

VIRGILIO
Firenze

Cerca in città

Cognome, Azienda o Parole chiave

50100 Firenze (FI)

cerca

[Home](#)
[NOTIZIE](#)
[BLOG](#)
[EVENTI](#)
[CINEMA](#)
[ELENCO TELEFONICO](#)
[OFFERTE](#)
[PUBBLICA UTILITÀ](#)
[INFO TRAFFICO](#)

Tutto pronto per Taste a Firenze In viaggio con le diversità del gusto

Publicato il 1 Mar 2012 17:55 Fonte: Italia a Tavola

Stampa Notizia



Alla stazione Leopolda di Firenze, dal 10 al 12 marzo, torna "Taste. In viaggio con le diversità del gusto", nato dalla collaborazione di Pitti Immagine con Davide Paolini, 3 giorni di degustazioni, eccellenze, acquisti, eventi e lifestyle dedicati al gusto. E in città si accende il FuoriDiTaste FIRENZE - Dal 10 al 12 marzo 2012, alla Stazione Leopolda di Firenze, Pitti Immagine presenta la settima edizione di Taste. In viaggio con le diversità del gusto, il salone dedicato alle eccellenze del gusto e del food lifestyle. Taste - nato dalla collaborazione di Pitti Immagine con il gastronomo Davide Paolini, vincitore del Premio Personaggio dell'anno 2011 di Italia a Tavola nella categoria

Opinion leader - è il salotto italiano del mangiare bene e stare bene, dove si danno appuntamento i migliori operatori internazionali dell'alta gastronomia, ma anche il sempre più vasto e appassionato pubblico dei foodies, i cultori del cibo di qualità e delle nuove tendenze del gusto. «Apicoltori, mastri birrai, pescatori, esperti di attrezzature da cucina, sommelier, foodblogger, e tanti altri... sono loro, i "protagonisti del gusto", i personaggi al centro di questa edizione di Taste», dice Agostino Poletto, vicedirettore generale di Pitti Immagine. «Li metteremo in scena alla Stazione Leopolda, ci aiuterà in modo ironico e originale la grafica, lungo il percorso del salone e in tutta la comunicazione di questa edizione: basta con i "trasformisti" del gusto, crediamo sia fondamentale dare visibilità ai produttori, a chi i prodotti li fa con passione e maestria, e anche tutte quelle figure che esaltano oggi questi valori, restituendo una visione multiforme e al tempo stesso più autentica del cibo di qualità. È vero sono ancora gli chef a trainare il mondo più mediatico dell'enogastronomia, ma stanno emergendo anche figure nuove - come i foodies appunto, gli appassionati d'enogastronomia di nicchia - che aprono, per questo settore, inedite e inaspettate interpretazioni». A questa edizione Taste presenterà circa 250 aziende, selezionate tra le produzioni di nicchia e d'eccellenza provenienti da quasi tutte le regioni d'Italia, che proporranno i loro prodotti e le novità negli spazi della Leopolda e nell'area Alcatraz, con uno speciale set di allestimento curato anche per questa edizione dall'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. I nuovi orari di Taste Tra le novità di questa edizione, Taste modifica gli orari e le modalità di ingresso per rendere ancora più agevole la fruizione del salone, sia da parte degli operatori del mondo dell'enogastronomia sia per il pubblico: nelle giornate di sabato 10 marzo e domenica 11, dalle 09.30 alle 12.00 l'ingresso sarà riservato esclusivamente agli operatori del settore, mentre dalle 12.00 alle 19.30 il salone aprirà anche al grande pubblico di appassionati e cultori del cibo di qualità. Lunedì 12 marzo l'orario sarà per tutti dalle 9.30 alle 16.30. Ecco il menu a tappe proposto da Taste: Taste Tour è il percorso di degustazione dei prodotti delle 250 aziende selezionate, per conoscere e approfondire le ricchezze gastronomiche del nostro paese; un viaggio ricco di scoperte, tradizioni e novità, dalla crema concentrata di tartufo bianco alla polvere di capperi, dal salame al vino al formaggio di mucca affinato al peperone dolce, dalle paste lavorate a mano dai più importanti pastifici italiani, fino ai fichi al Balsamico, al liquore allo zafferano, ai cioccolatini alla crema di Limoncello e alla confettura di melanzane rosse, e tanti altri! Taste Tools è l'area dedicata agli oggetti di food & kitchen design, a tutti gli strumenti dello chef ma anche a quelli di chi ama stare tra i fornelli: capi di abbigliamento, attrezzature tecniche e professionali per la cucina; Taste Shop è il department store dei cibi esclusivi, il negozio - con oltre 1.500 prodotti in catalogo e con più di 21mila pezzi venduti alla scorsa edizione - dove acquistare i prodotti esposti e degustati durante il percorso; Taste Ring, l'arena cultural-gastronomica orchestrata da Davide Paolini, il Gastronomo, da poco eletto "Personaggio dell'anno" dal sondaggio del quotidiano online Italia a Tavola, e vincitore del premio "giornalismo multimediale gastronomico" della francese Académie internationale de la Gastronomie. In questo luogo di dibattiti e di idee i protagonisti del mondo del cibo si sfidano sui temi più curiosi legati alla tavola contemporanea, al cibo e al gusto, interpretando l'attualità e anticipando le tendenze future; in più, un ricco programma di eventi - mostre fotografiche, presentazioni di libri, gare di cucina - organizzati da Pitti Immagine e dagli espositori, che accendono i riflettori sui protagonisti del mondo del gusto. Taste, all'ultima edizione 2011, ha fatto registrare in tre giorni un'affluenza complessiva di 12mila presenze circa (in aumento del 20% rispetto all'anno precedente), raccogliendo grande attenzione da parte di stampa e televisioni. Così come grande successo di pubblico e stampa hanno avuto i tanti 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. I Taste Tools in scena in un ambiente firmato Barthelemy Anche a questa edizione i Taste Tools - 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 - vanno in scena negli ambienti e nelle atmosfere creati per l'occasione dal marchio fiorentino di interior design Riccardo Barthelemy. Tra i nomi che presenteranno le loro collezioni segnaliamo a questa edizione segnaliamo: Angelo Po, Cristalleria Zalto - Linea Denk'Art, Gandini Foodwear, Irinox Fresco, La Marzocco, **Mario Luca Giusti**, MBT, Mondo Molino, Riccardo Barthelemy, Tablecloths.it e Vizi di Gola. Il Risto Taste in Technicolor con le brocche di **Mario Luca Giusti** All'interno del percorso di Taste, come da tradizione, c'è anche la partnership con una blasonata azienda del design della tavola, a tematizzare la scenografia del Risto-Taste. A questa edizione saranno protagonisti i coloratissimi materiali dell'azienda fiorentina **Mario Luca Giusti**. Dalla piccola brocca Maria in acrilico alla brocca Federica, ispirata alla Firenze rinascimentale. Un'esplosione di vitaminici cromatismi: arancio, turchese e verde prato ma anche fumè, rosso, viola e bianco smalto. La realizzazione dell'allestimento è a cura di Alessandro Moradei. E tra i progetti speciali di questa edizione: King of Catering: De gustibus disputandum est! A Taste torna King of Catering, il premio che giudica le migliori aziende di catering e di banqueting del 2011. Un premio celebrato da Bisol, Viticoltori in Valdobbiadene dal 1542, e promosso da Mondadori. Il tema di questa seconda edizione, di grande attualità e importante terreno di confronto per tutte le

