



taste**FACTORY**  
LUXURY EVENTS ORGANIZATION

**Taste Factory** basa il suo *core business* nell'organizzazione di eventi enogastronomici di eccellenza, nella realizzazione di banqueting, catering e mense di alto profilo, nella formazione e nell'attività di consulenza.

**Taste Factory** vuole rappresentare il punto d'incontro tra Aziende, Produttori, Operatori del settore e Consumatori, attraverso la realizzazione di sinergie, collaborazioni e partnership di lungo periodo con altri soggetti fisici e giuridici.

Fondamentale nella pianificazione delle scelte aziendali e nella conseguente attività di realizzazione delle stesse è un attento studio dei parametri di interazione tra passato, presente e futuro dei diversi scenari operativi.

#### **EVENTI ed ATTIVITA' 2015-2016**

**"SIMPOSIO TRIONFO DEL GUSTO"** - IV° edizione 3 e 4 Ottobre 2015 Roma

**"SOLSTIZIO D'ESTATE - ILLUMINATI DAL GUSTO"** - IV° edizione 29 Maggio 2016 Roma

**"STREET FOOD AGE"** - Evento firmato Taste Factory realizzato con 15 Street Food di Eccellenza dal 2 al 5 Giugno 2016 Civitavecchia

#### **EVENTI ed ATTIVITA' 2017-2018**

**"PRELUDIO AL SOLSTIZIO D'ESTATE"** - 8 appuntamenti in 4 ristoranti romani Marzo/Aprile 2017

**"SOLSTIZIO D'ESTATE - ILLUMINATI DAL GUSTO"** - V° edizione 23 aprile 2017 Roma

**"ITINERARI GOURMET"** - 4 appuntamenti in 4 ristoranti romani Maggio/Giugno 2017

**"UN MARE DIVINO"** - Evento Aziende Eccellenze Lazio 25 Giugno 2017 c/o Marine Village (Villaggio Tognazzi) Ostia

**"PREMIO MANGIA&BEVI 2017 - LE ECCELLENZE DELLA CAMPANIA"** - Premio/Evento per le Aziende enogastronomiche di eccellenza 8 Ottobre 2017 Grand Hotel Parker's Napoli

**"MENSA ALTO PROFILO PRODUZIONE TELEVISIVA X FACTOR 11"** - Milano Teatro Linear 4 Ciak e Mediolanum Forum di Assago 15.000 coperti dal 15 Ottobre al 16 Dicembre 2017

**"SPONSOR TECNICO E FORMAZIONE presso INTRECCI, SCUOLA DI ALTA FORMAZIONE DI SALA"** – Docenza ordinaria da Gennaio 2018

**"PROGETTO IPSEOA GIOBERTI ROMA"** - 5 appuntamenti formativi dal 14 al 23 Marzo 2018

**"CONNECTING TALENTS"** - Castello Santa Severa 12 Maggio 2018 Gestione Aziende gruppo Taste Factory

**"SOLSTIZIO D'ESTATE - ILLUMINATI DAL GUSTO"** - VI edizione 16 e 17 Giugno 2018 Roma

**“SPONSOR, AZIENDA ESPOSITRICE, FORMAZIONE, PROGRAMMA SCIENTIFICO, SEMINARI, CONVEGNI E PRESENTAZIONI presso DIDACTA 2018”:**

- STAND TASTE FACTORY & Aziende di Enogastronomia di Eccellenza
  - PALAZZO BASTOGI 17 Ottobre Degustazione Vini offerti dall'azienda Taste Factory per la Cena Inaugurale Didacta 2018
  - CONVEGNI, SEMINARI, PRESENTAZIONI
- |            |             |  |
|------------|-------------|--|
| 18 Ottobre | 10:30/11:00 | “DA UN’ANTICA RICETTA DI FAMIGLIA...” - Degustazione   |
|            | 11:15/11:45 | “ANALISI SENSORIALE DEL GELATO” - Degustazione   |
|            | 12:45/13:15 | “L’EVOLUZIONE DI UN’AZIENDA, LA CONDIVISIONE DI UN PROGETTO” - Degustazione  |
|            | 15:00/15:30 | “IN PUNTA DI COLTELLO” - Dimostrazione   |
| 19 Ottobre | 10:30/11:00 | “KIWI STUPISCHE IN CUCINA... PRESENTAZIONE DEI PRODOTTI” - Degustazione  |
|            | 11:15/11:45 | “REVERSO® MODULAR... IL TAGLIERE INTELLIGENTE” - Presentazione   |
|            | 12:45/13:15 | “TECNICHE A CONFRONTO NELLA PRODUZIONE DEL GELATO” - Degustazione  |
|            | 15:00/15:30 | “DALL’AZIENDA FAMILIARE ALL’IDEA DI FRANCHISING” - Degustazione  |
|            | 16:10/17:00 | “KIWI STUPISCHE – OLTRE IL KIWI ... “Taste Factory & L’Agro del Kiwi Prof.ssa Annalisa Romani (DiSIA Università Firenze) |
| 20 Ottobre | 10:30/11:00 | “IL CIOCCOLATO NEL GELATO” - Degustazione  |
|            | 11:15/11:45 | “DALLA TRADIZIONE ALL’INNOVAZIONE...” - Degustazione   |
|            | 12:45/13:15 | “REVERSO® KNIFE” - Dimostrazione   |
|            | 13:10/14:00 | “IL GELATO ARTIGIANALE IN 7 PUNTI” Taste Factory & Gelateria Fornai  |
- PROGRAMMA SCIENTIFICO - TASTE FACTORY & SCUOLA INTRECCI ALTA FORMAZIONE DI SALA
- |            |  |
|------------|--|
| 18 Ottobre | “Degustazione in lingua francese con sommelier madrelingua ed analisi sensoriale con prodotti della Toscana” |
|            | “Degustazione in lingua inglese con sommelier madrelingua ed analisi sensoriale con prodotti della Toscana”  |
|            | “Accoglienza e Sommellerie: strumenti di comprensione delle aspettative”                                     |
| 19 Ottobre | “Mixology vera e propria arte”   |
|            | “Bon Ton, Styling e...”  |
|            | “Psicologia del Cliente e Public Speaking”   |
| 20 Ottobre | “Gestione e organizzazione di un evento”   |
|            | “Gestione e organizzazione di un evento enogastronomico”   |

**“CATERING E BANQUETING”** – 21 Servizi presso filiali Banca Intesa San Paolo e del settore Ottico dal 4 ottobre al 29 Novembre 2018 su tutto il territorio nazionale

Per informazioni rivolgersi a:

D.ssa Ivana Feliziani  
Dott. Alessio Ranaldi  
Filippo Ranaldi

[www.tastefactory.it](http://www.tastefactory.it)  
<https://www.facebook.com/tastefactoryofficial/>