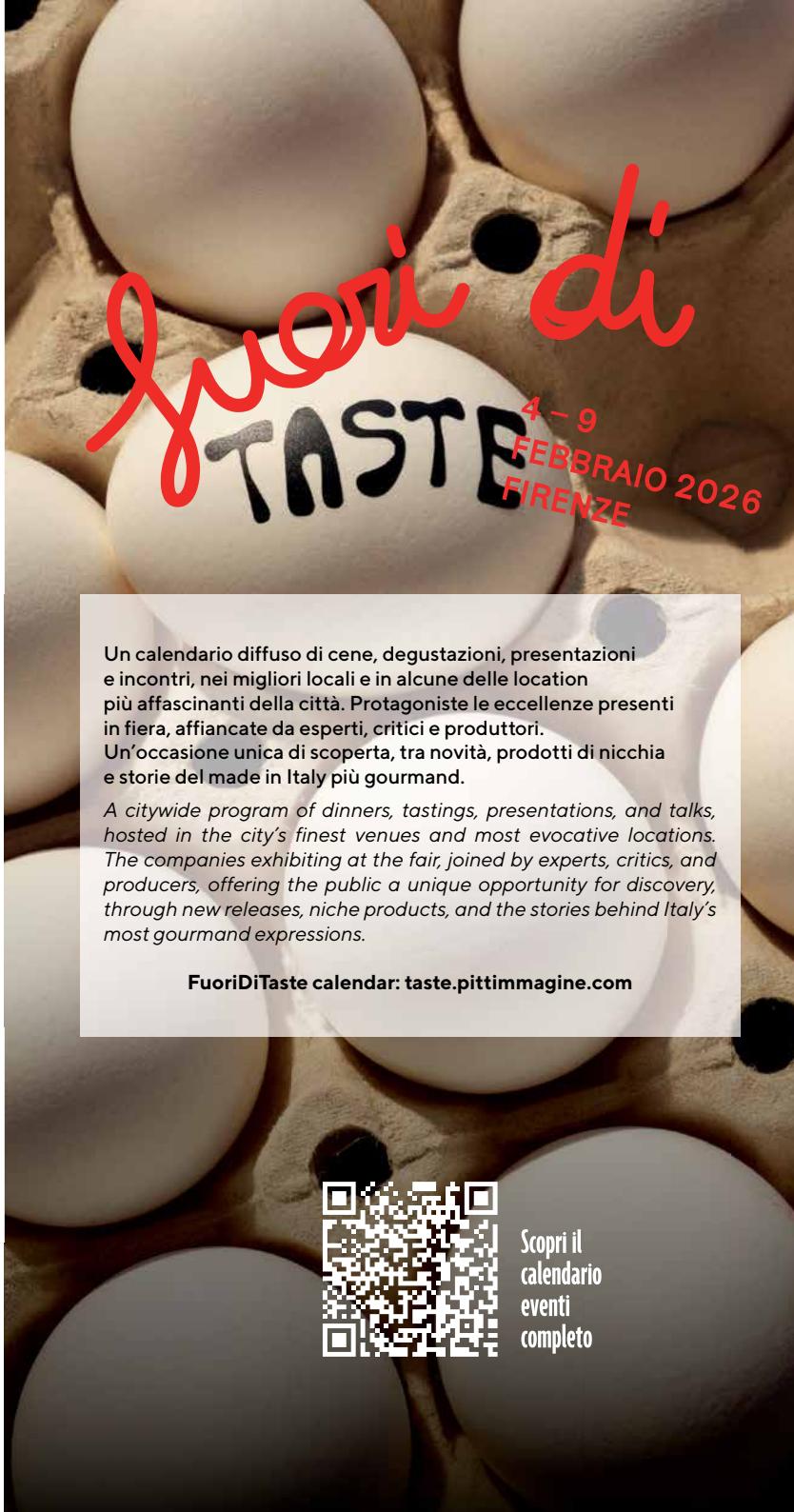
With a motivated and modern organization and a widespread network of overseas offices, ITA provides information, assistance, consulting, promotion and training to Italian small and medium-sized businesses. Using the most modern multi-channel promotion and communication tools, it acts to assert the excellence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

