



## **CRESCE IL VALORE DELL'AGRICOLTURA MADE IN TUSCANY (+17%) E SALE L'EXPORT DELLA PRIMA REGIONE PER PRODOTTI IG E BIO**

***La ricerca Ismea al centro della giornata conclusiva di Buy Food Toscana, vetrina internazionale dei prodotti agroalimentari a indicazione geografica, che ogni anno attrae buyer da tutto il mondo. 43mila le imprese agroalimentari, il 14% sono biologiche, diventano sei i distretti del bio***

Firenze, 27 ottobre 2023 – Il Panforte di Siena e l'Agnello del Centro Italia celebrano due lustri dal prestigioso conferimento del marchio di Indicazione Geografica Protetta. Il Vitellone bianco dell'Appennino Centrale festeggia un quarto di secolo da IGP insieme alla denominazione Olio Evo Toscano IGP che si conferma campione nella **Dop Economy della Toscana**, uno dei prodotti che contribuisce maggiormente al valore della produzione in compagnia di Cantucci Toscani IGP, Prosciutto Toscano DOP, Pecorino Toscano DOP e Finocchiona IGP. Cresce il valore dell'agricoltura Made in Tuscany (+17% su base annua), e sale l'export della **prima regione d'Italia per prodotti IG** e incidenza di **superficie biologica** (37%): anniversari, numeri e assaggi al centro della giornata conclusiva di **Buy Food Toscana**, vetrina internazionale dei prodotti agroalimentari a indicazione geografica che ogni anno attrae buyer da tutto il mondo per allacciare rapporti commerciali direttamente con i produttori di eccellenze toscane. La quinta edizione (26 e 27 ottobre 2023) ha portato al Palazzo degli Affari di Firenze circa 68 produttori certificati DOP, IGP, Agriqualità, Prodotti di Montagna, Biologico e PAT e più di 50 compratori interessati.

Oggi la Tavola Rotonda al Palazzo degli Affari di Firenze con la partecipazione di **Eugenio Giani**, presidente della Regione Toscana, **Stefania Saccardi**, vicepresidente e assessora all'Agroalimentare della Regione Toscana, **Roberto Scalacci**, direttore Agricoltura e Sviluppo Rurale della Regione Toscana, **Massimo Manetti**, presidente di PromoFirenze e **Francesco Palumbo**, direttore di Fondazione Sistema Toscana. Anche l'On. **Paolo De Castro**, membro effettivo della Commissione per Agricoltura e Sviluppo rurale del Parlamento Europeo, ha voluto essere presente con un video messaggio. A illustrare il report sull'economia DOP e IGP della Toscana **Fabio del Bravo**, Dirigente della Direzione Servizi per lo Sviluppo Rurale di ISMEA.

**I CONSORZI.** Al centro della mattinata di lavori anche i Consorzi, introdotti dall'intervento del prof. **Giovanni Belletti**, Dipartimento di Economia e Management - Università di Firenze, in tema di valorizzazione sostenibile dei prodotti DOP/IGP tra azione collettiva e ruolo dei consorzi. A contribuire al dibattito i presidenti dei Consorzi **Fabrizio Filippi** (Consorzio per la Tutela dell'Olio Toscano IGP), **Carlo Santarelli** (Consorzio tutela Pecorino Toscano DOP), **Stefano Mengoli** (Consorzio Tutela Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP), **Daniele Scapigliati** (AssoCantuccini consorzio per la tutela dei Cantuccini Toscani IGP), **Alessandro Iacomoni** (Consorzio di Tutela della Finocchiona IGP), oltre a **Barbara Maffei**, rappresentante del Comitato Promotore Farina di Castagne della Lunigiana.

**LE NEW ENTRY.** La Toscana conferma l'attenzione verso le produzioni certificate: la regione è prima per numero di riconoscimenti, con **90 prodotti DOP e IGP** tra food&wine: 32 prodotti alimentari e 58 vini. Tra le novità il riconoscimento della nuova denominazione **Ciliegia di Lari Igp** (ad agosto 2023), la nascita del **Consorzio per la Tutela dei Cantuccini Toscani Igp** (nel mese di settembre) e l'ufficializzazione di tre nuovi distretti bio (**Montalbano, Chianti e Maremma**), che sommati ai tre preesistenti (distretti di Fiesole, Val di Cecina e Calenzano) portano il numero complessivo a cinque, confermando la propensione per le produzioni biologiche.

**LA PRODUZIONE.** Secondo la ricerca ISMEA presentata in occasione di Buy Food Toscana, la regione vanta una superficie agricola coltivata pari a 612.576 ettari, destinata principalmente alle coltivazioni foraggere, seguite dai cereali, dalle olive da tavola e da olio e dalla vite da vino. Il valore della produzione raggiunge nel 2022 i **3,6 miliardi di euro (+17%)**. Crescono anche le attività secondarie di oltre il 25%, oltre la media nazionale. Il vino è il comparto decisamente più rilevante in termini di valore, seguito nell'ordine dal frumento duro, carni avicole, latte ovicaprino, carni suine e olio.

