

TASTE 2015 COMPIE 10 ANNI E PITTI GLI REGALA UNA MINI!



Pitti Taste 2015 festeggia dieci anni, da sabato 7 a lunedì 9 marzo, quindi non è questo il fine settimana giusto per cominciare una dieta; anche se qui si tratta di tutt'altro. Qualcosa di più nobile e fine che interessa le papille gustative e che mette in secondo piano le oscurità dello stomaco.

Taste 2015, evento di Pitti Immagine, "soffia" sulle dieci candeline da sabato 7 a lunedì 9 marzo p.v. nella suggestiva cornice della Stazione Leopolda di Firenze: capolavoro architettonico della metà dell'Ottocento, da far invidia a qualsiasi scenografia "underground" dei nostri tempi.

Per completezza di informazione, alla Leopolda, non ci saranno/sono solo prelibatezze: tra *espositori, conferenze, dj-set di accompagnamento*, ed eventi collaterali (tutto il programma su www.fuoriditaste.it e [facebook.com/fuoriditaste](https://www.facebook.com/fuoriditaste)), c'è anche *lo shopping...!!*

Prodotti così buoni da perdere la "Taste"

A farla da protagonista, inoltre, saranno: *la pasta lavorata a mano; la bresaola di suino; i fagioli zolfini; il tartufo; lo strudel e, opera di mirabili esecutori, perfino, confetture di peperoncino e birra alle ostriche.*

Insomma... le prelibatezze dei più grandi maestri dello "Stivale".

