

taste

IN VIAGGIO CON LE DIVERSITÀ DEL GUSTO

TASTE N.6:

**dal 12 al 14 marzo 2011 alla Stazione Leopolda di Firenze,
3 giorni di assaggi, novità, acquisti, eventi e lifestyle dedicati al gusto.
E per una settimana Firenze è *Fuoriditaste***

Dal **12 al 14 marzo 2011**, alla **Stazione Leopolda di Firenze**, **Pitti Immagine** presenta la sesta edizione di **TASTE. IN VIAGGIO CON LE DIVERSITÀ DEL GUSTO**, il salone dedicato alle eccellenze del gusto e del food lifestyle.

A questa edizione Taste cresce, nel numero degli espositori protagonisti - saranno infatti circa **240 le aziende** specializzate e di nicchia che proporranno i loro prodotti al pubblico di appassionati, **un aumento del 20% rispetto all'ultima edizione** – e negli spazi espositivi della manifestazione, andando a coinvolgere anche l'area Alcatraz della Stazione Leopolda, che ospiterà una serie di progetti e contenuti speciali. A curare il layout del salone, sarà anche per questa edizione l'architetto Alessandro Moradei.

Per gli operatori della gastronomia e della ristorazione e per il pubblico dei visitatori, Taste si è affermato negli anni come un'esperienza divertente e coinvolgente, un viaggio multi-sensoriale alla scoperta dei tanti modi in cui oggi si esprime e si sperimenta il gusto:

_ **Taste Tour** è il percorso di degustazione dei prodotti proposti dalle aziende, per conoscere e approfondire le ricchezze gastronomiche del nostro paese: dalla vellutata al tartufo nero alla 'matriciana di pesce, dal salame al Chianti alla bresaola di tonno, dalla pasta secca lavorata a mano su trafile d'oro fino al formaggio pecorino allo zafferano, i cioccolatini all'Aceto Balsamico e la marmellata di olive taggiasche ...

_ **Taste Tools** è l'area dedicata agli oggetti di food & kitchen design, i capi di abbigliamento, le attrezzature tecniche e professionali per la cucina;

_ **Taste Shop** è il negozio dove acquistare i prodotti esposti e degustati durante il percorso, un vero e proprio department store in cui si acquistano cibi esclusivi;

_ **Taste Ring**, il luogo dei dibattiti e delle idee, l'arena in cui i protagonisti della cultura contemporanea della tavola si confrontano sui temi più curiosi e caldi legati al cibo e al gusto, interpretando l'attualità e anticipando le tendenze future;

_ **Taste Press**, con la presenza di una selezione di riviste e speciali progetti editoriali dedicati all'eno-gastronomia che andranno in scena alla Stazione Leopolda nei giorni del salone.

Il salone, nato dalla collaborazione di Pitti Immagine con il gastronomo Davide Paolini, è diventato sempre di più il salotto del gusto nel panorama italiano, dove si danno appuntamento i migliori operatori nostrani e internazionali dell'alta gastronomia, ma anche come il fulcro d'attrazione per il sempre più esigente pubblico dei cultori del cibo di qualità: ha superato la soglia delle 10.000 presenze il pubblico all'ultima edizione, con una grande attenzione da parte di stampa e tv. Per questo e per la presenza degli eventi organizzati in città nel cartellone del **FuoriDiTaste**, il calendario di eventi off che accendono i luoghi di Firenze con iniziative e appuntamenti firmati Taste, il salone fiorentino è un osservatorio inedito e unico sull'incredibile mondo del cibo, che si distingue da tutte le altre iniziative esistenti in Italia e in Europa.

Tra le aziende presenti segnaliamo:

7gr.– Sevensgrams, Amedei Srl, Antica Macelleria Falorni, Antico Pastificio Rosetano, Artigiano Pastaio "Cav. Giuseppe Cocco", Az. Agr. San Pietro a Pettine, Baladin, Barbero Cioccolato, Biscottificio Antonio Mattei - Deseo, Casa Barone, Caseificio G. Pinzani Srl, Cipriani Food, Domori, Fossa dell'Abbondanza, Friultrota Srl, Ghezzi - Genuine Tradizioni di Mare, Giraudi Cioccolato Artigianale, Giusto Manetti Battiloro SPA, Luigi Guffanti Formaggi 1876, Guido Gobino - Relanghe Quatordes, I Peccatucci di Mamma Andrea, Il Borgo del Balsamico,

Pitti Immagine srl

via Faenza 111 _ 50123 Firenze _ tel. 055 36931 _ fax 055 3693200

www.tastefirenze.it _ www.fuoriditaste.com

taste@pittimmagine.com _ stampa.italia@pittimmagine.com _ stampa.estero@pittimmagine.com

taste

IN VIAGGIO CON LE DIVERSITÀ DEL GUSTO

In.Gredienti, Koppert Cress, Krumiri Rossi, La Fattoria di Parma, Macelleria Fracassi, Macelleria Norcineria Sergio Falaschi, Macelleria Salumeria Zivieri Massimo, La Nicchia Pantelleria, Officina - Moreno Cedroni, Organic Creative Food, Pane di Matera I.G.P., Pastificio Benedetto Cavalieri dal 1918, Pastificio dei Campi Srl, Prosciuttificio Dok Dall'Ava, Schooner, Scyavuru Aziende Agricole, Tartuflanghe, Ursini.

