

## **Settima edizione di Taste. In Viaggio con le diversità del Gusto (Firenze, 10-12 marzo 2012)**

Grande successo per Taste n.7: raddoppiano i numeri dei buyer e degli operatori professionali intervenuti al salone. In totale 13.500 i visitatori alla tre giorni dedicata al gusto e alla cultura del cibo di qualità.

Il salone organizzato da Pitti Immagine - nato da un'idea del Gastronomo Davide Paolini - per tre giorni ha trasformato Firenze nella capitale italiana delle eccellenze del gusto e dei foodies, i cultori del cibo di qualità.

L'affluenza finale di questa edizione ha fatto registrare un pubblico di 13.500 visitatori circa (erano stati 12.000 un anno fa) e - risultato ancor più interessante - i buyer e gli operatori del settore intervenuti a Taste hanno raggiunto quota 3.300, raddoppiando i numeri rispetto ai 1.600 dell'edizione 2011.

"Taste conferma con grande forza il suo ruolo di manifestazione per professionisti dell'enogastronomia di qualità - afferma Agostino Poletto, vice-direttore generale di Pitti Immagine.

I 3.300 compratori intervenuti sono una massa critica importante, che confermano quanto la presenza del mercato a Taste si sia rafforzata. Abbiamo avuto la partecipazione di alcuni dei migliori department store e negozi di delicatessen ed enogastronomia di nicchia, sia dall'Italia sia dall'estero, segno che la piattaforma Taste è sempre più internazionale, e ha forti potenzialità anche all'estero. Il viaggio attraverso i prodotti degli oltre 260 espositori al salone ha coinvolto un pubblico sempre più ampio di cultori del cibo, foodies alla ricerca dei nuovi giacimenti del mangiarbene.

Così come hanno avuto un'incredibile partecipazione di pubblico gli eventi e i Ring alla Leopolda (circa 1.500 persone hanno seguito i Ring orchestrati dal Gastronomo Davide Paolini, con protagonisti, tra gli altri, il patron di Eataly Oscar Farinetti, una serie di chef stellati, nomi di punta tra i macellai italiani, il fondatore di Domori assieme a Riccardo Illy...), e il ricco programma di eventi FuoriDiTaste in città.

Anche l'ingresso di un'azienda importante e coerente col salone come Ferrarelle, main sponsor di questa edizione, è un ulteriore segno della crescita di Taste.

Firenze è candidata a diventare un palcoscenico ideale per ospitare i grandi nomi del mondo del cibo: lavoreremo a farla evolvere in questa direzione".

A Taste n.7 sono stati proclamati anche i vincitori della seconda edizione di "King of Catering", l'unico premio internazionale dedicato alle società di catering e banqueting: quest'anno i quattro finalisti si sono sfidati sul tema del "ricevimento di nozze", e il massimo riconoscimento del concorso - il "King of Catering Platinum Plus / Ferrarelle" - è andato a Galateo Ricevimenti.

Per vedere tutti i premiati: [www.kingofcatering.it](http://www.kingofcatering.it)

Abbiamo raccolto una serie di commenti tra le aziende, i compratori e i protagonisti del mondo di Taste. Tra i buyer:

Ricky Mandle e Monica Navarro, del negozio Delishop (Barcellona): "E' la prima volta per noi e come esperienza è stata davvero positiva. A Taste sono i prodotti a parlare di gusto e il dettaglio a fare la differenza. Creatività, eccellenza e lusso, ecco il salone in tre parole! E poi qualità, professionalità e disponibilità nell'organizzazione di Pitti Immagine".

Cass Helms, buyer del gruppo di food department store Dean&DeLuca: "I prodotti italiani sono quelli che vendiamo di più, soprattutto pasta, olio e passata di pomodoro. Qui ho trovato ottime proposte per quanto riguarda pesto, olive, sottoli, mostarde e marmellate; prodotti i cui sapori sono già conosciuti ed apprezzati negli Usa".

