

Circa 68 milioni di euro il valore dell'export delle IG food regionali

IL CIBO MADE IN TUSCANY, UN'IMPRESA DA 12MILA OPERATORI IG TORNA BUYFOOD TOSCANA 2022, 50 BUYERS DA 22 PAESI A FIRENZE

La vetrina internazionale delle produzioni DOP e IGP, Bio e Agriqualità, Prodotto di Montagna e PAT raccoglie quest'anno 21 IG e coinvolge 73 aziende provenienti da tutta la regione: l'11 e il 12 ottobre l'evento BtoB al Palazzo degli Affari. Venerdì 21 all'auditorium di S. Apollonia la tavola rotonda "L'agroalimentare toscano: sfide della qualità tra riforme europee, sostegni nazionali e comunicazione"

Firenze, 29 settembre 2022 – Oltre **12mila operatori** nel settore delle IG (Indicazioni Geografiche) per un valore dell'export pari a circa **68 milioni di euro**, circa **660 mila gli ettari** di superficie agricola utilizzata, di cui **più del 34% certificata bio**: cresce "l'impresa" delle produzioni food a denominazione certificata e diventa sempre più sostenibile. L'universo dei **prodotti DOP, IGP, biologici, Prodotto di Montagna, Agriqualità e PAT** (produzioni agroalimentari tradizionali) sarà al centro della prossima edizione di **BuyFood Toscana 2022**, la vetrina internazionale promossa dalla Regione Toscana per favorire l'incontro tra aziende che producono eccellenza sul territorio e importatori stranieri.

Più di 70 le imprese toscane coinvolte da questa quarta edizione nell'**evento BtoB**, in programma **l'11 e 12 ottobre** al Palazzo degli Affari di Firenze. Due giornate di appuntamenti e degustazioni dedicate a una cinquantina di buyer provenienti da 22 paesi, tra cui i mercati più rappresentativi per il Made in Tuscany: **Europa, Nord America, Colombia e Cile**. Tra le delegazioni più numerose **Scandinavia, UK, Francia, USA e Canada**, che hanno mostrato un grande interesse, nonostante il periodo di forte incertezza dovuto al costo delle materie prime e dell'energia. A dimostrazione di come il mercato chieda sempre più prodotti di qualità e di come la Toscana rappresenti un punto di riferimento. Buyfood Toscana 2022 è un evento di **Regione Toscana e Camera di Commercio di Firenze**, organizzato da **PromoFirenze e Fondazione Sistema Toscana**. L'evento si avvale della sinergia di **Vetrina Toscana**, il progetto di Regione Toscana e Unioncamere Toscana che unisce tipicità, autenticità dei territori e attenzione all'ambiente, mettendo in rete tutti coloro che offrono esperienze enogastronomiche.

*"Rappresentare la cultura alimentare della Toscana, una Toscana ricca di valore toscano, come mi piace dire piuttosto che made in Tuscany – ha dichiarato il presidente **Eugenio Giani** - questo l'intento della Regione che promuove l'evento insieme alla Camera di Commercio di Firenze e organizzato da Fondazione Sistema Toscana e PromoFirenze. Vogliamo, come sempre, realizzare un'occasione esclusiva per le imprese e le loro produzioni per favorire lo sviluppo di canali commerciali appropriati alle nostre tipicità e accompagnare le imprese verso un miglior posizionamento sui mercati nazionali ed esteri".*

*"Con BuyFood Toscana - ha sottolineato la vicepresidente e assessora all'Agroalimentare **Stefania Saccardi** - vogliamo trasmettere il valore non solo di un prodotto ma anche del territorio a cui esso è legato: questo è il senso di una manifestazione centrata su DOP e IGP a cui poi si aggiungono i prodotti della montagna, il biologico o la piramide alimentare toscana, un'occasione ricca e complessa che riunisce e racconta le nostre identità gastronomiche che poi sono identità culturali. Il tutto con la presentazione di aziende che a loro volta indicano la capacità di legare la tradizione di un territorio con l'innovazione di uno stile personale e diverso di fare l'agroalimentare che, abbiamo visto, paga".*

*"Constatare che BuyFood continua ad attrarre numeri crescenti di produttori agroalimentari edizione dopo edizione, nonostante il periodo di incertezza legato alla siccità estiva, alla difficoltà di approvvigionamento delle materie prime ed al caro energia, ci riempie di soddisfazione. Dunque, il format che Regione e Camera di commercio hanno varato ormai quattro anni fa, si conferma valido e capace di promuovere al meglio la filiera alimentare toscana" ha detto **Giuseppe Salvini**, segretario generale della Camera di Commercio di Firenze.*