SEDE ROMA
ROME HEADQUARTERS
Via Liszt, 21 - 00144 Roma
tel. +39 06 59921 - urp@ice.it
Ufficio Agroalimentare
Food and Beverage Office
agro.alimentari@ice.it

The advertisement features a large orange background with white text. At the top right is a stylized illustration of a fly. To the left of the fly is the word "estro" in a large, bold, black sans-serif font. Below "estro" is its etymology: "/è·stro/" and "Dal gr. *oīstros* “tafano” col valore fig. di “ciò che pungola” • sec. XIII". On the left side, there is a vertical column with three items: a QR code labeled "scopri il programma", the handle "@testofirenze", and the website "testo.pittimmagine.com". The main title "testo [Come si diventa un libro]" is written in large blue letters. Below it, the dates "27 feb > 1° mar 2026" and the location "Stazione Leopolda (Firenze)" are also in blue. At the bottom, there is a row of logos for sponsors: Pitti Immagine, Tutto Modo, UniCredit, and others.



ON THE OCCASION OF TASTE 19
7 – 9 FEBBRAIO 2026 – FORTEZZA DA BASSO, FIRENZE



Scopri il
calendario
eventi
completo



IL TEMA DI TASTE 2026

Il cibo è materia prima: forma, sostanza, sapore. Nutre il corpo e l'immaginario, richiama gesti primari, memorie ed esperienze. Per raccontarne l'essenza più autentica, Taste 2026 sceglie la fotografia. Nella campagna "True Food", scattata da Maison Racine con la direzione creativa di Francesca Sarti, i protagonisti sono i cibi di tutti i giorni, veri, schietti, naturali, liberi. Non in posa, casomai in attesa di essere tagliati, cucinati, sgranocchiati. E allora prende forma la concretezza del pane, la morbidezza del formaggio, l'impalpabilità del cacao, la croccantezza della mela, la sapidità dei frutti di mare, la rotondità dell'anguria e la perfezione dell'uovo.

THE THEME OF TASTE 2026

Food is raw matter: form, substance, flavor. It nourishes both body and imagination, evoking primal gestures, memories, and experiences. To tell its most authentic essence, Taste 2026 turns to photography. In the "True Food" campaign, shot by Maison Racine with creative direction by Francesca Sarti, the protagonists are everyday foods – real, straightforward, natural, free. Not staged, but rather waiting to be cut, cooked, bitten into. You see the solidity of bread, the softness of cheese, the weightlessness of cocoa, the crunch of an apple, the savor of seafood, the fullness of watermelon, and the perfection of an egg.

Il Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale e Agenzia ICE per Taste 2026

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 2026 di Pitti Immagine. Un contributo fondamentale per il programma di incoming

The Ministry of Foreign Affairs and International Cooperation and the ICE Agency for Taste 2026

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 2026 Pitti Immagine fairs. An essential contribution to the program of incoming delegations of top foreign members of the trade and communication initiatives.

UNICREDIT

Main Partner di Pitti Immagine

Dal 2020 UniCredit è al fianco di Pitti Immagine come main partner dei suoi saloni, portando idee, progetti e risorse con l'obiettivo di sostenere lo sviluppo dei territori e dell'eccellenza produttiva e di mercato del Made in Italy. Nell'ambito di questa collaborazione, in Fortezza, l'UniCredit Taste Arena, allestita al Padiglione delle Ghiaia, ospita diversi incontri, talk, presentazioni ed eventi.

Main Partner of Pitti Immagine

Since 2020, UniCredit has supported Pitti Immagine as the main partner of its fairs, contributing ideas, projects and resources to promote the regions and the manufacturing excellence of Made in Italy. As part of this collaboration, the UniCredit Taste Arena, set up in the Padiglione delle Ghiaia, hosts various talks, presentations, and events.

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 di alta montagna pura, leggerissima e ricca in ossigeno.

The event's technical sponsor

The company from Alto Adige, Fonte Plose, selected since the earliest editions of Taste as an example of Italian excellence in the beverage and premium water sector, has once again been confirmed as the event's technical sponsor, providing its pure and ultra-light, oxygen-rich high-mountain water daily throughout the event.