Stefania Centi, Buyer's Clerk - Branded Pantry & Confectionery Harrods: "Lavorando in un ambiente internazionale cerchiamo sempre di dare spazio ai marchi di risalto che si distinguono per la loro qualità, offrendo sempre il meglio sul mercato. Per noi è importante essere presenti a Taste perché sono le manifestazioni di questo genere a mantenere alto il valore della

gastronomia italiana all'estero. E poi l'elevata selezione, l'attenzione ai dettagli, ai piccoli produttori e al rispetto per il consumatore, questa è l'anima di Taste".

Tra gli espositori presenti anche la **Sala Cereali**, che ha il suo punto vendita "**Il Saraceno**" a Sondrio, che ha esposto e fatto degustare alcune eccellenze del territorio valtellinese.

E' stata un'occasione per presentare i Pizzoccheri di Luigi, prodotti con Grano Saraceno coltivato a Teglio, le nostre Farine, i Funghi Secchi di Castello dell'Acqua, la Bresaola artigianale, una verticale di Bitto storico dal 2011 al 2005, il Casera Ubriaco d'Inferno, il Pane di Segale, il Miele di Acacia con le Gemme di Pino Mugo, la Bisciola a lievitazione naturale, i biscotti di Grano Saraceno, ecc...ecc...

Grande apprezzamento hanno anche ricevuto i Vini delle diverse aziende che abbiamo presentato e fatto assaggiare per accompagnare le degustazioni.

Un'esperienza indimenticabile nello scenario della stazione Leopolda nel centro di Firenze, un'esperienza sicuramente da ripetere.



Tra gli espositori:

Claudia Pistocchi, Tortapistocchi: "A questa edizione abbiamo conosciuto buyer dall'Arabia Saudita, dal Giappone e dalla Repubblica Ceca. Il gusto di Taste si rinnova ogni anno a livelli sempre superiori, anche dal punto di vista organizzativo".

Cristina Crotti, Il Borgo del Balsamico: "A Taste si percepisce il valore del benessere e il piacere del buono. La familiarità di incontrare clienti consolidati si unisce alla sorpresa nello stringere nuovi contatti, soprattutto con compratori internazionali come americani, inglesi, tedeschi e polacchi. E poi l'emergere della nuova categoria di appassionati del settore, i food blogger: è il segno tangibile di un pubblico che si sta nuovamente evolvendo.

Matteo Orlandi, Fattoria di Parma: "Taste è una vetrina culturale che ruota attorno all'enogastronomia a 360 gradi, abbracciando un vero e proprio stile di vita all'insegna del buono. Sono sei anni che partecipiamo e ogni volta rimaniamo piacevolmente colpiti dalla

tipologia di pubblico, che è unico e diverso da qualsiasi altra manifestazione a carattere alimentare”.

Alessio Franzoso, Balandin: “Ogni espositore è posto sullo stesso livello, ciascuno ha il medesimo spazio: si crea un’atmosfera di armonia che rappresenta un valore aggiunto per Taste. E poi qui tutto è ricercato, originale e creativo, anche nella presentazione e nella comunicazione del salone stesso”

Massimo Sansonetti, Cipriani Food: “Abbiamo percepito due trend importanti a questa edizione: un forte consenso da parte delle differenti categorie professionali intervenute, e un’attenzione particolare del grande pubblico di visitatori, sempre curiosi ma competenti. Differenziare gli orari di apertura ha senza dubbio permesso di dare e ricevere un’attenzione continua, e di agevolare il nostro lavoro”.

... e tra i protagonisti dei Ring:

Vito Mollica, Chef Il Plagio Restaurant (Hotel Four Seasons Firenze): “Taste rappresenta per me un appuntamento imperdibile e un grande evento nell’ambito enogastronomico, proprio per i prodotti di nicchia che qui si possono trovare. A questa edizione ho incontrato tanti amici buyer, soprattutto dall’estero, da Londra e da Praga, e chef importanti che sono venuti a Firenze apposta”.

Sergio Motta, Ristorante Macelleria Motta: “Qui tutto è entusiasmante, ogni cosa che vedo e che assaggio, vorrei poterla portare nel mio ristorante. In questo, rispetto ai tanti altri saloni enogastronomici, Taste è davvero differente. Partecipare ai Ring organizzati da Davide Paolini poi è divertente e istruttivo, anche per me, ogni volta”.