*"Fondazione Sistema Toscana è impegnata fin dalla prima edizione di Buyfood a sostegno dei valori dell'agroalimentare toscano attraverso i suoi strumenti di comunicazione digitale. In Toscana l'agricoltura va dall'articolazione del paesaggio toscano, icona nel mondo, passando dalle filiere della produzione, alle aziende, fino al consumatore. Il messaggio che contribuiamo a comunicare è quello del valore della dieta toscana, del buon vivere, di produzioni di eccellenza che raccontano il vissuto di un territorio, dei suoi abitanti e delle imprese", ha sottolineato **Francesco Palumbo**, direttore Fondazione Sistema Toscana*

BuyFood Toscana è un evento di



Regione Toscana



Camera di Commercio
Firenze
dal 1770 la casa delle imprese

Organizzato da



fondazione
sistema toscana



PromoFirenze
AZIENDA SPECIALE
Camera di Commercio di Firenze

In collaborazione con





A organizzare le agende di buyer e seller il puntuale lavoro di PromoFirenze, che attraverso un'attenta profilazione incrocia il reale interesse degli importatori per prodotti e aziende, nonché monitora le trattative commerciali intraprese dopo l'evento. Secondo i dati emersi da un'indagine di follow-up condotta a distanza di 6 mesi dall'edizione 2021, **il 77% delle trattative intraprese è andato avanti**, portando a un accordo commerciale nel 53,4% dei casi. Secondo la survey il 68% dei produttori ha espresso grande fiducia nella possibilità di sviluppare business in futuro.

Quest'anno a presentarsi all'audience straniera saranno **21 produzioni Dop e Igp**: Cantuccini toscani, Cinta senese, Prosciutto Toscano, Farro della Garfagnana, Finocchiona, Lardo di Colonnata, Marrone del Mugello, Miele della Lunigiana, Mortadella di Prato, cinque Dop di Olio extravergine d'oliva (Chianti Classico, Lucca, Seggiano, Terre di Siena, Toscano), Pane Toscano, Panforte di Siena, Pecorino delle Balze Volterrane, Pecorino Romano, Pecorino Toscano, Ricciarelli di Siena, Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale. Un ventaglio di prodotti in grado di rappresentare tutte le province, con Firenze, Siena e Grosseto in testa per numero di aziende presenti.

IL PROGRAMMA DEL BtoB. BuyFood Toscana 2022 prende il via al Palazzo degli Affari di Firenze **martedì 11 ottobre** per continuare **mercoledì 12**. Gli incontri BtoB si succederanno a ritmo cadenzato tra le 9 e le 13, mentre nel pomeriggio sono previste due **masterclass sull'olio extravergine d'oliva e le denominazioni della Toscana** (italiano e inglese) e una **cooking experience** con i prodotti certificati toscani guidata da uno chef. L'obiettivo delle masterclass è quello di favorire la conoscenza delle produzioni toscane, farne capire il valore che influisce anche sul costo finale e comunicare informazioni che i buyer potranno usare nei rispettivi Paesi per presentare i prodotti, trasformandosi di fatto in ambasciatori del food Made in Tuscany.

TAVOLA ROTONDA. L'appuntamento con i **numeri, i trend e le prospettive del settore**, invece, è fissato in calendario per venerdì **21 ottobre alle ore 10.30**, all'Auditorium di Sant'Apollonia (via San Gallo 25 A, Firenze) per la tavola rotonda "L'agroalimentare toscano: sfide della qualità tra riforme europee, sostegni nazionali e comunicazione". In questa occasione, aperta a stampa e addetti ai lavori, l'incontro si focalizzerà sul futuro dei prodotti IG, a partire dallo stato dell'arte. Interverranno rappresentanti della Comunità europea, del MIPAAF, le istituzioni regionali con gli organizzatori della manifestazione, i Consorzi del food toscano, insieme ai rappresentanti di Ismea e di Vetrina Toscana.

L'EDUCATIONAL TOUR. A seguire, **tra il 21 e il 23 ottobre**, una delegazione di stampa nazionale e internazionale sarà coinvolta in un viaggio alla scoperta del territorio, per conoscere prodotti e produttori direttamente sul posto. L'educational tour quest'anno porterà i giornalisti a scoprire i segreti della Mortadella di Prato IGP, del Marrone del Mugello IGP, del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP e del Pecorino Toscano DOP, concludendosi con un focus sullo Zafferano delle Colline Fiorentine, Prodotto Agroalimentare Tradizionale Italiano – P.A.T.

* Fonte

- Numeri DOP IGP: Osservatorio economico Ismea-Qualivita dati 2020
- Numeri Biologico: Anticipazioni "Bio in cifre 2022" dati 2021
- Dati sull'edizione Buyfood Toscana 2021 - Follow-Up Highlights 5 luglio 2022, a cura di Uplink, Smart, Likeevent.

Contatti ufficio stampa per Buyfood 2022

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

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

BuyFood Toscana è un evento di



Regione Toscana



Camera di Commercio
Firenze
dal 1770 la casa delle imprese

Organizzato da



fondazione
sistema toscana



PromoFirenze
AZIENDA SPECIALE
Camera di Commercio di Firenze

In collaborazione con

