

CON BUYFOOD TOSCANA RIFLETTORI ACCESI SUI "CAMPIONI" REGIONALI DEL FOOD

Gli incontri B2B online coinvolgono 45 venditori e 38 buyer da 17 Paesi nel mondo. L'inaugurazione in diretta web il 29 settembre a Siena vede i saluti di istituzioni e organizzatori oltre agli interventi di Fondazione Qualivita, Arepo e Alibaba. Il 30 settembre due live cooking show con gli chef Silvia Baracchi e Stefano Pinciaroli.

Siena, 29 settembre 2020 - Torna anche per il 2020 BuyFood Toscana, l'evento di Regione Toscana e Camera di Commercio di Firenze-PromoFirenze dedicato ai prodotti DOP, IGP e Agriqualità della regione, organizzato da Fondazione Sistema Toscana grazie alla collaborazione del Comune di Siena e al supporto di Assocamerestero e della Fondazione Qualivita. L'evento si avvale della sinergia di Vetrina Toscana, il progetto di Regione Toscana e Unioncamere Toscana che promuove ristoranti e botteghe che utilizzano prodotti tipici del territorio toscano. La manifestazione si rivolge a diversi target e si svolge su quattro direttrici. Gli incontri B2B tra buyer e seller esclusivamente online su piattaforma dedicata; l'inaugurazione e i cooking show che si svolgeranno tra Santa Maria della Scala e Palazzo Pubblico trasmessi in diretta streaming; l'educational tour per la stampa di settore che porterà i giornalisti a visitare stabilimenti e a scoprire i processi produttivi. Ma scopriamo nel dettaglio i vari momenti:

BUYFOOD TOSCANA B2B - Dal 28 settembre al 2 ottobre si svolgono online, su piattaforma informatica dedicata, gli incontri business riservati tra 45 imprese toscane selezionate da Regione Toscana con apposito avviso pubblico e 38 buyers internazionali accuratamente selezionati da PromoFirenze. I Paesi di provenienza dei buyer sono: Usa, Canada, Russia, Giappone, Israele, Sud Corea, Belgio, Francia, Germania, UK, Spagna, Lettonia, Lituania, Lussemburgo, Paesi Bassi, Svezia e Svizzera.

INAUGURAZIONE - Il 29 settembre Siena accoglie l'avvio ufficiale della seconda edizione di BuyFood Toscana negli spazi del complesso espositivo di Santa Maria della Scala messi a disposizione dal Comune. Porteranno il loro saluto: il direttore Agricoltura e sviluppo rurale della Regione Toscana Roberto Scalacci, il sindaco di Siena Luigi de Mossi, il presidente di PromoFirenze Massimo Manetti, il presidente della Camera di Commercio Arezzo-Siena Massimo Guasconi, il segretario generale della Camera di Commercio di Firenze Giuseppe Salvini, il direttore di Fondazione Sistema Toscana Paolo Chiappini. A sequire, il direttore di Fondazione Qualivita Mauro Rosati, interviene sul tema "La Toscana delle IG nella sfida post-Covid - Cambiamenti e opportunità per produttori e Consorzi di tutela nella strategia Green Deal". Il segretario generale di Assocamere Estero Gaetano Fausto Esposito, porta la sua esperienza nello speech "Il progetto True Italian Taste per supportare la diffusione dell'agroalimentare italiano nel mondo". Per Origin Italia partecipa Fabrizio Filippi con la presentazione "Le evoluzioni sulla tutela delle indicazioni geografiche". Un breve video a cura della Policy officer di AREPO Giulia Scaglioni porta il suo contributo parlando di "AREPO: uno strumento per la valorizzazione della qualità nelle Regioni europee". Infine, il responsabile grandi clienti e relazioni governative Sud Europa di Alibaba Manfredi Minutelli, illustra la case history: "L'e-commerce e la tutela delle IG. Il caso Alibaba".

Per dare la possibilità a tutti di seguire il momento inaugurale verrà trasmesso in diretta web su www.regione.toscana.it, www.intoscana.it, sui profili FΒ di buyfoodtoscana, cameracommercioFI, vetrinatoscana.it e YouTube di Intoscana.it e vetrinatoscana.it.

COOKING SHOW IN STREAMING - II 30 settembre, nella splendida Loggia dei Nove di Palazzo Pubblico a Siena, i protagonisti sono alcuni dei prodotti ambasciatori della Toscana, ingredienti che nelle mani sapienti degli chef Silvia Baracchi (ore 11) e Stefano Pinciaroli (ore 16) in collaborazione con Vetrina Toscana, verranno utilizzati per i cooking show dedicati in particolare alla stampa nazionale ed internazionale, ma in generale a tutti i food lover del mondo. Gli eventi sono stati organizzati grazie al supporto di Extraordinary True Italian Taste, MAECI, Assocamere Estero e Camera di Commercio Arezzo-Siena. Anche i cooking show verranno trasmessi in diretta web sugli stessi canali utilizzati per l'inaugurazione. Il cooking show in inglese sarà visibile sul profilo FB di Visittuscany, il canale ufficiale del Turismo della Toscana.

EDUCATIONAL TOUR - L'1 e 2 ottobre, ancora una iniziativa di BuyFood: un gruppo di giornalisti nazionali parteciperà ad un educational tour alla scoperta dei prodotti DOP e IGP toscani. I partecipanti assisteranno alla lavorazione del Pecorino Toscano DOP, scopriranno i segreti della Finocchiona IGP, della Cinta Senese DOP e del Prosciutto Toscano DOP. Visiteranno poi un'azienda di dolci tipici senesi come Ricciarelli di Siena IGP, il primo dolce italiano tutelato per l'Italia, e Panforte di Siena IGP. Infine, prima di ripartire, degusteranno gli Olii Extra vergine di oliva Chianti Classico DOP e Toscano IGP in un frantoio nel Chianti.

















I PRODOTTI A BUYFOOD TOSCANA - Cinque le categorie di prodotti che le imprese produttrici porteranno a BuyFood Toscana 2020: "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 terre di Siena DOP e 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 la pasta fresca ripiena e, per l'Agriqualità, la pasta secca; "prodotti vegetali", rappresentati dal Marrone del Mugello IGP e l'orzo tostato Agriqualità; "salumi e carni fresche", presenti in forze con Cinta Senese DOP, Finocchiona IGP, Lardo di Colonnata IGP, Mortadella di Prato, Prosciutto Toscano DOP, Salamini Italiani alla Cacciatora DOP e Vitellone bianco dell' Appennino Centrale IGP.

Contatti ufficio stampa per BuyFood 2020

Mariangela Della Monica - Responsabile ufficio stampa FST m.dellamonica@fst.it - cell. 334 6606721 Con

Marzia Morganti - marzia.morganti@gmail.com - cell. +39 335 6130800 - MARTE COMUNICAZIONE Clara D'Acunto - claradacunto@yahoo.it - cell. +39 338 4706653













