

**PASTICCERIA FRACCARO  
LUCA FRACCARO**


DA SINISTRA: PAOLO PIETROBON, IRENE TRINCA E FRANCESCO MONTESANO

"Per noi il Taste è una fiera storica, sono 14 anni che partecipiamo. Troviamo sia la fiera di riferimento per i prodotti gourmet, non esiste evento più bello e più referenziato di questo in Italia. Inoltre, con gli anni lo abbiamo visto crescere, sia in espositori che di pubblico. Il format è particolare, ma ci piace molto il concetto di avere tutti lo stand uguale, molto basilico per certi aspetti e per contenuto, ma di effetto. E che valorizza soprattutto i prodotti e l'azienda, senza essere influenzati da altro. Il lato negativo è stato lo spazio ridotto, sia per l'esposizione che per accogliere i clienti. Ma non lo cambierei, in questo contesto va bene così.

Abbiamo avuto più visite dal mondo retail e poco dal canale Horeca. D'altronde questo è il nostro target.

Siamo stati molto soddisfatti quest'anno, sia per gli interessanti contatti ricevuti, sia per il pubblico. Fiera che vedremo di riconfermare anche per il prossimo anno".

**LUIGI GUFFANTI 1876  
DAVIDE FIORI**


FILIPPO AVANZI E ANDREE CAZZOLA

"Taste rappresenta per la Luigi Guffanti un appuntamento imperdibile nel panorama delle fiere. Il 'taglio' della manifestazione e la partecipazione del pubblico sono sempre all'altezza delle aspettative. Inoltre, quest'anno erano previste nuove presenze tra gli espositori, in modo da aumentare l'offerta qualitativa. La logistica è ottima, gli spazi espositivi adeguati e molto confortevoli. Abbiamo particolarmente apprezzato la parte dedicata ai talk e agli approfondimenti riguardanti il settore del cibo di qualità. Come in ogni edizione, abbiamo registrato parecchi contatti dal mondo Horeca. Sia clienti che si servono da noi, che nuovi potenziali interessanti contatti. Con piacere abbiamo notato la presenza di buyer esteri. Come azienda Luigi Guffanti 1876, siamo assolutamente soddisfatti della nostra partecipazione a Taste 2023. Un palcoscenico davvero professionale e stimolante, sul quale saremo nuovamente presenti nella prossima edizione 2024".

**LATTERIA PERENZIN  
EMANUELA PERENZIN**


IL TEAM

"Abbiamo partecipato perché Taste è la fiera più importante per il mercato di alta gamma a cui la mia azienda appartiene. Un format così uniformato e già pronto, rende l'allestimento veloce. Inoltre, la nostra posizione era particolarmente vantaggiosa, essendo poco dopo l'ingresso. A mio parere, l'unica pecca sono state le corsie, che non erano ben evidenziate. Dovrebbero mettere più indicazioni. L'afflusso di visitatori è stato enorme, oltre ogni più rosea aspettativa. Sono arrivati buyer della Gdo, distributori, agenti, ristoratori e negozianti. Mi aspettavo più stranieri, il cui numero è comunque stato soddisfacente. Sono molto contenta, perché abbiamo portato a casa moltissimi contatti e questo significa, in teoria, nuovi clienti. Ma soprattutto, abbiamo incontrato operatori del settore che cercavano esattamente quello che noi proponevamo".

**DEVODIER  
MICHELE DEVODIER**


"Da anni partecipiamo a questa manifestazione e sempre con molto piacere. È un ritrovo importante fra produttori di eccellenza e un momento di incontro con molti buyer e dei clienti gourmet italiani ed esteri. Un bellissimo appuntamento di confronto, di conoscenza e di creazione di opportunità future per il mondo food di qualità. Siamo completamente soddisfatti e vogliamo fare un grande plauso all'organizzazione che ha garantito un evento di assoluta eccellenza. È stato un grande successo dal punto di vista dei visitatori del settore ristorazione. Abbiamo conosciuto nuove realtà di assoluto livello, la cui passione è stata il motore trainante in questi anni e che ora si avvicinano al futuro con entusiasmo. Rimaniamo sempre soddisfatti da format, esclusività, incontri, scoperte e opportunità che si creano. Sentire l'interesse sempre più forte verso i prodotti di alta qualità, tradizionali e autentici è di grande stimolo per il nostro lavoro. Confidiamo che da qui partiranno opportunità di collaborazione strategica per i prossimi anni."

**LA PERLA DI TORINO  
VALENTINA ARZILLI**


DA SINISTRA: MORENA MISTRANGELO E VALENTINA ARZILLI

"Siamo alla nostra sesta partecipazione. Taste è stata scelta per la qualità delle aziende partecipanti e di conseguenza per il suo target qualificato di riferimento. Oltre alla selezione dei brand in esposizione, ritengo che il punto di forza più importante che rende Taste uno dei format espositivi del food più riusciti, stia nella scelta di rendere il percorso espositivo semplice, mirato per il visitatore, dove ogni azienda trova uno spazio espositivo uguale alle altre. A essere vincente non è la dimensione dello stand o la capacità estetica d'impatto, ma i singoli prodotti e le persone che li presentano. Un pubblico qualificato, selezionato e quindi con interesse mirato rende tutto più semplice. Abbiamo incontrato diversi segmenti, ristorazione e trade tradizionale, buyer e broker internazionali, tanti operatori del settore. Ma pochi perdetempo. Siamo soddisfatti di Taste, come format, come scelta di trasferimento alla Fortezza e, soprattutto, come date di svolgimento".

# TABUI, IL TRIONFO DEL PIEMONTE



Tabui è il nome dialettale del più fedele compagno del Tartufaio: il suo cane. Il rapporto fra Tabui e Tartufaio si fonda su fiducia, grande armonia e ricorda in questo il perfetto equilibrio tra il delicato latte di capra e il pregiato tartufo nero, perfettamente bilanciati nella ricetta di un formaggio davvero speciale. Tabui, l'essenza del territorio.

**MEC PALMIERI**


DA SINISTRA PAOLO VERONESE, MARGHERITA PALMIERI E MARCELLO PALMIERI

**OLIO GUGLIELMI**


SAVERIO GUGLIELMI

**OPIFICIO 1899**


BERNARDO PASQUALI E MARCO PAVONCELLI

**PASTA DI CANOSSA**

**PEZZETTA**


DA SINISTRA: MAURIZIO CONTARDO E MATTEO URBAN

**PRINCIPATO DI LUCEDIO**


CONTESSA ROSETTA CLARA CAVALLI D'OLIVOLA E CONTE PAOLO SALVADORI DI WIESENHOFF

**QUATTRO PORTONI**


IL TEAM

**TARTUFLANGHE**


STEFANO ALIBERTI E MANUELA PIROZZI

**TUTTE LE SPEZIE DEL MONDO**

**UPSTREAM**


fine