



GREAT TASTE in ITALY



GREAT TASTE MOLTO PIÙ DI UN PREMIO

Great Taste è uno dei più importanti e riconosciuti sistemi di valutazione al mondo dedicati al cibo e alle bevande*.

Fondato a Londra nel 1994 dalla Guild of Fine Food (organizzatori di World Cheese Awards), **Great Taste** è una straordinaria piattaforma che valuta ogni anno oltre **14.000 prodotti** provenienti da più di **100 Paesi**.

* Fonti: businessinthenews.co.uk; YouGov - December 2022;



GREAT TASTE

IL CONCORSO INTERNAZIONALE

Great Taste è il **palcoscenico** che consente di far emergere la **qualità** reale e, per i migliori prodotti, di **distinguersi** e **valorizzarsi** sul mercato, offrendo opportunità e visibilità sullo stesso piano sia ai piccoli produttori artigianali sia alle grandi aziende alimentari

Il concorso è l'occasione per ricevere feedback esclusivi e preziosi suggerimenti da giudici selezionati tra chef, buyer, giornalisti, food blogger, spesso fondamentali per comprendere come affrontare al meglio i mercati internazionali.

Si tratta di un vero momento di educazione al prodotto e di scambio costruttivo tra team di valutazione e produttore: un'**opportunità unica** per aprirsi a una più ampia rete di distributori, rivenditori e clienti **in tutto il mondo.**





UNA COMMUNITY ALL'INSEGNA DEL GUSTO

Great Taste è anche una community di oltre **12.000 persone**, con una forte partecipazione di professionisti coinvolti nel settore del cibo e delle bevande, sia produttori sia rivenditori.

Li accomuna la ricerca dell'eccellenza e la condivisione di una passione, ma anche il desiderio di condivisione di esperienze tra professionisti del settore in nome di una cultura della qualità che deve premiare e promuovere i migliori prodotti.

Great Taste è infatti anche una piattaforma a disposizione di rivenditori, buyers e produttori per scambiare informazioni e valutazioni dirette, tratte dalla loro esperienza.

Uno strumento potente per indirizzare i produttori verso scelte sempre più qualitative, con la certezza che verranno premiate da chi acquisterà i loro prodotti.



GREAT TASTE

VENDITE STELLARI NEL REGNO UNITO

Secondo un sondaggio condotto nel Regno Unito, il **55% degli adulti** riconosce il logo **Great Taste** sui prodotti, e l'**80%** di coloro che lo riconoscono afferma che un premio aumenterebbe la probabilità di acquisto.

Il **74%** ritiene che il marchio **Great Taste** rappresenti un segno di qualità e il **56%** afferma che li persuaderebbe a comprare il prodotto*.

I prodotti che ottengono le ambite stelle (1, 2 o 3) godono di grande visibilità, con recensioni positive e citazioni in riviste gastronomiche, blog e piattaforme di settore. Già ottenere una stella **Great Taste** è considerato un traguardo importante poiché meno del **2%** dei prodotti iscritti ottiene **3 stelle!**

(*fonti: delicious.magazine, ITC, YouGov - December 2022)



GREAT TASTE

I NUMERI DEL 2025

In questa edizione hanno partecipato 14.340 prodotti
e solo 5.680 (39.6%) ha ottenuto un riconoscimento



3.899 PRODOTTI

27,1%

1 stella



1.508 PRODOTTI

10,5%

2 stelle



273 PRODOTTI

1,9%

3 stelle



GREAT TASTE IN ITALY 2025: PER LA PRIMA VOLTA IN ITALIA

Nel 2025, per la prima volta, il format è arrivato in Italia con un'edizione dedicata ai prodotti e ai produttori Made in Italy.

I prodotti alimentari italiani sono infatti caratterizzati da una **straordinaria varietà**: non solo ogni regione, ma ogni provincia, ogni città, pianura, valle e montagna ha caratteristiche ambientali e tradizioni **uniche**.

È da qui che nasce quella **biodiversità** che è la cifra distintiva del **Made in Italy**, con la sua **pluralità di culture e di prodotti tipici**, profondamente legati ai territori in cui nascono: con **Great Taste in Italy**, le piccole e piccolissime produzioni italiane che spesso rappresentano altrettanti gioielli, hanno l'**opportunità di distinguersi e valorizzarsi sul mercato**.



GREAT TASTE IN ITALY

PICCOLI E GRANDI AD ARMI PARI

L'obiettivo è aiutare le **eccellenze gastronomiche italiane**, soprattutto quelle delle piccole produzioni, a essere **riconosciute, premiate e apprezzate** su scala nazionale e internazionale, con un forte impatto sulla loro capacità di espansione e crescita commerciale.