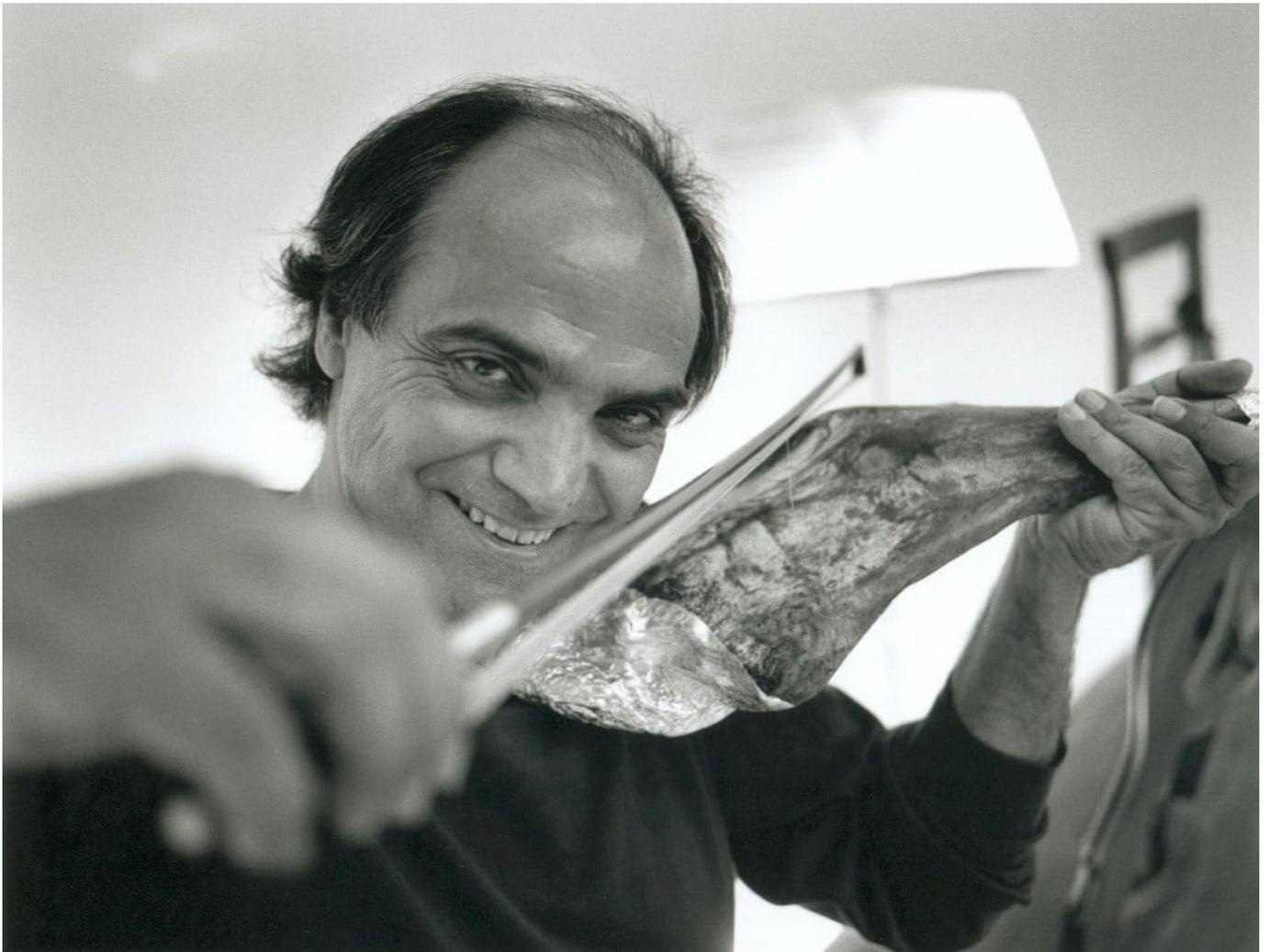


Nato dalla collaborazione di Pitti Immagine col 'gastronauta' Davide Paolini, "Pitti Taste" presenterà i prodotti e le novità di più di trecento aziende, selezionate tra le migliori produzioni artigiane e specializzate, provenienti da tutta l'Italia.

"Taste è sempre di più l'appuntamento di riferimento per gli operatori dell'alta gastronomia e della ristorazione, e per il pubblico di appassionati di cibo di qualità - dice Agostino Poletto, vice-direttore generale di Pitti Immagine - un viaggio nei sensi e nelle idee, alla scoperta dei tanti modi in cui oggi si esprime e si

sperimenta il gusto".

Da non perdere anche la serie di conferenze "Taste Ring & Taste Events", nell'arena cultural-gastronomica orchestrata da Davide Paolini, conduttore radiofonico, giornalista, ma soprattutto gran esperto di quelle che sono le meraviglie alimentari del nostro Paese. Il "gastronauta" Paolini sarà il mediatore di dibattiti e di idee in cui i protagonisti del mondo del cibo si sfideranno su *curiosi* temi legati alla tavola contemporanea.



Aziende presenti e... new entry..!!

Tra le aziende presenti a questa edizione del Taste 2015 segnaliamo:

Acetaia Paltrinieri, Acquerello, Anhele Caffè, Birra del Borgo, Branchi Prosciutti Cotti, Caseificio Gennari, Caseificio Pinzani, Cioccolato La Molina, Devodier Prosciutti, Domori, Frantoio di Santa Tea, Friultrota, Il Borgo del Balsamico, Il Genovese Pesto Fresco, Krumiri Rossi, La Fattoria di Parma, La Nicchia Pantelleria, Lenti Pregiata Forneria, Macelleria Salumeria Zivieri Massimo, Martelli Famiglia di Pastai dal 1926, Pastai Gragnanesi Società Cooperativa, Rocca Stefano dal 1986 "La Bottarga", Scyavuru, Tartufi Stefania Calugi, Zaffer-

ano Puro in Fili, Zolla 14 Organic Farm Project.

E.. tra i nuovi ingressi: Acetaia Malpighi, Coop. Della Lenticchia di Castelluccio, Finissimo Mandorlato, Guido Castagna, Il Fiorino, Orizzonti del pescatore, Pane e Pace, Pasticceria Cerniglia, Riserva San Massimo, Salumificio Sapori Mediterranei-Gal Le Macine, Slitti, Tiare.

I "TASTE RING " della Stazione Leopolda & il "gastronauta"

E' l'arena cultural-gastronomica diretta e coordinata da Davide Paolini; è il luogo di dibattiti e di idee dove i protagonisti del mondo del cibo si "sfidano" sui temi più curiosi legati alla tavola contemporanea, al cibo e al gusto; a loro, anche, l'incombenza (mediata sempre dall'esperto "gastronauta") di interpretare l'attualità e anticipare le tendenze future.

I temi di questa edizione:

Sabato 7 marzo, ore 17.00

"Sempre più spariscono dalla tavola - a casa e al ristorante - i piatti tradizionali fatti di carni, salumi, paste, mentre cresce il trend vegetariano, vegano, dietetico e salutistico: è questa la causa per cui si beve sempre meno vino?"

Intervengono:

Marco Pallanti - Castello di Ama

Alessandro Tomberli - Enoteca Pinchiorri

Andrea Gori - Trattoria da Burde

Fabio Picchi, chef patron - il Cibreo

Giuseppe Calabrese, giornalista - La Repubblica

Domenica 8 marzo, ore 16.00

"Allergie e intolleranze al glutine e al lattosio stanno rivoluzionando la cucina. Quale il futuro di pane, pasta, latte, burro e formaggio? E quali le conseguenze sulla produzione e sulla ristorazione, obbligata a riportare sul menù gli allergeni di ogni ricetta?"



Intervengono:

Aldo Cursano - Fipe Toscana

Marco Stabile, chef - Ristorante Ora d'Aria

Vito Mollica, chef - Ristorante Il Palagio, Four Seasons Hotel Firenze

Piero Gabrieli - Molino Quaglia

Riccardo Deserti - Consorzio Parmigiano Reggiano

Lunedì 9 marzo, ore 10.00

"I consumi alimentari calano dal 2007: una realtà che tocca anche l'artigianato alimentare, ma la distribuzione di qualità potrà sostenere questa nicchia del made in Italy, spesso non in grado di investire in promozione e comunicazione?"

