



TASTE. IN VIAGGIO CON LE DIVERSITÀ DEL GUSTO: 3 GIORNI DI ASSAGGI, SCOPERTE, ACQUISTI ED EVENTI SUL GUSTO. E IN CITTA' VA IN SCENA IL *FUORIDITASTE*

TASTE è il **salone del gusto e delle idee** organizzato da Pitti Immagine alla Stazione Leopolda di Firenze, un originale percorso dedicato alla scoperta della diversità culturale e biologica dei cibi. Taste è nato da un'idea di Davide Paolini, celebre come "il Gastronauta", uno fra i più autorevoli esploratori del gusto.

A ogni appuntamento il salone rinnova la sua avventura sul terreno del lifestyle, che sempre più oggi è fatto non solo di abiti e accessori, di oggetti di design, di viaggi, ma anche e soprattutto di cibi e di vini di alta qualità. Per questo Taste è al tempo stesso un grande department store legato al cibo, un libero percorso di assaggi, un luogo di dibattito cultural-gastronomico.

TASTE è un **viaggio in 5 tappe**, che si snoda all'interno di una Stazione Leopolda riccamente scenografata dal layout di allestimento curato dell'architetto Alessandro Moradei:

- il **TASTE TOUR** è un percorso alla scoperta e alla degustazione dei prodotti delle aziende, per conoscere e approfondire le ricchezze gastronomiche del nostro paese;
- l'area **TASTE TOOLS** presenta gli oggetti e le attrezzature legati al mondo della cucina tra food & kitchen design;
- **TASTE PRESS** è una selezione di riviste e di progetti editoriali dedicati all'eno-gastronomia e alla cultura del cibo;
- i **TASTE RING** sono l'arena ideale per incontri-scontri, organizzati e condotti dal Gastronauta, su temi accesi e stuzzicanti, per alimentare le idee attorno al gusto e al cibo di qualità;
- alla fine del viaggio il **TASTE SHOP** offre la possibilità per i visitatori di acquistare tutto quello che hanno visto e assaggiato durante il percorso.

TASTE è **punto di incontro privilegiato per gli operatori italiani e internazionali dell'alta gastronomia**, sempre alla ricerca dell'autenticità e della originalità dei sapori, e **al tempo stesso è pensato per il vasto pubblico di cultori del cibo di qualità**. L'ultima edizione del marzo scorso ha visto la partecipazione di oltre 7.300 visitatori e una grande attenzione da parte di stampa e televisioni.

Protagoniste sono state oltre 170 aziende, selezionate tra le produzioni di nicchia e di eccellenza provenienti da tutta l'Italia – dal cioccolato preparato col miglior cacao del mondo alla pasta secca all'uovo prodotta seguendo la tradizione più antica, fino al formaggio stagionato di latte di bufala, alla confettura al balsamico e alla marmellata di olive taggiasche – con un occhio di riguardo per quelle più specialistiche.

Tra i **NOMI** presenti all'ultima edizione: **Acquerello, Antico Forno a Legna, Azienda Agricola La Cà Dal Non Acetaia 1883, De Gust, Forno a Legna – Nunzio Ninivaggi, Friultrota, Giordano Caffè, Giraudi Cioccolato Artigianale, La Campofilone Pasta all'uovo dal 1912, La Motticella, Le Tamerici, Lenti Pregiata Forneria, Luigi Guffanti Formaggi 1876, Pastificio Benedetto Cavalieri Dal 1918,**



Pastificio Felicetti, Pastificio Latini, Primitivizia, Rivabianca Coop., Ronchei La Via Dei Grand Cru, Torrefazione Caffè Lelli, Torta Barozzi Pasticceria Gollini, Tortapistocchi®, Villa Marta.

I PROGETTI SPECIALI

I JEUNE RESTAURATEURS D'EUROPE OSPITI D'ECCEZIONE A TASTE

In occasione del meeting annuale della prestigiosa **JRE (Jeunes Restaurateurs d' Europe)**, TASTE e la Stazione Leopolda sono stati scelti dalla delegazione italiana per un evento di benvenuto ai loro colleghi del resto d'Europa. Domenica 15 marzo, una serie di eventi li vedranno così protagonisti: si apre con un Taste Ring dedicato a un tema caro ai JRE , per poi proseguire con un cocktail di benvenuto, uno speciale tour guidato attraverso i prodotti delle aziende di Taste, e a chiudere una grande cena d'onore.

