

zarabaza

- CIBO
- FIERE

JAZZY TASTE!

Redazione 26 Gennaio 2023



La 16° edizione del salone di riferimento

della *food culture* contemporanea

in scena per la seconda volta alla Fortezza da Basso di Firenze

dal 4 al 6 febbraio 2023.

Tra armonie di sapori, gustose improvvisazioni e accostamenti inediti, 538 aziende si presentano al pubblico di buyer internazionali.

La “Pasta” è il tema intorno al quale ruotano talk ed eventi.

Gli “Amari” sono protagonisti della Special Area Spirits.

E ancora i temi caldi dei Ring, le novità del Taste Shop

e l’exploit sul digitale con Pitti Connect

La 16° edizione di **TASTE. In viaggio con le diversità del gusto** si svolgerà a Firenze, **dal 4 al 6 febbraio 2023**, e per la seconda volta sarà ospitata nella straordinaria scenografia della **Fortezza da Basso**, in continuità con le edizioni invernali di Pitti Immagine Uomo, Pitti Immagine Bimbo, Pitti Immagine Filati.

538 espositori, **100 le aziende che partecipano per la prima volta** e una presenza **sempre più internazionale di buyer in arrivo anche dai mercati emergenti**. Questa è solo una rapida istantanea dell'evento firmato da Pitti Immagine e dedicato alle eccellenze enogastronomiche italiane, frutto della tradizione, delle peculiarità territoriali e di straordinarie storie familiari e imprenditoriali. Dal salato al dolce, dai soft drinks agli spirits, passando per il design dedicato alla tavola, Taste è l'appuntamento di riferimento per scoprire le migliori aziende, i prodotti iconici e le tendenze del food & beverage, in un percorso fatto di proposte sempre più creative e consapevoli. Come al solito, tutta la città si animerà con il calendario "off" **FUORI DI TASTE**: cene a tema, presentazioni ed eventi coinvolgenti per degustare i prodotti di Taste nei locali più belli di Firenze. Confermata la **Fortezza da Basso** come location. Una scelta che ha permesso a Taste di crescere e ampliarsi in un percorso espositivo elegante e accogliente, e di essere riconosciuta come luogo ideale di scoperta e di business per un pubblico di esperti del settore internazionale e di alto livello.

*"Taste ha cambiato pelle, pur rimanendo fedele a sé stesso", dice **Agostino Poletto, direttore generale di Pitti Immagine**. "Il passaggio dalla Stazione Leopolda alla Fortezza da Basso – che si è reso necessario durante la pandemia – ci ha offerto l'occasione giusta per far esprimere al salone tutto il suo potenziale. La nuova scenografia è piaciuta in primis alle aziende: il 90% dei partecipanti del 2022 è tornato anche a questa edizione. In più, gli spazi della Fortezza hanno reso possibile l'inserimento di ben 100 interessanti novità. I nuovi ingressi sono stati selezionati con il rigore di sempre con uno scouting diretto o valutando le oltre 250 richieste di partecipazione che ci sono pervenute".*

BUYER SEMPRE PIU' INTERNAZIONALI. Raggiungeranno Firenze per scoprire le proposte di Taste, **i buyer** dei più importanti negozi specializzati, aziende della distribuzione food, department store e importatori di eccellenze italiane. Tra i mercati di riferimento: **Stati Uniti, Francia, Regno Unito, Cina ed Emirati Arabi**. E tra i nuovi mercati presenti a questa edizione sono attesi compratori e professionisti del food da **Brasile, India, Polonia, Singapore e Kirghizistan**.



UNICREDIT MAIN PARTNER di PITTÌ IMMAGINE

UniCredit, Main Partner di Pitti Immagine, è presente anche all'edizione 2023 di Pitti Taste.

“Il nostro Gruppo – **sottolinea Andrea Burchi, Regional Manager Centro Nord UniCredit** – si pone come interlocutore e partner di riferimento per lo sviluppo del sistema produttivo italiano. Lo fa con soluzioni in grado di rispondere in concreto alle esigenze dei diversi comparti produttivi. Per il settore agroalimentare, ad esempio, UniCredit ha attivato un team operativo dedicato e predisposto specifiche convenzioni per il supporto delle filiere. Ha inoltre rilanciato per il triennio 2022-2024 Made4Italy, programma che include un plafond di 5miliardi e consulenza mirata per stimolare la sinergia tra turismo e agroalimentare, con un focus su sostenibilità, riqualificazione energetica delle strutture e supporto alla transizione digitale, in linea con gli obiettivi del PNRR”.



