Taste a Firenze, il cibo e l'arte

Noblesse oblige, **l'appuntamento food organizzato da Pitti Immagine** non è una festa, una sfida o peggio una sagra. È “**Taste. In viaggio con le diversità del gusto**”, salone-evento che giunge quest'anno alla nona edizione e **si tiene come d'abitudine alla Stazione Leopolda di Firenze, dall'8 al 10 marzo**. E che quest'anno è dedicato al tema "La fabbrica del gusto", a ricordare che i cibi d'eccellenza non nascono dal caso, ma implicano lavoro, impegno, attenzione. Oltre all'appassionato pubblico dei foodies, a Taste si danno appuntamento gli operatori internazionali della gastonomia, del food lifestyle e del design della tavola. Nell'edizione 2013 Taste ha registrato 13.500 visitatori, dei quali 3.500 sono stati buyer e operatori professionali del settore, con un forte incremento di buyer esteri. Taste ospita anche Taste Tour, un percorso di degustazione tra i prodotti presentati dalle 300 aziende partecipanti; Taste Tool, area dedicata agli oggetti di food e kitchen design e a tutti gli strumenti dello chef; Taste shop, negozio dei cibi esclusivi, in cui acquistare quelli degustati durante il percorso; Taste Ring & Taste Events, il luogo dei dibattiti cultural-gastronomici, in cui i professionisti del mondo del cibo si confrontano sui temi più curiosi e... scottanti. Come ogni vero salone, anche **Taste prevede un programma off: FuoridiTaste, calendario di eventi gastronomici** (l'anno scorso sono stati 120) che coinvolge l'intera città, per una settimana, con location scelte tra ristoranti, boutique, gastronomie e musei. www.pittimmagine.com/corporate/fairs/taste.html