

Taste, Firenze capitale della cultura contemporanea del cibo per tre giorni

2 Febbraio 2024

di Redazione



FIRENZE – Alla Fortezza da Basso di Firenze, torna l'appuntamento con “Taste. In viaggio con le diversità del gusto”. Il salone di Pitti Immagine rivolto ai professionisti del settore food & beverage, giunto alla sua 17esima edizione, parte domani e va avanti fino a lunedì.

Riflettori puntati su circa 640 aziende, rappresentative dei valori e delle specificità della cultura produttiva e della tradizione gastronomica italiane. Sono oltre 100 le realtà che si presentano per la prima volta a Taste: un made in Italy dolce e salato pronto a viaggiare nel mondo e a conquistare le tavole più raffinate e i palati più esigenti. Il percorso espositivo di Taste, a questa edizione arricchito da importanti novità, permette a un pubblico di buyer

sempre più internazionale di approfondire prodotti iconici e di tendenza, eccellenze artigianali e produzioni innovative, oltre al design dedicato alla tavola.

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

Il Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale e Agenzia Ice promuovono il ruolo di Firenze nella strategia di internazionalizzazione e promozione dell'industria italiana di eccellenza, attraverso il sostegno ai saloni 2024 di Pitti Immagine, un contributo fondamentale per il programma di incoming dei migliori operatori esteri e di comunicazione.

“Grazie a questa collaborazione per Taste – aggiunge Poletto – possiamo investire preziose risorse anche nell'invito a buyers provenienti dai mercati emergenti, sia quelli che sappiamo essere potenziali nuovi clienti del Made in Italy di qualità, sia quelli che stanno già diventando importanti per i nostri espositori. Per questa attività abbiamo lavorato con il personale degli uffici Ice all'estero, trovando sempre competenza e approfondita conoscenza dei rispettivi contesti di distribuzione e consumo, elementi decisivi per una seria programmazione”.

Grazie al supporto del Ministero e Agenzia Ice, raggiungerà Firenze per scoprire le proposte di Taste, un'importante delegazione di buyer e operatori dei più importanti negozi specializzati, aziende della distribuzione food, department store e importatori di eccellenze italiane, da mercati come Stati Uniti, Canada, Arabia Saudita, Corea del Sud, Cina, Regno Unito, Germania, Olanda, Francia, Belgio, Austria, Hong Kong, Svizzera, Irlanda, Scandinavia, Paesi Baltici, Repubblica Ceca.

A questi si aggiungono i buyer del programma di incoming sostenuto da Pitti Immagine, in arrivo da Giappone, Brasile, India, Grecia, Emirati Arabi Uniti, Spagna, Slovacchia, Lussemburgo, Olanda.

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

annuncia la manifestazione. Qui gli ingredienti più noti delle nostre tavole sono diventati simboli colorati della grande varietà di sapori offerta dal percorso espositivo della manifestazione. Una sorta di menù ideale, evocativo e al tempo stesso concreto, da gustare in punta di forchetta, dal salato al dolce, per risvegliare i sensi, a partire da quello della vista, e per accendere la voglia di scoprire o di riscoprire le eccellenze italiane.

Il progetto speciale di questa edizione è New Egg: Giannoni & Santoni, realtà specializzata nella progettazione di spazi e opere ad alto valore artistico, presenta un'inaspettata collezione di pollai domestici, oggetti che travalicano i confini tra arte, design e architettura, pensati dall'ironico duo Vedovamazzei, con la direzione artistica di **Nicolas Ballario**. Il progetto vede inoltre la collaborazione di **Paolo Parisi**, il più apprezzato produttore al mondo di uova di alta qualità, simbolo di una visione in cui etica, attenzione alla biodiversità e creatività si fondono, con l'obiettivo di costruire una nuova consapevolezza intorno al legame tra uomo, animali e natura. Prima espressione di Off, nuovo marchio dell'universo Giannoni & Santoni nato proprio con la volontà di dare origine a oggetti, opere, prodotti fuori dagli schemi e orientati a ripensare un nuovo rapporto con la natura. New Egg ha debuttato in occasione dell'ultima edizione di Artissima a Torino, e ora arriva in esclusiva a Firenze per il pubblico di Taste.

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

Tre le sezioni in cui è suddiviso il percorso: Taste Tour, Taste Spirits e Taste Tools.

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

Il Padiglione Cavaniglia accoglierà anche Taste Spirits. Partito come progetto speciale, oggi questo focus dedicato all'eccellenza del made in Italy in fatto di Gin, Vermouth e Amari, è diventato una vera e propria sezione che a febbraio presenta una selezione di 24 etichette artigianali. Ecco i loro nomi: Amaro Auser, Amaro di Quartiere, Amaro Rubino Bio, Amaro Uno

& Amaro l'Altro, Argintario, Di Baldo Spirits, Distilleria Deta, Elisir di China, Erbes, Essentiae del Salento, Gin Fulmine, Granamaro, Mirto Sannai, Nannoni, Peter in Florence, Risorgimento n°5, Spiriti del Bosco, Pepticus, Ulibbo, Vermouth Agricolo delle colline di Firenze, VisionAir Gin.

La sezione Taste Tools, infine, rinnoverà la propria offerta con accessori per la tavola e per la cucina, tra tecnologia e lifestyle, sempre al Piano Attico e al Piano Terra del Padiglione Centrale. Ecco i nomi delle aziende protagoniste: 3G Packaging, Alba, Fresco, Infinito Design, Nastrificio Sirene, Parentesi Quadra, Pasin Bags, Ratafià, Regalpack, Tableclothes, Tuorlo, Vulcania.