TASTE SHOP DIGITALE

Il Taste Shop torna in versione digitale e ampliata, offrendo più tempo per scoprire, acquistare e portare in tavola le eccellenze di Taste. Con l'acquisto del biglietto d'ingresso a Taste, tutti i visitatori ricevono un codice sconto del 20%, valido fino al 23 febbraio 2026 sui canali di vendita online diretti degli espositori aderenti, riconoscibili grazie alla segnaletica dedicata presente sia in stand sia sulla loro pagina online su Pitti Connect.

DIGITAL TASTE SHOP

The Taste Shop returns in an expanded digital format, offering visitors more time to discover, purchase, and bring the excellence of Taste to their tables. With the purchase of a Taste admission ticket, all visitors receive a 20% discount code, valid until February 23, 2026, on the exhibitors' direct online sales channels. Participating exhibitors can be identified by dedicated signage at their stands and on their online pages on Pitti Connect.

PITTI CONNECT

In parallelo al salone fisico, Taste presenta un ricco programma di approfondimenti e contenuti speciali su Pitti Connect, la piattaforma digitale che valorizza le proposte e le iniziative delle aziende protagoniste, permette di rivivere l'esperienza della fiera fisica e facilita il contatto diretto tra buyer ed espositori.

Alongside the physical show, Taste presents a rich program of special features on the global digital platform Pitti Connect, designed to highlight the proposals and initiatives of the exhibitors, relive the experience of the physical fair, and facilitate direct connections between buyers and exhibitors.

taste.pittimagine.com

THE PITTI CREW

Pitti Immagine ringrazia **AFTER LABEL, ARMOR LUX, AT.P.CO** e **MUNICH X**, per il loro contributo nel vestire **The Pitti Crew** a questa edizione del salone.

*Pitti Immagine thanks **AFTER LABEL, ARMOR LUX, AT.P.CO** e **MUNICH X**, for their contribution in dressing **The Pitti Crew** at this edition of the fair.*

LE PARTECIPAZIONI SPECIALI

VINI EROICI DA TERRE ESTREME

Torna il progetto a cura di Alvaro De Anna dedicato alla viticoltura eroica, espressione di vini prodotti in condizioni estreme: sui fianchi di un vulcano, in alta quota, da viti che superano i 18 metri di altezza o coltivate su terrazzamenti a strapiombo sul mare.

Vini "del ghiaccio", "del deserto" o "delle sabbie", vendemmiati il 31 dicembre, affinati sotto la neve o persino in fondo al mare. Attraverso una selezione di piccole aziende, il progetto propone un viaggio tra vitigni dimenticati, climi atipici e metodi di vinificazione fuori dal comune.

HEROIC WINES FROM EXTREME LANDS

Curated by Alvaro De Anna, this project returns with a focus on heroic viticulture – wines born in extreme conditions: on the slopes of a volcano, at high altitude, from vines reaching over 18 metres in height, or grown on terraces plunging dramatically into the sea. “Ice wines,” “desert wines,” and “sand wines,” harvested on 31 December, aged beneath the snow or even on the seabed. Through a selection of small, artisanal producers, the project offers a journey into forgotten grape varieties, atypical climates, and extraordinary winemaking methods.

ARRIGONI, BACCALAMANZA, CANTINE DI NESSUNO,
CASALE DEL GIGLIO, CONTE GHERARDO DEGLI AZZONI
AVOGADRO, DELLA VALLE JAPPELLI, DRI IL RONCAT,
EMILIO BORTOLUSSO, F.LLI BIAGI, GLV, LA SBERCIA,
MARISA CUOMO, MIKE DALTO, OT TOSCANI, SANDRO
DE BRUNO, SALVATORE D'AMICO, TENUTA MAFFONE,
TENUTA STELLA, TRE PILE, VINI DI BALGHERA

FORTEZZA DA BASSO
AREA MONUMENTALE, Sala della Volta

COLDIRETTI, CONSORZIO DELL'OLIO TOSCANO IGP E UNAPROL

Coldiretti Toscana, Consorzio dell'Olio Toscano IGP e Unaprol tornano insieme a Taste, ospitati in uno spazio d'eccezione ancora più ampio rispetto all'ultima edizione, la Sala e il Corridoio dell'Arco dell'Area Monumentale. Il Consorzio dell'Olio Toscano IGP, che riunisce oltre 8.000 olivicoltori, propone masterclass dedicate all'olio: percorsi guidati di analisi sensoriale per imparare a riconoscere le caratteristiche di un olio di qualità.

