



FOOD, È BOOM PER DOP E IGP MADE IN TOSCANA È LA PRIMA REGIONE PER DENOMINAZIONI E SUPERFICIE COLTIVATA

*Oltre 70mila ettari per 31 produzioni certificate, una delle più alte concentrazioni di agriturismi in Italia
I dati emersi durante la terza edizione di BuyFood, in corso a Siena al Complesso di Santa Maria della Scala
Oltre 2mila degustazioni in 48 ore dedicate ai buyers stranieri provenienti da 19 Paesi nel mondo*

Siena, 20 ottobre 2021 – Corre la produzione agroalimentare certificata made in Tuscany: in cinque anni il valore dei prodotti certificati segna +47% rispetto a un dato nazionale pari a +19% nello stesso periodo. Sono **89 i prodotti DOP e IGP made in Tuscany, di cui 31 esclusivamente legati al food**. La produzione di questi ultimi impiega oltre 12 mila operatori. Numeri che fanno della Toscana la **prima regione italiana** per numero di denominazioni e la prima per superficie coltivata certificata, emersi nel corso della terza edizione di **BuyFood Toscana 2021**, vetrina internazionale dei prodotti agroalimentari certificati promossa da Regione Toscana e Camera di Commercio di Firenze, organizzata da PromoFirenze e Fondazione Sistema Toscana, grazie alla collaborazione del Comune di Siena, al patrocinio della Camera di Commercio Arezzo-Siena e al supporto di Assocamerestero all'interno del progetto finanziato dal Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, "True Italian Taste". L'evento, in corso a Siena nel Complesso di Santa Maria della Scala da lunedì 18 ottobre, 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.

B2B. Dopo due giorni di serrati incontri B2B dedicati agli incontri tra **63 produttori toscani** selezionati tramite bando regionale e **46 buyers stranieri** provenienti da 19 Paesi nel mondo, **con oltre 2mila degustazioni in 48 ore**, la manifestazione giunge oggi all'apice con il convegno dedicato a **"Un new deal per la Toscana delle Indicazioni Geografiche"**, alla presenza di Istituzioni, esperti del settore e addetti ai lavori.

LA CRESCITA. Il percorso della qualità certificata inizia nel 1996 quando - tra le prime regioni in Italia - la Regione Toscana avvia il riconoscimento di prodotti agroalimentari quali il Prosciutto Toscano DOP, il Farro della Garfagnana IGP, il Marrone del Mugello IGP e il Pecorino Toscano DOP. **Dal 2015 al 2019**, il valore alla produzione delle IG toscane è stato caratterizzato da una crescita del **47%**, dovuta principalmente al comparto degli oli di oliva, ortofruttili e cereali, prodotti a base di carne e prodotti della panetteria e biscotteria. La comparazione con la situazione nazionale mette in evidenza una dinamica ben maggiore a livello regionale, considerando che il **valore delle IG a livello nazionale è cresciuto, nello stesso periodo, del 19%**.

BENI RURALI. Vale 2,6 miliardi di euro la produzione agricola della Toscana, di cui 2,2 afferenti ai soli prodotti alimentari escluso il vino, la cui incidenza è pari al 17%. A tale ammontare deve aggiungersi il valore aggiunto dell'industria di trasformazione alimentare pari a 1,3 miliardi di euro.

I PRODOTTI. Prosciutto Toscano DOP, Pecorino Toscano DOP, Olio Toscano IGP, Cantucci Toscani IGP e Finocchiona IGP: solo questi cinque prodotti rappresentano l'80% del valore alla produzione IG della regione ed appartengono ai comparti che hanno maggior peso sul valore alla produzione regionale. Con 31 prodotti agroalimentari (16 DOP e 15 IGP) riconosciuti a livello comunitario, nel 2021, la Toscana rappresenta il 10% dei riconoscimenti IG nazionali. A giocare la parte del leone sono i **prodotti a base di carne** (6 denominazioni per 51 milioni di euro di valore), seguiti da **settore caseario** (3 denominazioni per 31 milioni di euro), **panetteria e pasticceria** (4 denominazioni per 26 milioni di euro), **olio extravergine di oliva** (5 IG per 25 milioni di euro), **carni fresche** (3 IG per 18 milioni di euro) e comparto **ortofrutta e cereali** (ben 8 denominazioni per oltre 500 mila euro) *.

In particolare, la categoria panetteria e pasticceria conta su 4 IG su un totale di 17 denominazioni riconosciute a livello nazionale. A tal proposito vale la pena segnalare la performance del **Cantuccino Toscano IGP**, la

Un evento di



Regione Toscana



Camera di Commercio
Firenze
dal 1770 la casa delle imprese

Organizzato da



PromoFirenze
AZIENDA SPECIALE
Camera di Commercio di Firenze



fondazione
sistema toscana

Con il supporto di



THE EXTRAORDINARY
ITALIAN TASTE



Ministero degli Affari Esteri
e della Cooperazione Internazionale



ASSOCAMERESTERO



COMUNE
DI SIENA



CAMERA DI COMMERCIO
AREZZO-SIENA

Con il patrocinio di



cui produzione certificata annua è passata da 385 mila kg a oltre 2,6 milioni di kg nell'arco di 5 anni (2016-2020), per un valore all'origine cresciuto da 12,7 a 23,9 milioni di euro l'anno nello stesso periodo e un valore al consumo stimabile il doppio di questa cifra. Neanche il Covid ha interrotto il trend positivo del biscotto con le mandorle, grazie a un **ecommerce cresciuto del 300%** nel 2020.