GREAT TASTE IN ITALY

IL METODO DELL'ECCELLENZA

Aperto a qualsiasi prodotto (vini esclusi), **Great Taste in Italy** offre l'opportunità di essere valutati da una giuria di **esperti** composta da **giornalisti, chef, buyer, food blogger e professionisti del settore**.

Il metodo di valutazione è replicato esattamente come a Londra, con le stesse **garanzie di imparzialità e qualità**.

Il metodo di valutazione prevede una **degustazione blind**, rigorosamente senza segni di riconoscimento: meccanismo assolutamente imparziale che, insieme alla preparazione professionale dei giudici, assicura la serietà del processo e quindi del valore dei giudizi, indipendentemente dal brand dei prodotti.

Ogni prodotto riceverà un **feedback personalizzato** e, per le vere **eccellenze**, una valutazione da **1 a 3 stelle**.



LA FORZA DI GREAT TASTE

IL VALORE DEL FEEDBACK

Il vero punto di forza di Great Taste è proprio il feedback personalizzato che ogni produttore riceve per ciascun prodotto, **indipendentemente dal punteggio o dal numero di stelle ottenuto.**

Great Taste non è una competizione, ma un metodo di valutazione imparziale e costruttivo, pensato per offrire ai produttori un'analisi sensoriale dettagliata, onesta e utile al miglioramento continuo.

In questo approccio, il giudizio diventa uno strumento di crescita e il feedback è il riconoscimento più prezioso per i produttori.

GREAT TASTE IN ITALY

IL FORMAT

I prodotti sono raggruppati in base alla provenienza in **4 aree geografiche, corrispondenti alle zone Nielsen:**

Area 1: Piemonte, Val d'Aosta, Liguria, Lombardia;

Area 2: Trentino-Alto Adige, Veneto, Friuli-Venezia Giulia, EmiliaRomagna;

Area 3: Toscana, Umbria, Marche, Lazio, Sardegna;

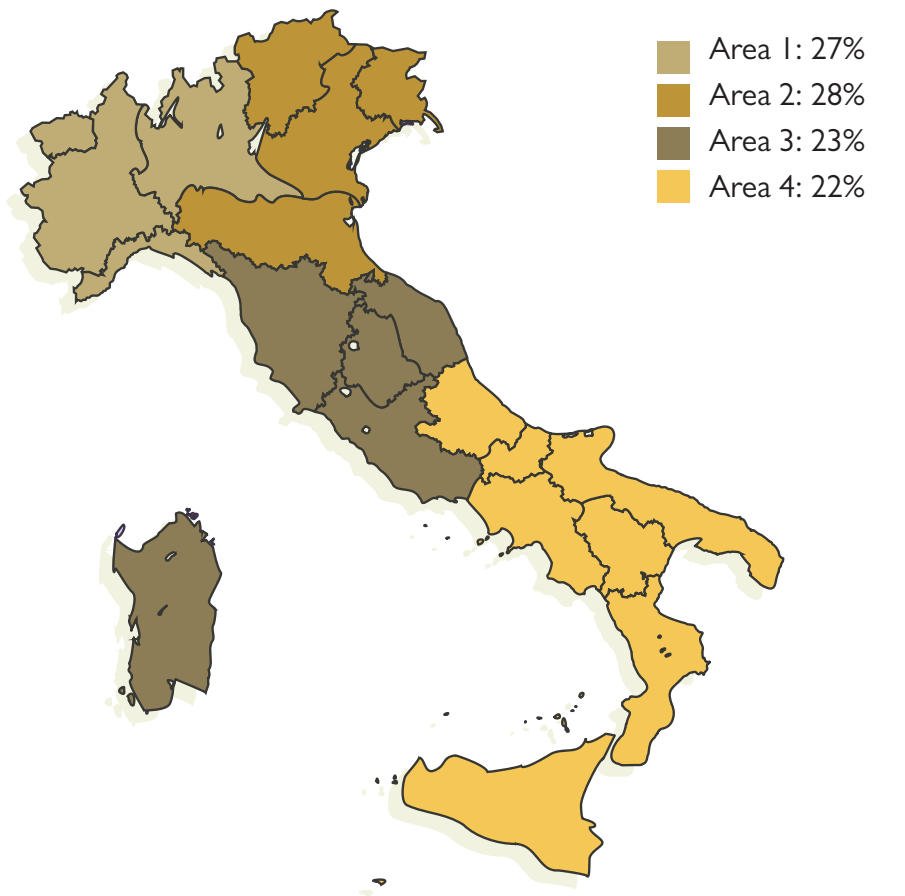
Area 4: Abruzzo, Molise, Puglia, Campania, Basilicata, Calabria, Sicilia.