_ I TASTE TOOLS IN SCENA IN UN AMBIENTE IN STILE BARTHEL

La sezione che Taste dedica agli oggetti di food & kitchen design, ai capi di abbigliamento, alle attrezzature tecniche e professionali legate al mondo della tavola e della cucina, andrà in scena negli ambienti ricreati per l'occasione dal marchio fiorentino di *interior design* Riccardo Barthel. Tra i nomi che presenteranno le loro collezioni segnaliamo: **Amblekodi SAS Tessile in Canapa, Epifanie Srl, Gandini Foodwear, Mario Luca Giusti Peterich, MBT, Riccardo Barthel e Tablecloths.it.**

I progetti speciali di questa edizione:

La partecipazione di ITALESSE, la speciale collaborazione con Luca Nichetto

All'interno del percorso di Taste, come da tradizione, ci sarà anche la partnership di una storica azienda del design della tavola e uno dei nomi più interessanti della creatività italiana, che tematizzeranno la scenografia del Risto-Taste. A questa edizione i protagonisti saranno l'azienda triestina **ITALESSE** e il designer **Luca Nichetto**, con la regia di Cristina Morozzi.

King of Catering: un premio dedicato alle migliori società di catering e banqueting

King of Catering promosso da Bisol è il nuovo premio rivolto alle società di catering e di banqueting, che seleziona le migliori realizzazioni delle aziende del settore per l'anno 2010. Un premio che sarà celebrato proprio a Taste il giorno 12 marzo, con un evento speciale e una serie di premi assegnati da una giuria prestigiosa. Le iscrizioni chiudono il 28 febbraio (*vedi comunicato allegato*)

A Taste il "mercato di carta" di Guido Tommasi Editore

La casa editrice **Guido Tommasi Editore**, specializzata in sofisticati libri di cucina, presenta a Taste un progetto speciale realizzato in stretta collaborazione con lo **Studio Museo Achille Castiglioni, Fedrigoni Carte e Fontegrafica**. Sarà un'edizione speciale dei libri della collana "10 modi di...", la serie di raffinate pubblicazioni – ognuna dedicata a un alimento e ai modi di cucinarlo, che attraverso le carte e i colori richiamano gli alimenti stessi – che per l'occasione saranno presentati con uno speciale packaging. I visitatori potranno scoprirli, insieme alle altre pubblicazioni della casa editrice, all'interno di un allestimento concepito dallo Studio Museo Castiglioni, un originale e coloratissimo mercato dedicato ai libri. (*vedi comunicato allegato*)

Movie Food: il progetto fotografico del magazine D La Repubblica per Taste

A Taste in scena anche una mostra fotografica realizzata dal magazine *D La Repubblica* in esclusiva per il salone. Questo il titolo della mostra: "MOVIE FOOD. Persone, luoghi, ingredienti, colori, gesti e ritratti. Un nuovo modo di condividere il cibo".

Primi D'Italia: lo donna festeggia i 150 anni dell'Unità d'Italia

lo donna festeggia i 150 anni dell'Unità d'Italia con un omaggio alle sue radici più forti: le tradizioni in cucina. E presenta quattro primi piatti-simbolo da Nord a Sud, isole comprese, interpretati solo attraverso gli ingredienti, quelli che meglio rappresentano le ricchezze e i valori del territorio italiano. Fotografati da Maria Vittoria Backhaus, scenografati da Sergio Colantuoni e corredati di ricette (a cura di Maria Grazia Borriello, caporedattore della sezione *lo Assaporo* del giornale).

taste

IN VIAGGIO CON LE DIVERSITÀ DEL GUSTO

Il giro del mondo per immagini di Sette – Corriere della Sera

Per un anno un grande fotografo, John Stanmeyer, ha girato il mondo per illustrare cause ed effetti dell'aumento dei prezzi delle materie prime alimentari, un fenomeno strettamente connesso alla crescita demografica mondiale. Il risultato è un servizio fotografico - che è anche una riflessione su problematiche sociali - dai contenuti forti e dal grande impatto visivo, che il magazine SETTE del Corriere della Sera proporrà al pubblico di Taste. Una mostra fotografica, con immagini selezionate dalla photo editor Chiara Mariani, che sarà inaugurata alla Stazione Leopolda alla presenza del Direttore di SETTE, Giuseppe Di Piazza.