JAZZY TASTE è il tema della campagna di lancio della manifestazione

Tra cibo e musica, del resto, non mancano le assonanze. Il jazz, poi, è il genere musicale che meglio rappresenta la voglia e la libertà di provare accostamenti inediti, lanciandosi nell'esplorazione di sound innovativi. Proprio come accade con i sapori. Clarinetto, sax, tromba e percussioni, in versione “golosa”, detteranno il ritmo della sedicesima edizione di Taste, lanciata dalla campagna di comunicazione realizzata da Auge Design.

CRESCA PITTICONNECT. La piattaforma online Pitti Connect (taste.pittimmagine.com) registra un interesse sempre maggiore, come strumento che permette a tutti gli operatori di scoprire in anticipo i prodotti e le novità, pianificare la visita e incrementare il networking – attivando nuovi contatti e gestendo le relazioni oltre la manifestazione fisica, e di approfondire i temi attraverso focus editoriali. La quasi totalità delle aziende che partecipano a questa edizione hanno deciso di essere online su Connect, caricando materiale di altissima qualità che racconta la loro storia, valori, prodotti. Contenuti che la scorsa edizione sono stati premiati da **250 mila visite** e quasi **1 milione di pagine viste**, oltre che da **3.500 buyer registrati di cui il 16%** proveniente dall'estero.

IL PERCORSO ESPOSITIVO

Taste n.16 porta con sé molte novità nel **percorso espositivo**. Dopo lo stop obbligato tornano le **degustazioni** in tutti gli stand, quindi anche gli espositori dotati del modulo bancone potranno tornare a proporre assaggi ai visitatori interessati.

Il **TASTE TOUR** partirà dal Piano Attico del Padiglione Centrale con il mondo dei salati per proseguire al Piano Terra che accoglierà a fine percorso anche una proposta “ibrida”, che accompagnerà i visitatori verso i sapori dolci riuniti al Padiglione Cavaniglia.

La sezione **TASTE TOOLS** rinnoverà la propria offerta con accessori per la tavola e per la cucina, tra tecnologia e lifestyle. Ecco i nomi delle aziende protagoniste: **3G Packaging, Alba Firenze, Caraiba, Infinito Design, Passepartout, Fresco, Elga Design, Parentesi Quadra Food Division, Pasin Bags, Ratafia' Firenze, Regalpack, Nastrificio Sirene, Tablecloths.It, Vulcania.**

Al Piano Terra del Padiglione Centrale, trova posto anche la **TASTE SPECIAL AREA** che a questa edizione propone un **focus sugli Amari**: una selezione di 13 etichette artigianali che rappresentano l'eccellenza del made in Italy in questo settore e che si candidano a entrare nelle proposte mixology dei migliori cocktail bar. Ecco i loro nomi: **Amaro 21, Amaro Erbes, Amaro Rubino Bio, Amaro Uno e Amaro l'Altro, Elisir di China, Essentiae del Salento/Amaro di ulivo, Fattoria Barbarossa, Granamaro, Green Heart Distillery, Maremmamaro, Mirto Sannai, Pepticus (Aque), Uvamarum.**

Al termine del percorso, nel Padiglione Cavaniglia, l'immane appuntamento con il **TASTE SHOP** dove acquistare i prodotti scoperti durante la visita. Grazie a una diversa organizzazione degli spazi, che a questa edizione segue l'ordine alfabetico delle aziende, sarà più facile orientarsi tra i prodotti in vendita sugli scaffali.

Al Piano Attico, ritroveremo la **UNICREDIT TASTE ARENA**, palcoscenico per i RING curati da Davide Paolini e per lo speciale programma di TALKS, incontri e presentazioni.

LE AZIENDE di TASTE:

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

Adamas Caviar, Agrimo' / Bernardini De Pace, Alici di Menarca, Amaretti di Guarcino, Argintario, Aromi di Utra, Az. agr. Vireis, Barlotti, Bifulco carni dal 1947, Campisi, Caviar Giaveri, Ciokarrua, Geofoods, Gold chef di Giusto Manetti Battiloro, I Pozzi Beccafumo, I Segreti di Diano, Lavoratti 1938, Le Mareviglie, Maiale Tranquillo, Marco Seno, Natura Humana, Perle della Tuscia, Ramo di Mandorlo, R'era D'minot, Scovaventi, Sesamo di Ispica, Solky, Synbiofood, Taurus Gin, The Garda Egg, Tirrena, Torrone L'Aquila, Trebbio, Umami, Unique, Vermouth agricolo delle colline di Firenze.