ARCHIVIO PRIMO PIANO



01 Mar 2012 11:12

Renzi ai commercianti: "Fate gli scontrini per il bene di Firenze"



01 Mar 2012 09:36

Trasporti pubblici: sciopero per la tramvia, tagli per i bus



29 Feb 2012 10:15

Piazza della Signoria pavimentata in cotto, il dibattito

[+ VAI ALL'ARCHIVIO](#)

[PROMOZIONI](#)

[OFFERTE](#)

[+ GUARDA TUTTE LE PROMOZIONI](#)

società di banqueting, sarà il "Ricevimento di nozze", sul quale si misureranno i finalisti. La sfida avrà luogo al Four Seasons Hotel di Firenze, venerdì 9 marzo, e sarà giudicata da una prestigiosa giuria che premierà, il giorno successivo presso lo spazio Alcatraz della Stazione Leopolda, il primo, ma anche il secondo, il dolce, l'intero menu e il servizio. La...

[+ LEGGI TUTTO - VAI ALL'ARTICOLO ORIGINALE](#)

[+ GUARDA TUTTE LE OFFERTE](#)

NOTIZIE CORRELATE

- ▶ [Alla Stazione Leopolda di Firenze torna Vintage Selection](#)
- ▶ [Firenze - Buy Wine: promozione collettiva con 200 importatori e distributori](#)
- ▶ [A Buy Wine la riscossa dei 'piccoli'](#)

 **VIRGILIO** Città allarga gli orizzonti

Notizie da altre località

- [Bologna](#) - Il dolore di Bologna per...
- [Genova](#) - Emergenza case, calano...
- [Milano](#) - Giovedì 1° marzo,...
- [Napoli](#) - Vandalismo in piazza del...
- [Palermo](#) - Imprenditore Conticello...
- [Roma](#) - Sciopero dei Trasporti...
- [Torino](#) - Fronte anti Tav: in va...

Eventi da altre località

- [Bologna](#) - Riccardo Tesi e Maurizio...
- [Genova](#) - Remake. Un racconto di...
- [Milano](#) - Mal d'Africa
- [Napoli](#) - Memorie di una schiava
- [Palermo](#) - Giuletta e Romeo live 3D
- [Roma](#) - Biomacchine
- [Torino](#) - Horst Ademeit

Zone turistiche

- [Toscana](#) - Chianti - Costa degli Etruschi - Isola d'Elba - Maremma - Versilia
- [Lazio](#) - Castelli Romani - Circeo - Litorale Laziale
- [Liguria](#) - La Spezia e le Cinque Terre - Riviera dei Fiori - Riviera di Levante - Riviera di Ponente

Cerchi un numero?

12 54

Cerca nell'elenco abbonati un numero di telefono di privati e aziende

 estendi a provincia

CERCA

Le opinioni dei viaggiatori fornite da

 tripadvisor:it