I TASTE RING di questa edizione:

_ Un ring con i Cavalieri della Cucina Italiana

L'arena cultural-gastronomica di Taste, organizzata e condotta dal gastronomo Davide Paolini, chiamerà alcuni dei più importanti esperti e protagonisti del mondo del cibo a discutere sui temi più caldi legati al gusto e alla cultura contemporanea della tavola. Tra i ring in programma, uno in collaborazione con i **Cavalieri della Cucina Italiana**, associazione che riunisce 11 tra i più blasonati chef della penisola, nata dall'esigenza di tutelare e sviluppare il mestiere del cuoco e l'immagine della cucina italiana. Titolo del ring sarà **"Pane al pane"**, che affronterà un tema chiave della cultura gastronomica come il pane e lievito, tra etica e artigianalità.

_ L'incontro con i "Grandi Vecchi del Vino"

Davide Paolini, il gastronomo, incontra gli uomini che hanno fatto la storia enologica italiana e che racconteranno i loro vini - "vecchi" è un aggettivo usato non nel significato anagrafico bensì di grande conoscenza e professionalità - condividendo con il pubblico di Taste il loro straordinario patrimonio di esperienza. Con la partecipazione di **Giorgio Grai** (decano degli enologi dell'Alto Adige e tra gli interpreti più preparati e sensibili del settore, vanta mezzo secolo di esperienza in varie regioni d'Italia), **Ezio Rivella** (per alcuni anni presidente dell'Associazione Mondiale Enologi e poi manager, imprenditore e produttore dall'Umbria al Chianti alla Maremma, nonché presidente del consorzio del Brunello di Montalcino), **Franco Zilliani** (Amministratore delegato e Presidente della Guido Berlucchi & C. SpA, Consigliere d'Amministrazione in Federvini) e **Giacomo Tachis** (protagonista indiscusso della rinascita enologica in Italia, è stato direttore tecnico di Antinori e ha creato, tra l'altro, il Sassicaia, il Tignanello e il Solaia), di cui il giornalista **Carlo Cambi** presenterà il libro "Sapere di vino".

E ancora, in Leopolda:

La partecipazione del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali

A questa edizione partecipa anche il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, con un punto informativo istituzionale che presenterà le attività ministeriali rivolte all'informazione del consumatore e all'educazione alimentare.

Il Campionato Mondiale di Pesto al mortaio

Alla Stazione Leopolda, nei giorni di Taste, si svolgerà per la seconda volta anche il "Genoa Pesto World Championship", la gara dedicata ai campioni nella preparazione della celebre specialità genovese. L'azienda **Il Genovese** propone una gara eliminatoria valida per la partecipazione al IV "Campionato Mondiale di Pesto al Mortaio".

taste

IN VIAGGIO CON LE DIVERSITÀ DEL GUSTO

**... e Firenze si accende di gusto,
con gli eventi targati *FUORIDITASTE***

FuoriDiTaste è il programma off del salone, il calendario di eventi enogastronomici che coinvolge Firenze nella settimana di *Taste*, e vede protagonisti ristoranti, gastronomie, boutique, gallerie d'arte, teatri e musei della città.

All'ultima edizione **FuoriDiTaste** ha riscosso un grandissimo successo di pubblico e critica, con circa 100 eventi organizzati in altrettante location d'eccezione della città.

I giorni di FuoriDiTaste trasformano Firenze in una kermesse di appuntamenti dedicati al cibo e alla cucina di qualità. (*vedi comunicato allegato*)

Milano, 16 febbraio 2011

Si ringrazia per la gentile collaborazione lo Studio Museo Achille Castiglioni.

TASTE. IN VIAGGIO CON LE DIVERSITÀ DEL GUSTO

12-14 marzo 2011

Firenze, Stazione Leopolda - V.le Fratelli Rosselli, 5

orario: 10.30-20.30 (lunedì 9.30-16.30)

Ingresso: € 15 per il pubblico (validità giornaliera) –

€ 8 per operatori del settore (valido per tutti i giorni di manifestazione)

Organizzato da:

PITTI IMMAGINE SRL

CENTRO DI FIRENZE PER LA MODA ITALIANA

con la collaborazione di

STAZIONE LEOPOLDA e GASTRONAUTA

con il patrocinio di

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

REGIONE TOSCANA

Sponsor Ufficiale

Banca CR Firenze

Sponsor Tecnico

Acqua Plose

Fornitori Ufficiali

Ego Communication Soluzioni Informatiche

Per maggiori informazioni:

www.tastefirenze.it

www.fuoriditaste.com

Pitti Immagine srl

via Faenza 111 _ 50123 Firenze _ tel. 055 36931 _ fax 055 3693200

www.tastefirenze.it _ www.fuoriditaste.com

taste@pittimmagine.com _ stampa.italia@pittimmagine.com _ stampa.estero@pittimmagine.com