BON SOUVENIR, LA MOSTRA-INSTALLAZIONE DI PAOLA NAVONE

Una grande installazione dal forte impatto scenografico, all'interno del percorso espositivo di TASTE, metterà in scena **le creazioni realizzate in esclusiva per Taste da Paola Navone, in collaborazione con l'azienda Richard Ginori**, la più antica e apprezzata manifattura italiana di ceramiche. La famosa designer e architetto realizzerà infatti **una limited edition di piatti in ceramica ispirati ai "buon ricordo"**, i piatti celebrativi realizzati un tempo in occasione di avvenimenti e ricorrenze speciali, decorati reinterpretando in modo artistico il marchio e l'immagine di ciascuna delle aziende di Taste. Per un omaggio d'autore ai veri protagonisti del salone.

I TASTE RING

Una serie di incontri organizzati e condotti da Davide Paolini **per alimentare le idee attorno al gusto e al cibo di qualità:**

****SABATO 14 MARZO**

_ "Processo alla pasta. Come si spiega il prezzo del grano in discesa e la pasta in salita?"

Un ring per conoscere il percorso della pasta dal campo alla tavola, per capire come sostenere acquisti convenienti e soprattutto come riconoscere la qualità di uno dei componenti fondamentali della dieta degli italiani.

_ "DOP E IGP. I marchi di tutela servono per vendere meglio?"

Un dibattito per capire se proteggere la tipicità di alcuni prodotti alimentari con questi riconoscimenti aumenta il valore del prodotto e fa davvero acquisire mercato.



****DOMENICA 15 MARZO:**

_ Filiera corta, chilometro zero, mercatini degli agricoltori . Il rapporto diretto fra produttori e ristoratore.

Il ring, con la partecipazione di produttori, esperti e pubblico presente , cercherà di scoprire se un rapporto più ravvicinato fra produzione e consumo rappresenta oggi un'ulteriore opportunità di risparmio e di valorizzazione dei prodotti tipici .

_ Chef e produttori: è possibile un'alleanza per ridurre i costi?

Si può creare un'alleanza tra chef e produttori per migliorare la qualità e per avere costi minori ?

Gli invitati sono il Presidente e chef dei JRE e i produttori di Taste

LA NOVITA': A FIRENZE VA IN SCENA FUORIDITASTE

La grande novità di questa edizione è **Fuoriditaste**, il programma di eventi e appuntamenti che si svolgeranno a Firenze in contemporanea con la quarta edizione di Taste.

Fuoriditaste è il programma *off* del salone: eventi, incontri, occasioni promozionali, di spettacolo e di cultura che si svolgono in vari luoghi della città – in spazi pubblici e privati, al chiuso e all'aperto – e che riguardano non soltanto l'eccellenza del mangiare e del bere, ma tutto ciò che è collegato e collegabile alla vasta galassia del gusto e dei piaceri del buon vivere.

Le diverse iniziative sono articolate in un calendario di appuntamenti che coinvolge non soltanto ristoranti, enoteche, negozi di delikatessen, gelaterie artigianali, mercati e banchini di street-food, hotel e bar di tendenza, ma anche gallerie d'arte, musei e associazioni, che animano la vita culturale della città e vogliono farsi conoscere o dire semplicemente la loro in fatto di ricerca e nuove modalità del gusto.

Firenze si confermerà così internazionalmente come uno dei luoghi fondamentali della tradizione, della produzione e dell'esperienza contemporanea del gusto , del cibo e del vivere di qualità.

Per informazioni www.fuoriditaste.com



TASTE. IN VIAGGIO CON LE DIVERSITÀ DEL GUSTO
14-16 marzo 2009

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

Aperta al pubblico

orario: 10.30-20.30 (lunedì 9.30-16.30)

Ingresso € 10 per il pubblico

Ingresso € 5 per operatori del settore

Per maggiori informazioni: www.tastefirenze.it

Organizzato da

PITTI IMMAGINE SRL

CENTRO DI FIRENZE PER LA MODA ITALIANA

In collaborazione con

STAZIONE LEOPOLDA

GASTRONAUTA