



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

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, stakeholder e buyer 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 regioni più apprezzate 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.

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**. Sono **50 i buyer** 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** e 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 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.



Regione Toscana



in collaborazione con:
PromoFirenze
AZIENDA SPECIALE
Camera di Commercio di Firenze



BUY
FOOD
TOSCANA

Nel pomeriggio, inoltre, si susseguiranno una serie di **incontri B2B tra aziende e buyer**, secondo un fitto calendario di appuntamenti. 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 contagierà l'intera città di Siena, grazie alla collaborazione di **Fipe Confcommercio e Confesercenti** con il coordinamento della **Fondazione Qualivita.**: 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