A queste si aggiunge un **quinto cluster dedicato ai prodotti delle tre Città Creative Unesco per la Gastronomia: Alba, Bergamo e Parma.**

I 3 migliori prodotti di ogni zona partecipano all'evento finale e tra questi sono eletti i 5 vincitori delle singole aree geografiche e il vincitore assoluto di Great Taste in Italy.

I prodotti che raggiungono **3 stelle** partecipano **a Londra** alla super selezione del miglior prodotto al mondo.





+300
prodotti
valutati

50
giudici
internazionali

67
categorie
merceologiche

GREAT TASTE IN ITALY

I NUMERI DELLA PRIMA EDIZIONE

La prima edizione di Great Taste in Italy ha visto oltre **300 partecipazioni**, con una distribuzione uniforme su tutte le quattro aree Nielsen.

Un risultato che dimostra l'interesse verso la manifestazione da parte dei produttori alimentari italiani, a livello nazionale.

Di questi, hanno ottenuto tre stelle: **Gorgonzola D.O.P. Nero Piccante** di **Igor Gorgonzola**, **Bresaola Zerozero 100% naturale** di **Sep Valtellina – Gioporro Group**, formaggio vaccino **Brenta selezione Oro** di **Latterie Vicentine**, **Lardo arrotolato** di **Bertelli Salumi**, **Parmigiano Reggiano D.O.P.** del **Caseificio Sociale Allegro – 48mesi**, **'Giovanna' Pancetta in Tre Cotture** del salumificio **Capitelli**, **Fino de Aroma Cioccolato Fondente Extra 75% Hispaniola Bio** di **Slitti Chocolate**, **RePavo – Tacchino in Porchetta** di **Bacalini**, pecorino **Cacio di Afrodite** del Caseificio **Il Fiorino**, **Orecchiette integrali Bio** di **Grano Varietà Cappelli** di **AmoreTerra**, formaggio vaccino **Pallone di Gravina** del **Caseificio Stella Dicecca**, **Caprino di Puglia** del caseificio **Il Carro** e olio EVO **Tonda Iblea** di **Spedalotto**.





GREAT TASTE IN ITALY L'EVENTO IN ITALIA

Il **2 settembre 2025**, i prodotti selezionati come “migliori prodotti” delle 5 aree, sono stati **celebrati in un evento** presso gres art 671 a Bergamo, a cui hanno partecipato **rappresentanti delle istituzioni, degli sponsor, giornalisti, food blogger, chef e esperti di settore.**

I **vincitori** dell'edizione 2025:

- “Eccellenza Regionale Nord Est”: **Parmigiano Reggiano D.O.P. – 48 mesi di Caseificio Sociale Allegro**
- “Eccellenza Regionale Nord Ovest”: **Bresaola Zerozero® 100% Naturale di Sep Valtellina – Gioporro Group.**
- “Eccellenza Regionale Centro”: **RePavo – Tacchino in Porchetta di Bacalini**
- “Eccellenza Regionale Sud”: **olio extra vergine Tonda Iblea D.O.P. di Spedalotto**
- **Pèrsis Birra Italian Grape Ale (IGA) dell’Azienda Agricola Pagnoncelli Folcieri**, riconosciuta “Eccellenza Città Creativa UNESCO Italy” con due Stelle Great Taste



GREAT TASTE IN ITALY

L'EVENTO DI LONDRA

Il **9 settembre 2025**, a **Londra** si è celebrata la premiazione di Great Taste Award a livello internazionale, con la consegna della **Golden Fork** ai vincitori nazionali e al vincitore mondiale.

Il premio Golden Fork from Italy è stato vinto da **RePavo – Tacchino in Porchetta di Bacalini**.





GREAT TASTE IN ITALY LA RICETTA GIUSTA

Great Taste in Italy è quindi una straordinaria opportunità per valorizzare l'eccellenza del **Made in Italy** nel settore alimentare, offrendo ai produttori una vetrina d'eccezione per far conoscere i loro prodotti sia a livello nazionale che internazionale.

L'evento vuole promuovere prodotti che non solo offrono **qualità** e **sapori eccellenti**, ma che hanno il potenziale per migliorare la loro distribuzione in tutti i canali, dalla Grande Distribuzione Organizzata (GDO) ai negozi di gastronomia.

I produttori, partecipando a **Great Taste in Italy**, entrano quindi in un network di visibilità a livello mondiale.

Anche per queste ragioni, **Great Taste in Italy 2025** è stato selezionato come uno dei **500 eventi celebrativi della Giornata del Made in Italy**, promossa dal **Ministero delle Imprese e del Made in Italy**.