Tra gli eventi previsti, sabato 7 febbraio, ore 15.00, la degustazione guidata da Luisanna Messeri. Inoltre, per il terzo anno consecutivo, Unaprol – con il supporto scientifico della Fondazione Evooschool ospita la sessione finale del corso per il conseguimento dell'“Attestato di Idoneità fisiologica all’assaggio degli oli di oliva vergini”. Completano il programma showcooking, presentazioni e incontri distribuiti nell’arco delle tre giornate.

Coldiretti Toscana, Consorzio dell'Olio Toscano IGP and Unaprol return together to Taste, hosted in an exceptional space larger than in the previous edition: the Sala and the Arco Corridor of the Monumental Area. The Consorzio dell'Olio Toscano IGP, representing more than 8,000 olive growers, presents oil-focused masterclasses – guided sensory analysis sessions designed to help participants recognise the defining characteristics of high-quality olive oil. Among the scheduled events Saturday, February 7, at 3:00 p.m., the guided tasting by Luisanna Messeri. In addition, for the third consecutive year for the third consecutive year, Unaprol, supported scientifically by the Fondazione Evooschool, hosts the final session of the professional course leading to the Certificate of Physiological Aptitude for the Tasting of Virgin Olive Oils. The programme is completed by showcooking events, presentations and talks taking place over the three days of the fair.

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



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 seconda 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 14 produttori di birra associati al consorzio e una produttrice di luppolo con alcuni dei suoi prodotti esclusivi.

The Consortium for the protection and promotion of italian beer from agricultural supply chains, the first national union of all players in the Italian beer industry, returns to Taste for the second time with the aim of promoting and enhancing the production of cereals, hops, and the biodiversity expressed by Italian beer.

At the Fortezza, the spotlight is on nine beer producers associated with the consortium and a hop producer showcasing some of her exclusive products.

AGRIBIRRIFICIO LA MOROSINA, BALADIN, BEHA BREWING, BIRRA 620 PASSI, BIRRA CALA, BIRRA EPICA, BIRRA SALENTO, BIRRIFICIO AGRICOLO SERROCROCE, BIRRIFICIO CURTENSE, BIRRONE, BRUNO RIBADI, IL GIARDINO DELLE LUPPOLE, MASTRI BIRRAI UMBRI, MISTER B

FORTEZZA DA BASSO
PADIGLIONE CENTRALE (Ground Floor), Stand Q/ 2-20

NUVOLE DI SAPORE: TRA FUMI, VAPORI E RICETTE

Il bookshop di GUIDO TOMMASI EDITORE

Guido Tommasi Editore, casa editrice milanese specializzata in editoria gastronomica, conferma la sua presenza a Taste e, per questa diciannovesima edizione, trasforma il proprio bookshop in uno spazio immersivo dedicato al fumo e al vapore, elementi poetici e primordiali della cucina. Tra griglie ardenti e pentole in ebollizione, l'allestimento celebra l'atmosfera sospesa che precede ogni creazione culinaria, dove il gesto del cucinare si fa rituale e alchimia. Concept e progettazione dell'allestimento: Marco Marzini Design Studio.

CLOUDS OF FLAVOUR: SMOKE, STEAM AND RECIPES

The bookshop of Guido Tommasi Editore

Guido Tommasi Editore, a Milan-based publishing house specializing in gastronomic books, confirms its presence at Taste and, for this nineteenth edition, transforms its bookshop into an immersive space dedicated to smoke and steam: the poetic, primal elements of cooking. Between glowing grills and bubbling pots, the space celebrates the suspended moment that precedes every culinary creation, where the act of cooking becomes ritual and alchemy. Concept and exhibition design by Marco Marzini Design Studio.

FORTEZZA DA BASSO
PADIGLIONE CENTRALE, (Top Floor), Stand F/ 61

LIBRERIA ULISSE

La Libreria Ulisse di Bologna, da oltre 30 anni un riferimento nel panorama editoriale indipendente, offre 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.

Libreria Ulisse of Bologna, a cornerstone of independent publishing for over 30 years, offers Taste visitors a rich and intriguing selection of Italian and international titles on the world of food and wine. This curated assortment reflects a continuous effort to meet the needs of enthusiasts and professionals alike, providing insights into the latest trends in their fields of interest.