EXPORT. La Toscana esporta beni per complessivi 40,5 miliardi di euro. Di questi, 2,6 miliardi provengono dal settore agroalimentare che incide, quindi, per circa il 6,5% sul totale. Nell'ultimo decennio, il tasso annuo medio di crescita dell'export complessivo è stato del 3,3% mentre l'agroalimentare ha fatto segnare una crescita annua superiore, pari al 4,2%. Una quota che supera il 40% di questo export è legato alle spedizioni di vino all'estero: gli ultimi anni hanno fatto registrare una straordinaria crescita: il valore delle esportazioni agroalimentari IG è **cresciuto dell'83% nel periodo 2015-2019 ed è pari, nel 2019, a circa 74 milioni di euro.** Le IG agroalimentari tipicamente toscane che **trainano l'export sono l'Olio Toscano IGP e il Prosciutto Toscano DOP. Il 39% delle produzioni DOP e IGP** vola verso gli **USA**, il **27%** in **Germania**, l'**11%** verso il **Regno Unito**, il **5%** in **Canada** e **2%** nei **Paesi Bassi**.

IMPATTO SOCIALE. In Toscana si contano circa **43.500 imprese agroalimentari** di cui quasi 40.000 afferenti al settore dell'agricoltura, silvicoltura e pesca e oltre 3.500 all'industria alimentare e delle bevande. Le imprese toscane rappresentano complessivamente il 5% del totale nazionale. Su 1,7 milioni di occupati in Toscana, 51.700 operano nel settore dell'agricoltura. Dai dati elaborati da Ismea emerge che su circa 23mila occupati nella filiera dell'olio extravergine d'oliva in Italia, 10mila lavorano in Toscana. Insieme all'Emilia Romagna, la regione detiene anche la metà degli impianti di lavorazione delle carni del Paese.

TERRITORIO & TURISMO. Con oltre 70mila ettari certificati nel 2019, la Toscana è **la prima regione per superficie impiegata per la produzione agroalimentare IG**, con un peso del 28% sulla superficie nazionale e dell'85% su quella del Centro Italia. Oltre il 95% della superficie della regione è dedicata alla produzione di olio di oliva. Ma è anche la regione che conta **la maggior diffusione di agriturismi**, con oltre 5mila strutture attive sul territorio: il 97,8% dei Comuni ne conta almeno uno entro i propri confini. Un dato che non stupisce, anche in relazione al fatto che la metà delle Città dell'Olio e delle Città del Vino riconosciute nel Centro Italia si trovano proprio in Toscana.

LA BUYFOOD WEEK – Grazie alla collaborazione con **Vetrina Toscana**, progetto regionale sull'enogastronomia che dal 2000 promuove ristoranti e botteghe che utilizzano i prodotti del territorio, **fino al 24 ottobre** la manifestazione prosegue sul territorio con "**BuyFood in Vetrina**": alcuni ristoranti della rete www.vetrina.toscana.it proporranno menù tematici a base di prodotti del territorio, in primis DOP e IGP, ma anche prodotti biologici, Prodotto di Montagna, Agriqualità e Prodotti dell'Agricoltura Tradizionale. L'elenco dei ristoranti aderenti si trova a questo link <https://www.buyfoodtoscana.it/buyfood-in-vetrina/> Il 21 e 22 ottobre, invece, un gruppo di giornalisti nazionali e internazionali parteciperà ad un **educational tour** alla scoperta delle filiere produttive di alcune delle produzioni caratterizzanti e localizzate presenti al BuyFood, e dei territori dove nascono. I partecipanti assisteranno alla lavorazione del Pecorino delle Balze Volterrane DOP, scopriranno i segreti dell'Olio Toscano IGP e del famoso Lardo di Colonnata IGP.

* Fonte

- Numeri DOP IGP: Osservatorio economico Ismea-Qualivita 2020

- Ricerca Ismea per Buyfood Toscana "Contesto attuale e prospettive future delle IG agroalimentari toscane", ottobre 2021.

Contatti ufficio stampa per BuyFood 2021

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

Francesca Puliti Cell. 392 9475467 francesca.puliti@gmail.com

Un evento di



Regione Toscana



Camera di Commercio
Firenze
dal 1770 la casa delle imprese

Organizzato da



PromoFirenze
AZIENDA SPECIALE
Camera di Commercio di Firenze



fondazione
sistema toscana

Con il supporto di



ASSOCAMERESTERO



CAMERA DI COMMERCIO
AREZZO-SIENA