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

Tra i nuovi ingressi di questa edizione Acetaia Ducale Estense, Agricola Senga, Antica Corte Pallavicina, Aromy, Artigiano della 'nduja, Be my Ghee, Brisval, Ca' Negra, Caffè Pé-Fé, Calcagno 1946, Cantina Murales, Capobianco Farm, Cinquina, Contessa 1522, Enio Ottaviani, Ernesto Brusa, Forno Brisa, Forno Sammarco, Frutti del grano, I Piaceri di, Italiana Capers Sud, Juvara, La Cascina 1899, La Mèrica, Le Ife, Mulin Barot, Patrizi, Maraviglia, Metodo Massi, Mia Kombucha, Nocciolo.it, Pfeffer, Pieve di Campoli, Querciamatta, Tenute Caracci, Valico Terminus, Venditti, Vongole Bernardi, Zolla 14.

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

Stefania Calugi, Taste Conserve, The Garda Egg, Upstream, Via dei Birrai 32.

All'ultima edizione, che si è svolta a febbraio 2023, Taste ha registrato circa 10mila visitatori, di cui 7.050 operatori del settore (di questi circa 6.000 sono stati i buyer). I numeri dall'estero hanno raggiunto quasi 600 compratori da 50 paesi di provenienza (+20%). I mercati esteri più rappresentati sono stati Francia, Germania, Stati Uniti, Svizzera, Regno Unito, Austria, Spagna, Olanda, Belgio, Lituania. Buone le presenze dall'area Scandinava, Giappone, Corea del Sud, Cina - Continentale e Cina - Hong Kong, così come da nuovi mercati lontani come Australia, Sud Africa e da paesi dell'Asia Centrale come Kirghizistan e Kazakistan.

SPUNTI DI PROGRAMMA

Tra i Taste Ring di Davide Paolini, in programma "Le fermentazioni del cibo". La fermentazione e la lievitazione sono fenomeni che riguardano molti cibi come il pane, il cioccolato, il vino, la birra, gli aceti. Il talk servirà ad approfondire i vari aspetti produttivi con l'aiuto di uno scienziato: il professor **Duccio Cavalieri**, presidente della Società mondiale di studi sulle fermentazioni e lievitazioni. Insieme a lui ci saranno **Alessio Tessieri** (cioccolato Noalya) e **Marco Caprai** (Azienda vinicola Caprai).

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

Si parlerà anche de "Il vino in anfora". Le anfore sono il recipiente più antico per la fermentazione del vino, già adottate dai Romani e soprattutto in Georgia, da dove negli ultimi anni si è sviluppato un fenomeno che ha interessato i produttori italiani. Il talk a cui parteciperanno sia produttori di anfore in terracotta (Giovanni Manetti: Fontodi vino e Fornace Manetti) che di vino, cercherà di spiegare i perché di successo di questa tecnica così antica.

Tra i Taste Talks, poi, "Il sapore del colore". La cucina è un'arte visiva che suscita emozioni e i colori ne sono elementi fondamentali, perché il colore viene prima del gusto, guidano le nostre scelte e la nostra percezione dei sapori. Si parlerà di Cromocucina e di come i colori influenzano il sapore dei cibi con una neuropsicologa, un nutrizionista, una food stylist/blogger, uno chef.

E ancora, “Fake Color / Fake Food”. Sofisticazione, adulterazione, alterazione, contraffazione: si parlerà di frodi agroalimentari e di tutela della salute con chi direttamente se ne occupa. Ne “I colori del paesaggio” si affronteranno i cambiamenti climatici che ridisegnano la geografia e l’economia delle colture: come aumento delle temperature, siccità, alluvioni, eventi estremi impattano sulla produzione agricola e come gli agricoltori reagiscono e si difendono. Tra i protagonisti **Bernardo Gozzini** (Amministratore Unico del Consorzio LaMMA), **Gerardo Diana** (Presidente del Consorzio di Tutela Arancia Rossa di Sicilia Igp). Modera **Martina Liverani** (Dispensa magazine).

Talk anche su “Dal seme al piatto: come si diventa cibo”, sulla filiera alimentare e le aziende che gestiscono tutto il processo produttivo. La catena produttiva tra innovazione e tradizione. Tre storie di produttori raccontate dal direttore di *CiboToday* **Massimiliano Tonelli**.

Tra gli eventi in Fortezza da segnalare anche Il Forchettiere Awards 2024: anche quest’anno Taste ospiterà la premiazione dei Forchettiere Awards, quarta edizione del riconoscimento ideato dall’omonima testata d’informazione gastronomica e dedicato alle eccellenze della ristorazione fiorentina e toscana. Alla Fortezza verranno consegnati i premi al Piatto dell’anno, al Ristorante Green, alla Pizza dell’anno, al Personaggio dell’anno, e al Cocktail Bar dell’anno.

Presentazione di *Senza scadenza. L'intramontabile packaging made in Italy*: la giornalista e filologa **Camilla Sernagiotto** racconta in questo libro – edito da Ultra (2023) – le confezioni di prodotti italiani che hanno resistito alla prova del tempo: dal barattolo della colla Coccoina al vaso bianco e blu di Amarena Fabbri fino alla tazzina marrone della Coppa del Nonno e al tubetto di Crystal Ball. Una carrellata di 60 aziende che rappresentano l’eccellenza del made in Italy e che, in occasione di questo volume, hanno aperto i propri archivi.