FORTEZZA DA BASSO

PADIGLIONE CENTRALE, (Ground Floor), Stand J/3.

“FILIPPO RISTORANTE A PIETRASANTA”

Anche per questa edizione, Taste sceglie “Filippo – Ristorante a Pietrasanta” per il suo punto ristoro dedicato all’ospitalità e a una cucina tailor-made. All’interno del Padiglione delle Ghiaia, il progetto curato da Filippo Di Bartola si conferma conviviale e condiviso. Al centro dello spazio, una rilettura contemporanea del classico bancone di gastronomia, affiancata da postazioni dove alcuni dei piatti iconici di Filippo vengono preparati espressi, al momento.

Once again this year, Taste selects “Filippo – Ristorante a Pietrasanta” for its dining area, dedicated to warm hospitality and tailor-made cuisine. Located in the Padiglione delle Ghiaia, the project curated by Filippo Di Bartola retains its convivial, shared spirit. At the heart of the space is a contemporary reinterpretation of the classic delicatessen counter, flanked by live cooking stations where some of Filippo’s signature dishes are prepared to order.

FORTEZZA DA BASSO **PADIGLIONE DELLE GHIAIA**

7 FEBBRAIO

16.00 · Il boom del panettone.
Ma fuori stagione

Con Renato Bosco (Renato Bosco Bakery), Vincenzo Tiri (Tiri),
Alessio Tessieri (Noalya), Lucca Cantarin (Pasticceria Marisa)
e Nicola Olivieri (Olivieri 1882).

The Panettone boom, but out of season

With Renato Bosco (Renato Bosco Bakery), Vincenzo Tiri (Tiri),
Alessio Tessieri (Noalya), Lucca Cantarin (Pasticceria Marisa)
e Nicola Olivieri (Olivieri 1882).

8 FEBBRAIO

12.00 · Dalla panetteria alla bakery

Con Davide Longoni (forno Davide Longoni),
Fulvio Marino (panetteria bistrot Fuoco-Farina di Alba,
conduttore tv), Pasquale Polito (co-fondatore Forno Brisa),
Corrado Scaglione (Cerere-l'atelier del pane di Triuggio).

From bread-making to modern bakery

With Davide Longoni (forno Davide Longoni),
Fulvio Marino (bread maker),
Pasquale Polito (co-founder Forno Brisa),
Corrado Scaglione (Cerere-l'atelier del pane).

16.00 · Dalla cucina al prodotto:
una nuova sfida tra chef stellati

Con Massimo Bottura (chef patron Osteria Francescana
e produttore, Villa Manodori), Niko Romito (chef patron Reale
e produttore Niko Romito), Raf Alajmo (Founder and CEO Alajmo
e produttore Alajmo Food and Design)

*From the kitchen to the product:
a new challenge among star chefs*

With Massimo Bottura (chef patron Osteria Francescana
and producer, Villa Manodori), Niko Romito (chef patron Reale and
producer Niko Romito), Raf Alajmo (Founder and CEO Alajmo and
producer Alajmo Food and Design)

TASTE RING - Davide Paolini
@UniCredit Taste Arena, Padiglione delle Ghiacciaie

TASTE talk

7 FEBBRAIO

14.00 · Il gusto bugiardo: il ruolo dell'olfatto nella verità del sapore.

Un viaggio sensoriale con gli esperti della casa essenziera Mane.
Con **Bruno Chezzi** (Fragrance Director, MANE Italy),
Cristina Stefanutti (Fragrance Marketing Manager, MANE Italy),
Mattia Magistrelli (Flavor Application Specialist, MANE Italy)

The Deceptive Taste: the Role of Smell in the Truth of Flavor

A sensory journey with the experts from the fragrance house Mane.
With Bruno Chezzi (Fragrance Director, MANE Italy),
Cristina Stefanutti (Fragrance Marketing Manager, MANE Italy),
Mattia Magistrelli (Flavor Application Specialist, MANE Italy)

17.00 · Nuove sinergie tra turismo e true food

Perché non usare il turismo come canale di promozione e sostegno del true food?

A cura di **Viola Buitoni**, docente e autrice

New synergies between tourism and true food

Why not turn tourism itself into a tool to promote and support true food?