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

Acetaia La Bonissima, Amedei, Antica Macelleria Falorni, Antica Torroneria Piemontese, Apicoltura Cazzola, Artigiano Pastaio Cav. Giuseppe Cocco, Az. Agr. Papa dei Boschi, Az. Agr. San Pietro a Pettine, Birrificio del Forte, Calvisius Caviar, De' Magi – Alchimia de' Formaggi, Deta, Devodier Prosciutti, Domenis 1898, Frantoio di Sant' Agata d'Oneglia, Frantoio di Santa Tea, Frantoio Muraglia, Fratelli Pelizzari Prosciutti, Friultrota, Gin Canapone, Gin Toscano, Gio' Porro, Il Borgo del Balsamico, La Nicchia Pantelleria, La Via del Te', Luigi Guffanti 1876, Marina Palusci Organic Farming, Noalya, Nocciolini di Chivasso, Olivieri 1882, Pastificio Agricolo Mancini, Pastificio Benedetto Cavalieri dal 1918, Pastificio Gentile di Gragnano, Pesto Rossi 1947, Peter in Florence, Prosciuttificio Dok Dall'Ava, Renato Bosco

Bakery, Riso del Vo', Salumificio Mannori, Savigni, Savini Tartufi, Tenute Librandi, Testa Conserve, Trota Altura, Upstream.

II PUBBLICO

All'ultima edizione, tornata a svolgersi in presenza nel marzo 2022 – dopo un anno di stop forzato e in un periodo ancora di grandi limitazioni – Taste ha registrato un grande successo con circa **5.000 operatori del settore intervenuti**, con incrementi importanti soprattutto dal **fronte estero** rappresentato da quasi **500 compratori e 50 paesi di provenienza**. In totale quasi **7.000 visitatori nei tre giorni**, una grande partecipazione al programma di eventi alla Fortezza e agli appuntamenti FuoriDiTaste in città.

La PASTA è il tema di questa edizione

Alimento principe della cucina italiana, la cui semplicità – farina, acqua e niente di più – riconduce alle origini, alla terra che produce il grano e a generazioni di produttori che macinano, impastano, trafilano, essiccano per regalare alle tavole di tutto il mondo la passione in punta di forchetta. La **PASTA** è tradizione, tipicità, convivialità, nutrimento e creatività. È casa, certo, ma sempre di più è anche alta cucina.

Taste offrirà un **viaggio** speciale alla **scoperta delle esperienze e sfaccettature del mondo della pasta, e dei nomi di alcuni importanti pastifici**.

Il tema sarà inoltre protagonista dell'**installazione** all'entrata della **UniCredit Taste Arena** e di una serie di **Taste Talk**, facendo incursione anche nei **Taste Ring** curati da Davide Paolini.

I capolavori della Taste Gallery

Trafile, riccioli e finissime piegature

La bellezza della pasta italiana in mostra. La parete esterna della UniCredit Taste Arena si trasforma in una quadreria dove ammirare le creazioni dei pastai di Taste, immortalate in formati e inquadrature sorprendenti. Su un elegante sfondo damascato, si stagliano le preziose cornici dorate realizzate dall'artigiano fiorentino Santurri – in vendita per chi voglia portare con sé un ricordo di questa esperienza.

I TASTE RING di Davide Paolini:

Sabato 4 febbraio – ore 11.00

Dove si approvvigionano di prodotti i grandi hotel?

Un confronto fra Food&Beverage manager dell'hotellerie e artigiani del cibo sulle possibilità di collaborazione. Partecipano: **Gabriele Fedeli** (Corporate F&B Director, Lungarno Collection), **Alessio Anedda** (F&B Manager, Four Seasons), **Martino de Rosa** (CEO, At Carmen), **Andrea Porro** (Giò Porro), **Giordano Palazzo** (Coda Nera).

Domenica 5 febbraio – ore 15.00

La rivincita della pasta secca

Perché la cucina stellare per anni non ha utilizzato la pasta secca poi all'improvviso il boom di spaghetti al pomodoro e alla cacio e pepe.

