



Cinquanta aziende, 16 Consorzi di tutela presenti nel Complesso di Santa Maria della Scala

OLTRE 50 BUYER DAL MONDO PER LA PRIMA EDIZIONE DI BUYFOOD TOSCANA, VETRINA INTERNAZIONALE DEL GUSTO MADE IN TUSCANY

Venerdì 7 giugno a Siena la giornata evento dedicata a far conoscere il meglio dei prodotti agroalimentari Dop, Igp e Agriqualità della Toscana a stampa, stakeholders e buyers internazionali.

Ma le specialità regionali

sono pronte a invadere la città grazie a menù dedicati nei ristoranti senesi

Firenze, 3 giugno 2019 – La **Toscana** è una delle più apprezzate in Italia per la sua offerta agroalimentare. Vanta ben **16 DOP** e **15 IGP** che la piazzano **al primo posto** insieme al Veneto **per numero di riconoscimenti (ma che, sommati alle 58 DOP e IGP dei vini, la pongono al primo posto in Italia)**. 31 prodotti unici che, proprio per la loro eccellenza, hanno ottenuto il riconoscimento dall'Unione Europea, che ne garantisce caratteristiche inimitabili e fortemente legate al territorio di produzione. **Ma quanto vale la Toscana delle eccellenze agroalimentari?** Secondo i dati **Ismea** elaborati per BuyFood Toscana 2019 il valore è pari a **111 milioni di euro** (9a regione d'Italia), escludendo il comparto (assai rilevante) del settore panetteria e pasticceria che, secondo una stima, potrebbe portare il totale a **130 milioni di euro**. A livello di singola provincia toscana, la più importante in termini di valore prodotto in ambito delle indicazioni geografiche e denominazioni di origine toscane del food (indicate come "IG") risulta essere **Grosseto** con 35 milioni di euro, seguita da **Siena** con 24 milioni di euro e **Arezzo** con 18 milioni di euro. Interessante anche il dato sull'**export** delle IG: ha un valore totale stimato di quasi **50 milioni di euro**. I principali mercati di destinazione sono **USA** (38%), **Germania** (21%), **UK** (13%), **Canada** (5%) e **Giappone** (3%). Queste cinque destinazioni coprono l'80% dell'export (dati Ismea per BuyFood Toscana 2019).

Per ampliare la conoscenza e la commercializzazione dei prodotti alimentari IG made in Tuscany nasce oggi **BuyFood Toscana**, la **prima vetrina internazionale dedicata ai prodotti Dop, Igp e Agriqualità della Toscana**. **Oltre 50 i buyers** attesi da tutto il mondo, di cui una ventina da Paesi extraeuropei, tra cui **Australia, Brasile, Canada, Corea del Sud, Emirati Arabi, Giappone, Hong Kong, Israele, Russia, Stati Uniti**. Ad ospitare l'edizione numero zero della manifestazione, **venerdì 7 giugno**, sarà **Siena**, una delle città che guida la classifica del valore prodotto in termini di food&wine in Toscana e in Italia. **50 le aziende** presenti nel complesso di **Santa Maria della Scala** (piazza Duomo, 1), insieme ai rappresentanti di **16 fra Consorzi e Associazioni di tutela**, che saranno i veri protagonisti della giornata. **BuyFood Toscana 2019** è organizzata dalla **Regione Toscana** in collaborazione con **PromoFirenze**, azienda speciale della Camera di Commercio di Firenze, grazie alla collaborazione del **Comune di Siena** ed al supporto della **Fondazione Qualivita**. L'evento si avvale della sinergia di **Vetrina Toscana**, il progetto di Regione e Unioncamere Toscana che promuove ristoranti e botteghe che utilizzano prodotti tipici del territorio toscano.

Cinque le categorie di prodotti presenti: "formaggi, latte e derivati", rappresentati dal **Pecorino delle Balze Volterrane DOP** e dal **Pecorino Toscano DOP**; "olio extra vergine d'oliva", che avrà per alfieri l'**Olio extravergine di oliva Chianti Classico DOP**, l'**Olio extravergine di oliva Seggiano DOP**, l'**Olio extravergine di oliva Toscano IGP**; "pani, dolci e farine", con i **Cantucci Toscani IGP**, il **Pane Toscano DOP**, il **Panforte di Siena IGP** e i **Ricciarelli di Siena IGP**, a cui si aggiungono, per l'**Agriqualità**, la **pasta secca e ripiena**; "prodotti vegetali", rappresentati dal **Farro della Garfagnana IGP**, dal **Marrone del Mugello IGP** e **Castagna Monte Amiata IGP**, oltre all'**orzo tostato Agriqualità**; "salumi e carni fresche", presenti in forze con **Cinta Senese DOP**, **Finocchiona IGP**, **Prosciutto Toscano DOP** e **Vitellone bianco dell' Appennino Centrale IGP**.

Ad aprire i lavori alle 9.30 di venerdì 7 giugno i saluti dell'assessore regionale all'Agricoltura **Marco Remaschi**, del sindaco di Siena **Luigi De Mossi**, e del presidente della Camera di commercio di Arezzo e Siena **Massimo Guasconi**. A seguire, la presentazione della ricerca a cura di Cesare Mazzetti (Fondazione Qualivita) e lo show-cooking condotto dalla foodwriter **Giulia Scarpaleggia**, in arte Juls' Kitchen. Alle 14.30 l'**incontro stampa** aperto dall'assessore Remaschi e dal sindaco De Mossi e, dedicato a scoprire dati e tendenze relative alla qualità dei prodotti agroalimentari toscani – a cura di **Mauro Rosati** della Fondazione



Regione Toscana

in collaborazione con:



AZIENDA SPECIALE
Camera di Commercio di Firenze



BUY
FOOD
TOSCANA

Qualivita - e alla presentazione dei prodotti a marchio Dop e Igp, condotta da **Luisanna Messeri**, con la partecipazione di 16 Consorzi di tutela e di originali testimonial.

Nel pomeriggio inoltre si susseguiranno una serie di **incontri B2B tra aziende e buyer**, secondo un fitto calendario di incontri. Per creare opportunità di business mirate, le **agende degli incontri** tra buyer e seller vengono generate da un sistema di *matching* che incrocia i loro rispettivi profili. Un primo dato interessante registrato per questa edizione è il **75% di perfect matching**, e cioè da una preferenza reciproca espressa da seller e buyer.

L'evento è dedicato agli addetti ai lavori, ma il clima contagherà l'intera città di Siena, grazie alla collaborazione di **Fipe Confcommercio e Confesercenti**: da venerdì 7 a domenica 9 giugno, infatti, i ristoranti aderenti alle due associazioni di categoria offriranno degustazioni e speciali menu a tema. Alla prima edizione di BuyFood Toscana si affianca così il primo "**Fuori BuyFood**", programma di eventi collaterali che guiderà turisti e residenti in un viaggio nel gusto toscano, ma toscano davvero.

Contatti ufficio stampa per BuyFood 2019
Mariangela Della Monica - Responsabile ufficio stampa FST
m.dellamonica@fst.it - cell. 334 6606721
Francesca Puliti francesca.puliti@gmail.com - cell. 392 9475467



Regione Toscana