By Viola Buitoni, teacher and author

8 FEBBRAIO

11.00 · I consumi della Generazione Z all'insegna del meno e del senza

Un incontro dedicato alle scelte della nuova generazione di consumatori.

Con **Teo Musso** (Baladin) e **Duccio Cavalieri** (professore di Microbiologia all'Università di Firenze).

Modera l'incontro **Federico Quaranta** (conduttore radio-televisivo e autore)

Generation Z consumption trends focused on less and without

A talk to explore the choices of a new generation of consumers.

With Teo Musso (Baladin) and Duccio Cavalieri (Professor of Microbiology, University of Florence).

Moderated by Federico Quaranta (radio and television host and author)

15.00 · Il fenomeno dei cibi fermentati

Con **Marisa Passera** (conduttrice e appassionata di cucina),
Mark Blackwell (co-fondatore di Kimchi Pop), **Andrea Moser** (co-fondatore di Kombwine e partner di Legend Kombucha),
Mattia Baroni (Founder Microbe Whisperer re.garum)

A cura di **Anna Prandoni**, Direttrice Linkiesta Gastronomika

The phenomenon of fermented foods

With Marisa Passera (conduttrice e appassionata di cucina),
Mark Blackwell (co-fondatore di Kimchi Pop), Andrea Moser (co-fondatore di Kombwine e partner di Legend Kombucha),
Mattia Baroni (Founder Microbe Whisperer re.garum)

A cura di Anna Prandoni, Direttrice Linkiesta Gastronomika

17.00 · Crisi climatica e gastronomia tra produzione e ristorazione

A cura di **Massimiliano Tonelli**, Direttore Cibotoday

Climate crisis and gastronomy between production and catering

Curated by Massimiliano Tonelli, Director of Cibotoday

9 FEBBRAIO

11.00 · La nuova generazione della ristorazione: dialogo con i finalisti del Grande Cucina Talent Prize

I finalisti del Grande Cucina Talent Prize 2025 in dialogo con gli studenti degli istituti alberghieri.
A cura di **Grande Cucina**

The new generation of catering: dialogue with the finalists of the Grande Cucina Talent Prize

The finalists of the Grande Cucina Talent Prize 2025 in a dialogue with students from hospitality schools.
Curated by **Grande Cucina**

12.00 · Quando il menù racconta... non solo i piatti, ma anche la qualità degli ingredienti. La collaborazione sempre più stretta fra chef e produttori

Un confronto diretto tra marchi d'eccellenza e gli chef che li trasformano in piatti.

A cura di **Grande Cucina**

When the menu tells a story... not only of the dishes, but also of the quality of the ingredients. The ever-closer collaboration between chefs and producers

A direct discussion between leading excellence brands and the chefs who transform their products into dishes.

Curated by **Grande Cucina**

Inoltre
@UniCredit Taste Arena, Padiglione delle Ghiaia:

7 FEBBRAIO

15.00 · Il pericolo dei cibi falsi per consumatori e imprese

A cura di **Coldiretti**

The danger of fake foods for consumers and companies

Curated by Coldiretti

8 FEBBRAIO

14.00 · La piramide alimentare tra cultura del cibo e nuovi modelli

Con **Sara Farnetti** (Presidente Agronetwork e specialista in medicina interna), **Giulia Callini** (Segretario Generale Agronetwork) e **Valeria Bruni Giordani** (Vicepresidente Confagricoltura Firenze)

The food pyramid between food culture and new models

With Sara Farnetti (President of Agronetwork and specialist in internal medicine), Giulia Callini (General Secretary of Agronetwork) and Valeria Bruni Giordani (Vice President of Confagricoltura Florence)

9 FEBBRAIO

14.30 · Tè e infusi: nuove tendenze e occasioni per l'Ho.Re.Ca. tra botaniche territoriali e low o no alcohol

con: **Carlo Vischi** (food advisor), **Albino Ferri** (direttore scientifico Accademia Ferri), **Alberto Lupini** (Direttore Italia a Tavola)

Tea and Infusions: New Trends and Opportunities for Ho.Re.Ca. from Local Botanicals to Low and No Alcohol Options

with: Carlo Vischi (food advisor), Albino Ferri (Scientific Director Accademia Ferri), Alberto Lupini (Director Italia a Tavola)