Partecipano: **Andrea Cavaliere** (Pastificio Benedetto Cavaliere dal 1918) e **Alberto Zampino** (Pastificio Gentile di Gragnano), assieme agli chef **Igles Corelli**, **Fulvio Pierangelini** e **Vito Mollica**.

ITASTE TALKS

Sabato 4 febbraio

Ore 15.00

L'origine della materia prima in etichetta: un must da difendere

Con **Giovanni Fiori** (Luigi Guffanti 1876), **Savino Muraglia** (Frantoio Muraglia), **Luigi Scordamaglia** (Filiere Italia), **Ettore Prandini** (Confederazione Coldiretti).

A cura di **Davide Paolini**, in collaborazione con **Coldiretti Toscana**.

Ore 16.00

I suoni del cibo

Come il colore e la musica influenzano il nostro palato. Con **Fiamma**

Rivetti (Coordinatrice del centro di ricerca, IULM), **a:bsent** (musicista e esperto di playlist associate al cibo), **Eugenio Signoroni** (autore di numerosi podcast a tema cibo), **Lorenzo Caimi** (amministratore delegato, Caimi Brevetti).

A cura di **Anna Prandoni**.

Domenica 5 febbraio

Ore 11.00

Quel che i giovani non dicono (ma fanno)

Le nuove leve della produzione enogastronomica italiana a confronto

Silvia Tovo (Meracinq)

Matteo Frescobaldi (Laudemio Frescobaldi e Tirrena)

Nicola Olivieri (Olivieri 1882)

A cura di **Anna Prandoni**

Ore 16.00

Hot Cotture

Il senso della moda per la pasta. Parole e immagini sulla fascinazione reciproca tra pasta e moda, tra estetica, eros e gusto. A cura di **Antonio Mancinelli**, in conversazione con **Betony Vernon**.

Ore 17.00

Ecco di che pasta son fatte le donne!

Generazioni, cibi, culture, latitudini a confronto.

Partecipa una **Marietta di Casa Artusi**; **Xin Ge Liu** de Il Gusto Xinge Dim Sum; **Matilde Pettini** di Dalla Lola. Modera **Martina Liverani**

E inoltre:

Alle ore 17.30 nella Food Lounge al Piano Attico del Padiglione Centrale:

Il Gusto Amaro Della Vita

Aperitivo a base di amari, a cura di **Paolo Ponzo**.

Lunedì 6 febbraio

Ore 11.00

Mi dedico alla terra

Storie di imprenditrici agricole, dall'invisibilità al protagonismo delle donne in agricoltura. Perché sempre più donne scelgono il mestiere della terra, si iscrivono alla Facoltà di Agraria, sono alla guida di aziende agricole.

Con **Alice Cerutti** (Cascina Oschiena), **Melissa Girardi** (Bio41), **Silvia Cittadini** (Casale della Riserva Torlonia). A cura di **Massimiliano Tonelli**.

Ore 12.00

Italian Sounding: un danno economico e qualitativo al Made In Italy

Con **Beatrice Ughi** (Gustiamo), **Fabrizio Filippi** (Consorzio Olio Toscano IGP), **David Granieri** (UNAPROL Consorzio Olivicolo Italiano) e **Francesco Maggi** (Casabase).
A cura di **Davide Paolini**, in collaborazione con **Coldiretti Toscana**.

Tra le partecipazioni speciali a questa edizione:

La LIBRERIA di GUIDO TOMMASI EDITORE

Guido Tommasi Editore inaugura il suo 2023 con un appuntamento diventato ormai un classico. La casa editrice milanese torna infatti a Taste insieme a tutti i professionisti che rappresentano l'eccellenza del gusto e le tendenze della cultura gastronomica contemporanea.

A stomaco vuoto si vive male e si scrive peggio. Per questo Guido Tommasi Editore prende parte al salone: l'amore per il cibo, per i luoghi, per i libri e per le persone è il punto di partenza della casa editrice, che accoglierà i visitatori nel suo bookshop al Piano Attico del Padiglione Centrale. Tra novità librerie, best-seller, classici e conferme, il fil rouge è uno: ingolosire il lettore e incuriosire l'appassionato buongustaio!