Intervengono:

Oscar Farinetti - Eataly

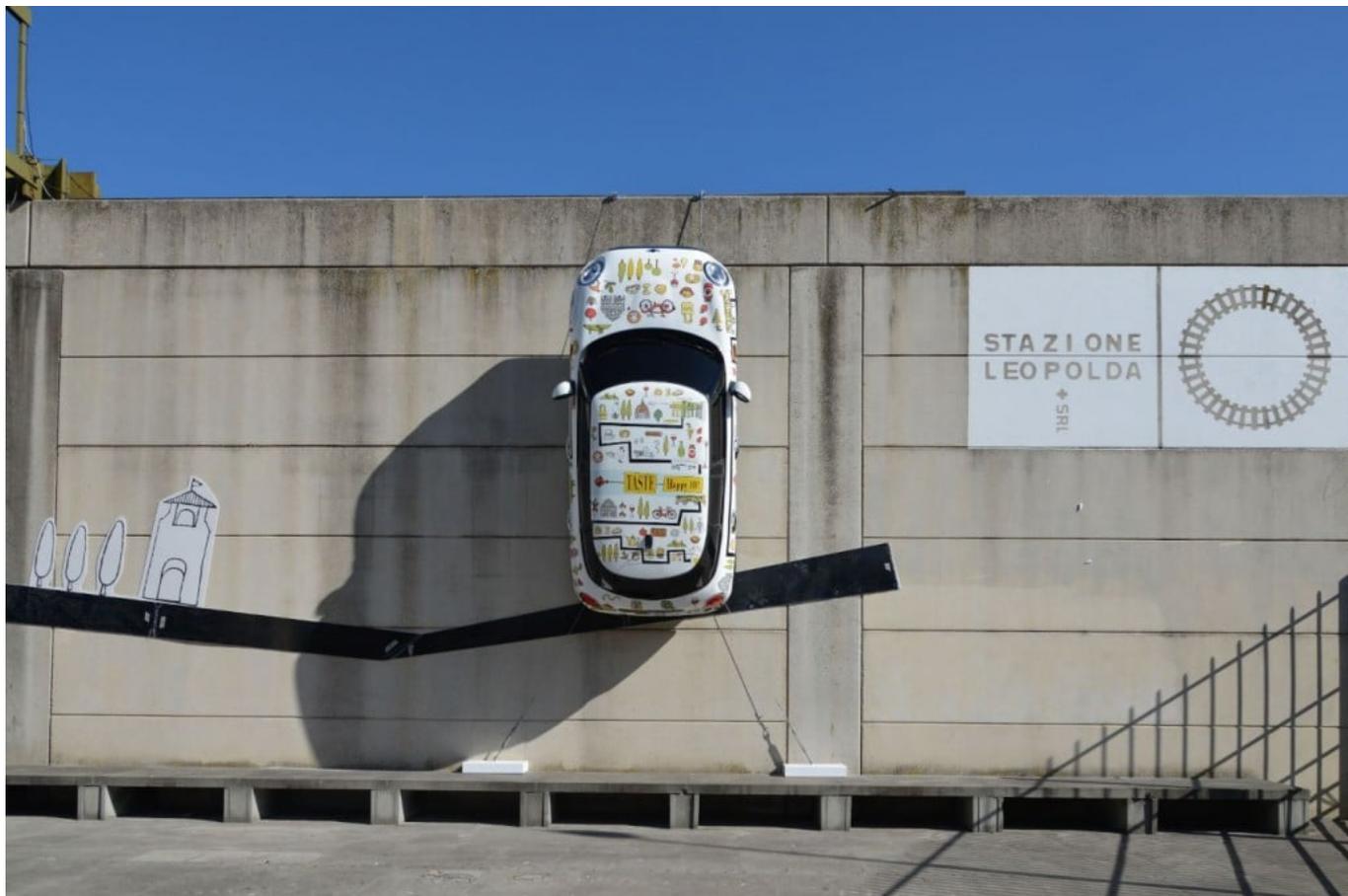
Luca Monica - Peck

Claudia Boni - Eat's

Maura Latini - Coop Italia

Novità e progetti speciali di questa X^a edizione

Pitti immagine loves MINI / MINI joins pittì immagine @ TASTE



In occasione del X° anniversario di "Taste 2015", MINI firma una speciale partecipazione al salone. Un nuovo sodalizio creativo tra due mondi, quello di MINI e quello di PITTI IMMAGINE, che in comune hanno valori e obiettivi, legati a un approccio all'insegna dell'innovazione e delle scelte più *unconventional*. La presenza di MINI a "Taste" rientra in una serie di progetti in cui la dimensione *lifestyle* sarà uno dei tratti essenziali e lo *storytelling* la parola d'ordine per coinvolgere il pubblico. TASTE & MINI vi aspettano.

A porte aperte..!!