LA SEDE DI VALUTAZIONE 2025

CORTILIA

In qualità di sponsor tecnico di Great Taste in Italy, **Cortilia** ha messo a disposizione i propri spazi e il supporto logistico per ospitare il processo di valutazione, tenutosi a maggio 2025.

“Siamo lieti di supportare questa prima edizione italiana di Great Taste, un’iniziativa che rispecchia il nostro impegno quotidiano per la ricerca e l’inserimento su Cortilia.it di prodotti di alta qualità” commenta **Andrea Colombo**, CEO di Cortilia. *“Questa partnership rappresenta per noi un’importante opportunità di connessione e di crescita: ci permette di scoprire nuovi produttori e di ampliare la nostra rete di fornitori selezionati, sempre con l’obiettivo di offrire il meglio ai nostri clienti”*.

Cortilia
la campagna a casa tua



LA SEDE DELLA PREMIAZIONE 2025

GRES ART 671

Gres art 671 è il nuovo polo per la cultura e l'arte contemporanea a Bergamo: ospita mostre ed eventi, installazioni e workshop di rilevanza internazionale.

La sua mission, che lo vede impegnato per una nuova visione dell'**interazione** tra arte e città a favore di una **cultura di comunità**, è perfettamente in linea con lo spirito di Great Taste in Italy, nella creazione di reti virtuose e nell'idea di "fare community" anche oltre i confini nazionali.

Per questo, in qualità di sponsor tecnico di Great Taste in Italy, **Gres art 671** è stata la sede dell'evento italiano di celebrazione il 2 settembre 2025.

gres art 671



PERCHÈ SOSTENERE GREAT TASTE IN ITALY

- **Aiutare le produzioni di eccellenza italiane ad avere visibilità nel complesso contesto nazionale ed internazionale**
- **Assumere un ruolo di promotore di iniziative di valorizzazione di eccellenze del Made in Italy**

La sponsorizzazione è aperta a istituzioni pubbliche e a soggetti privati, in esclusiva settoriale.

GREAT TASTE IN ITALY

UN FORMAT CHE FA LA DIFFERENZA

Great Taste in Italy rappresenta un'occasione unica per valorizzare **il meglio della produzione italiana**, riunendo i principali attori del settore alimentare, dalla produzione alla distribuzione.

Sostenere questo progetto significa investire in un'iniziativa che fa crescere il **Made in Italy** e crea nuove opportunità di business, favorendo il dialogo tra produttori e distributori e rafforzando il legame tra tradizione e innovazione.

Essere parte di questa iniziativa significa dare voce a quelle aziende - anche piccole e piccolissime - contraddistinte da **qualità, passione e autenticità**, creando valore per il mercato e promuovendo un ponte tra il meglio della nostra tradizione alimentare e il futuro della distribuzione in nuovi mercati esteri.

Un'occasione di visibilità straordinaria per chi crede nella potenza delle eccellenze italiane.



GREAT TASTE IN ITALY 2026

OBIETTIVO

- **400 produttori**
- **1.000 prodotti** (suddivisi tra freschi, surgelati, ambient)

CALENDARIO E TEMPISTICHE

- Comunicazione: **Novembre - Dicembre 2025, Gennaio, Febbraio, Marzo 2026**
- Raccolta iscrizioni: **da Dicembre 2025 a Febbraio 2026**
- Invio prodotti al sito di selezione: **Maggio 2026**
- Processo di selezione con giudici italiani e internazionali: **Maggio 2026**
- Nomina dei prodotti da 3 stelle (suddivisi per area geografica Nielsen e Città Creative UNESCO per la Gastronomia): **Luglio 2026**
- Evento di celebrazione dei vincitori regionali e città creative UNESCO: **Settembre 2026**
- Evento internazionale per la nomina della Golden Fork mondiale: **Settembre 2026**



Via Teodoro Frizzoni, 19/A, 24121 Bergamo - +39 035 5096611 - info@latavoladimecenate.it

Con il Patrocinio di:



CAMERA DI COMMERCIO
BERGAMO

Organizzazione:



Sponsor tecnico:



gres art 671

In collaborazione:



Il documento è fornito su base strettamente confidenziale. Accettando una copia di questo documento confidenziale, così come di ogni altro documento legato al progetto Great Taste in Italy, il destinatario acconsente che né lui stesso né alcuno dei propri collaboratori o partner usino le informazioni in esso contenute per scopo diverso dalla valutazione della proposta e garantisce che le informazioni ivi descritte non vengano divulgate a qualunque altro soggetto. Questo documento non può essere fotocopiato, riprodotto o distribuito senza l'autorizzazione di La Tavola di Mecenate.