ACQUA PLOSE, sponsor tecnico della manifestazione

L'azienda altoatesina Fonte Plose, selezionata fin dalle prime edizioni di Taste quale esempio di eccellenza italiana nell'ambito del beverage e dell'acqua di qualità, è ancora una volta sponsor tecnico di Pitti Taste per fornire tutti i giorni di manifestazione la sua acqua pura e leggerissima. *(vedi comunicato allegato)*

COLDIRETTI a TASTE 2023

Coldiretti, la più grande associazione di categoria che riunisce, rappresenta e assiste i coltivatori italiani, partecipa al salone con una speciale area lounge, in cui organizzerà eventi per approfondire i temi più attuali dell'agroalimentare. Con la collaborazione di **Unaprol** (consorzio olivicolo italiano attivo da oltre 40 anni, che rappresenta gli interessi

di più di 100 mila imprese di tutte le regioni olivicole italiane supportandole nei diversi ambiti della filiera), della **Fondazione EVOO School Italia** (che ha lo scopo di far progredire il settore olivicolo attraverso corsi e attività formative), e del **Consorzio dell'olio Toscano IGP** (che raggruppa quasi 9.000 olivicoltori toscani), verranno proposte **masterclass dedicate all'olio differenziate per operatori/buyer e per visitatori/consumatori**: training esperienziali durante il quale i partecipanti, guidati da assaggiatori professionisti in un percorso di analisi sensoriale di diverse tipologie di oli, acquisiranno i principi di base per riconoscere il fruttato, l'amaro ed il piccante quali caratteristiche distintive dell'olio EVO e per imparare a differenziare un olio di qualità da uno scadente.

Inoltre, **esperti e rappresentanti Coldiretti** parteciperanno anche a una serie di incontri curati da **Davide Paolini** in scena nella **UniCredit Taste Arena**.



Tra gli eventi alla Fortezza da Basso segnaliamo:

FORCHETTIERE AWARDS 2023

Quest'anno Taste ospiterà anche la premiazione del **Forchettiere Awards 2023 (sabato 4 febbraio, ore 12.00 alla UniCredit Taste Arena)**, terza edizione del riconoscimento ideato dall'omonima testata d'informazione gastronomica e dedicato alle eccellenze della ristorazione fiorentina e toscana. Alla Fortezza verranno consegnati i premi al Piatto dell'anno, al ristorante green dell'anno, al *signature* cocktail dell'anno e al personaggio dell'anno.

Consegna del premio Tavoleta d'Oro 2023

Domenica 5 febbraio, alle ore 12.00, la Fortezza da Basso sarà il palcoscenico ideale per la consegna degli ambiti premi Tavolette d'Oro 2023, veri oscar del cioccolato, con cui la Compagnia del Cioccolato incorona i migliori cioccolatieri d'Italia.

FUORIDITASTE:

in città le iniziative gourmet e gli eventi legati ai prodotti di Taste

Ad ogni edizione di Taste la città di Firenze si anima con una serie di iniziative legate al gusto. Torna dunque anche **FuoriDiTaste**, con un calendario di degustazioni a tema, eventi speciali e nuovi modi di interpretare il food. Un programma che unisce le aziende che partecipano alla manifestazione e alcune tra le location e i locali più belli della città, e che di edizione in edizione registra un grande interesse e una partecipazione in crescita tra gli appassionati gourmet.

Per informazioni e aggiornamenti sul programma e gli eventi:

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

TASTE INFO:

Gli orari di apertura per operatori del settore e per il pubblico di appassionati:

_ dalle ore 9.30 alle ore 19.30 di SABATO e di DOMENICA, e dalle 9.30 alle 18 di LUNEDI' per gli operatori del settore;

_dalle 14.30 alle 19.30 e lunedì dalle 9.30 alle 18, ingresso aperto anche al pubblico.

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

Prosegue anche a Pitti Taste la collaborazione di Pitti Immagine con il Main Partner UniCredit.

La banca si pone come interlocutore e partner di riferimento per lo sviluppo del sistema produttivo italiano. E supporta, in particolare, il **settore agroalimentare** con soluzioni specifiche, con un team operativo dedicato e convenzioni mirate per il supporto delle filiere.

UniCredit – che nel corso del 2022 ha sostenuto le imprese italiane dell'agroalimentare anche con liquidità per circa 700milioni di euro, di cui circa 20milioni per la **Toscana** – ha inoltre rilanciato per il triennio 2022 2024 **Made4Italy**

<https://www.zarabaza.it/2023/01/26/jazzy-taste/>