

TASTE 2022: NUOVI ECOSISTEMI GASTRONOMICI



A Firenze dal 26 al 28 marzo, alla Fortezza da Basso, torna in presenza, dopo due anni di stop, Pitti Taste 2022, l'importante kermesse fiorentina dedicata al meglio dell'enogastronomia italiana

1 / 4 - Firenze, Fortezza da Basso, 26-28 marzo: le innovazioni di Pitti Taste 2022

Di cosa parliamo in questo articolo:

- I Taste Ring di David Paolini
- Gli appuntamenti con Paolini al Pitti Taste 2022
- Testo fa Taste
- Vetrina Toscana a Taste: turismo, gastronomia e sostenibilità
- Le aziende a Pitti Taste 2022
- Orari e ingressi di Pitti Taste 2022



Avevamo terminato l'[articolo precedente su Taste 2022](#) promettendo che avremmo approfondito a breve vari argomenti, e adesso eccoci qua puntuali a mantenere la nostra promessa.

Riepilogando velocissimi: dal 26 al 28 marzo 2022, a Firenze, il salone di Pitti Immagine dedicato alle eccellenze italiane del gusto e alle evoluzioni del food lifestyle si sposta alla Fortezza da Basso. Tantissime aziende produttrici, nuovi ingressi e ancora più *buyers* e operatori da tutto il mondo rispetto all'ultima edizione in presenza nel 2019.

Un percorso articolato dal piano attico del Padiglione Centrale, al piano terra, fino al Padiglione Cavaniglia. Un viaggio del gusto, dal salato al dolce, passando tra prodotti di ogni genere fino ai gin. Il tutto in una splendida kermesse a impatto zero: sì perché quest'anno il *fil rouge* è rappresentato proprio dalla sostenibilità e dallo spreco zero.



I Taste Ring del gastronomo David Paolini

Ed è da qui che ricominciamo il nostro approfondimento, dalla sostenibilità e dallo spreco zero, temi che saranno al centro anche dei Taste Ring di David Paolini, celebre giornalista, gastronomo e conduttore radiofonico italiano.

Quando Davide Paolini inventò il termine “gastronauta”, alla metà degli anni Novanta, intendeva indicare



lo stile di vita di chi ama scoprire il cibo attraverso la cultura, i viaggi, le tradizioni, la storia. Ma in fondo è intuitivo, no? un conio lessicale che funziona benissimo e che probabilmente avete già sentito a Radio 24 dove, dal Duemila, la domenica a mezzogiorno Paolini conduce una rubrica chiamata “Giacimenti gastronomici italiani”, in cui consiglia viaggi gastronomici in Italia, ristoranti, cantine vitivinicole. Inoltre Paolini ha scritto diversi libri, tra cui “Il mestiere del Gastronauta” e “La geografia emozionale del Gastronauta”, senza considerare l’omonima rubrica, Il Gastronauta, sul Sole24Ore.

Insomma è lui, David Paolini, il gastronauta che salirà sul ring insieme a importanti protagonisti della scena food. Tre incontri per approfondire i temi di questa edizione: lo spreco alimentare e la tutela del territorio.

Ma quali e quando saranno gli incontri con Paolini? Scoprilò a pagina 2