



CALENDARIO EVENTI IN FORTEZZA DA BASSO

TASTE 19 | 07 - 09 febbraio 2026 | Firenze

SABATO 07 FEBBRAIO

| | |
|-------|---|
| 10:00 | COLDIRETTI TOSCANA Consegna Attestati Corsi Evooschool a cura Unaprol/Evooschool |
| 10:30 | UNICREDIT TASTE ARENA INAUGURAZIONE TASTE 19 Conferimento del Premio Taste 2026 |
| 12:00 | COLDIRETTI TOSCANA Master class dedicata agli operatori a cura Unaprol/Evooschool |
| 14:00 | UNICREDIT TASTE ARENA TASTE TALK IL GUSTO BUGIARDO: il ruolo dell'olfatto nella verità del sapore Un viaggio sensoriale con gli esperti della casa essenziera Mane, tra degustazioni guidate e scoperte sorprendenti. Il pubblico esplorera' il legame profondo tra olfatto e sapore, e il ruolo della memoria sensoriale. Un talk curato dalla casa essenziera Mane, per capire come rendere davvero indimenticabile ogni esperienza food. Con Bruno Chezzi (Fragrance Director, MANE Italy), Cristina Stefanutti (Fragrance Marketing Manager, MANE Italy) e Mattia Magistrelli (Flavor Application Specialist, MANE Italy) |
| 15:00 | UNICREDIT TASTE ARENA Il pericolo dei cibi falsi per consumatori e imprese Con Riccardo Fargione (Direttore della Fondazione Aletheja) e Martina Liverani (collaboratrice de Il Gusto). A cura di Coldiretti |
| 15:00 | COLDIRETTI TOSCANA Master class dedicata al pubblico a cura Unaprol/Evooschool |
| 16:00 | UNICREDIT TASTE ARENA TASTE RING Il boom del panettone. Ma fuori stagione Ferragosto con il panettone: perché no? Sul Ring si discute dell'ultima (e provocatoria) tendenza gourmet: il più iconico dolce delle feste natalizie proposto tutto l'anno in versione estiva. Con Renato Bosco (Renato Bosco Bakery), Vincenzo Tiri (Tiri), Alessio Tessieri (Noalya), Lucca Cantarin (Pasticceria Marisa) e Nicola Olivieri (Olivieri 1882). A cura di Davide Paolini |
| 16:00 | COLDIRETTI TOSCANA Olio Toscano IGP. L'olio bono per davvero. Degustazione guidata e racconto gastronomico con Luisanna Messeri. A cura Consorzio IGP Toscano |
| 17:00 | UNICREDIT TASTE ARENA TASTE TALK Nuove sinergie tra turismo e true food Gli inimitabili sapori del nostro paese sono sempre stati leva fondamentale per il turismo estero in Italia. Perché non usare il turismo come canale di promozione e sostegno del true food? Con Francesca Romana Cassano (Terre di Grifonetto) e Ilaria Legato (brand designer e autrice). A cura di Viola Buitoni, docente e autrice |

DOMENICA 08 FEBBRAIO

| | |
|-------|---|
| 10:00 | UNICREDIT TASTE ARENA La rivoluzione della sostenibilità agricola: l'Agricoltura Biologica e Rigenerativa tra impatti Nature Positive e Nature Credits misurabili A cura di ICEA |
| 10:30 | COLDIRETTI TOSCANA Master class dedicata agli operatori a cura Unaprol/Evooschool |

11:00

UNICREDIT TASTE ARENA



TASTE TALK

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

Un incontro dedicato alle scelte della nuova generazione di consumatori: meno alcol, ingredienti chiari e alimenti poco processati. Un viaggio tra attenzione alla provenienza, sostenibilità e nuove aspettative, per capire come le aziende possono evolvere per parlare davvero al consumatore di oggi.

Con Teo Musso (Baladin) e Duccio Cavalieri (professore di Microbiologia all'Università di Firenze).
Modera l'incontro Federico Quaranta (conduttore radio-televisivo e autore)

12:00

UNICREDIT TASTE ARENA



TASTE RING

Dalla panetteria alla bakery

Sul Ring si danno appuntamento i maggiori esperti di panificazione per fare il punto sulla grande trasformazione del mondo del pane, in passato sempre ancorato alle tradizioni.

Con Davide Longoni (founder Panificio Longoni Milano), 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).
A cura di Davide Paolini

12:00

COLDIRETTI TOSCANA

Master class dedicata agli operatori

a cura Unaprol/Evooschool

14:00

UNICREDIT TASTE ARENA

Piramide alimentare e cultura del cibo: verso nuovi modelli

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

15:00

UNICREDIT TASTE ARENA



TASTE TALK

Il fenomeno dei cibi fermentati

Dal Garum dell'antica Roma all'avanguardia: facciamo fermentare le idee, per un'alimentazione sempre più "buona", per il gusto, la salute e il pianeta.

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

15:00

COLDIRETTI TOSCANA

Master class dedicata al pubblico

a cura Unaprol/Evooschool

16:00

UNICREDIT TASTE ARENA



TASTE RING

Dalla cucina al prodotto: una nuova sfida tra chef stellati

Un'occasione per vedere riuniti alcuni dei nomi più importanti della ristorazione italiana e ascoltare la loro esperienza di produttori.
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)
A cura di Davide Paolini

17:00

UNICREDIT TASTE ARENA



TASTE TALK

Crisi Climatica e gastronomia tra produzione e ristorazione

Con Paolo Parisi (allevatore visionario), Marco Ciardullo (Fish Different) e Simone Menegon (Solotreviso).
A cura di Massimiliano Tonelli, Direttore Cibotoday

LUNEDÌ 09 FEBBRAIO

10:30

COLDIRETTI TOSCANA

Master class dedicata agli operatori

a cura Unaprol/Evooschool

11:00

UNICREDIT TASTE ARENA



TASTE TALK

Quando il menù racconta... non solo i piatti, ma anche la qualità degli ingredienti.

La collaborazione sempre più stretta fra chef e produttori

Con Paolo Barrale (chef ristorante Aria), Andrea Impero (chef ristorante Elementi Fine Dining di Borgobrufa SPA Resort), Riccardo Monco (chef enoteca Pinchiorri), Massimo Mancini (Pastificio Agricolo Mancini), Gerardo Marrazzo (Casa Marrazzo), Nico Palazzo (Coda Nera), Cristiano Savini (Savini Tartufi). Modera Lydia Capasso (Grande Cucina)

12:00

UNICREDIT TASTE ARENA



TASTE TALK

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

Con Marco De Signoribus (Ristorante Gabbiano 3.0 Marina di Grosseto), Aurora Protano (Ristorante Pipero Roma), Francesco De Padova (Ristorante Santa Elisabetta Firenze), Agnese Loss (Ristorante Osteria Contemporanea Gattinara), Michele Di Leva (Casa Angelina Praiano) e Alessio Gallelli (Park Hyatt Milano). Modera Federico Lorefice (Direttore Grande Cucina)

12:00

COLDIRETTI TOSCANA



Master class dedicata agli operatori

a cura Unaproli/Evooschool

14:30

UNICREDIT TASTE ARENA



TASTE TALK

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) e Alberto Lupini (Direttore Italia a Tavola)

15:00

COLDIRETTI TOSCANA



Master class dedicata al pubblico

a cura Unaproli/Evooschool