**I PRIMATI.** Al netto della superficie destinata a vigneti, la superficie agricola impiegata per le produzioni DOP e IGP alimentari rappresenta il 14% di quella totale regionale rimanente e il 30% se rapportata alla superficie regionale dei settori propri delle IG. La Toscana delle DOP IGP alimentari ha un valore, nel 2021, pari a **1.361 milioni di euro (+18,6% su base annua)** grazie al lavoro di **17.777 operatori** e rappresenta il 30% del valore agroalimentare regionale (mentre a livello nazionale il valore alla produzione DOP IGP ha un peso del 21%



sull'agroalimentare totale) e circa il 79% del valore IG del Centro Italia. **Siena** si afferma come prima provincia della regione, seguita da Firenze e Grosseto, e si colloca anche **tra le prime 10 province italiane per impatto economico dei prodotti a IG**.

**I BIG.** La Toscana è la prima regione per valore alla produzione di olio IG, seguita dalla Puglia e dalla Sicilia, con una quota del 32% sul valore nazionale del comparto, grazie al valore generato dall'olio Toscano Igp. Con 28 mln di euro di valore alla produzione l'**olio Toscano IGP** rientra nella rosa dei prodotti che hanno il maggior peso nel contribuire alla produzione regionale assieme ai **Cantucci Toscani IGP (37 mln di euro)**, il **Prosciutto Toscano DOP (33 mln di euro)**, il **Pecorino Toscano DOP (32 mln di euro)**, il **Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale (17 mln di euro)** e la **Finocchiona IGP (13 mln di euro)**. Questi prodotti rappresentano il 90% della produzione regionale. Curiosità: segue a grande distanza il **Lardo di Colonnata IGP** con 3,2 milioni di valore alla produzione, ad eccezione dei primi 13 prodotti IG in "classifica", tutte le altre denominazioni hanno un valore inferiore a 1 milione di euro.

**L'EXPORT.** A fronte di un export complessivo del settore agroalimentare pari a circa 3 miliardi euro, le esportazioni di food delle IG toscane raggiunge quota 91 milioni nel 2021 con una crescita del +34% su base annua e oltre il 70% dal 2017. Le IG che trainano l'export sono l'Olio Toscano IGP, il Prosciutto Toscano DOP e i Cantucci Toscani IGP, per un totale complessivo pari all'86%. I principali mercati europei di destinazione delle denominazioni risultano essere la Germania e i Paesi Bassi, mentre a livello extra-UE principalmente USA, Regno Unito, Canada e Giappone.

**I CONSUMI.** Il 2022 è segnato da una crescita della spesa agroalimentare inferiore all'inflazione e da un aumento della grande distribuzione rispetto alla vendita al dettaglio tradizionale. In GDO la categoria dei formaggi IG conferma la leadership in termini di valore venduto (41,2% sul totale), seguita dal vino (33,7%) e dai prodotti a base di carne (19,7%).

**IL BIO.** Con 229mila ettari di superficie agricola coltivata, la Toscana si colloca al terzo posto tra le regioni più virtuose e sul primo gradino del podio per incidenza sulla superficie agricola totale regionale (Istat, 2022). Le aziende agricole bio toscane rappresentano il 14% di quelle totali regionali, un dato che conferisce alla Toscana la leadership nazionale in questo ambito. Nel 2022, il numero di operatori in Toscana ha superato le 7 mila unità, circa l'8% del totale nazionale con un aumento lieve rispetto al 2021 dell'1,6%, un dato che non rispecchia il trend di crescita degli ultimi anni, (+16% circa tra il 2020 e il 2021), ma che fa presupporre una stabilizzazione del settore.

**GLI INCONTRI BtoB.** Si è aperta ieri e continua anche oggi, la quinta edizione della sezione BtoB di BuyFood Toscana, evento che ogni anno attrae buyer da tutto il mondo per allacciare rapporti commerciali direttamente con i produttori toscani di eccellenze. Quest'anno al Palazzo degli Affari di Firenze si sono dati appuntamento 68 produttori certificati Dop, Igp, Agriqualità, Prodotti di Montagna, Biologico e PAT con più di 50 compratori interessati, attraverso incontri predisposti grazie a una piattaforma di matching tra domanda e offerta.

**IL PRESS TOUR.** I prodotti saranno sotto i riflettori della stampa nazionale ed estera nei prossimi giorni: a conclusione di Buy Food Toscana, un gruppo di giornalisti parteciperà come da tradizione a un viaggio stampa per conoscere i luoghi dove nascono le eccellenze toscane. Quest'anno la meta è l'Amiata, tra castagne, pecorini affinati in grotta e olio d'altura prodotto sul vulcano spento che domina la Toscana del sud.

*Buy Food Toscana 2023 è un evento di Regione Toscana e Camera di Commercio di Firenze, organizzato da PromoFirenze e Fondazione Sistema Toscana. L'evento, alla sua quinta edizione consecutiva, si avvale della sinergia di Vetrina Toscana, il progetto regionale che promuove il turismo enogastronomico.*

Media Partner di Buy Food Toscana 2023: QN-La Nazione, Il Tirreno.

*\* I dati relativi alle IG sono di fonte Osservatorio economico Ismea-Qualivita 2021, mentre quelli relativi al settore Biologico sono Elaborazioni Ismea su dati Sinab anno 2022*

### **Contatti ufficio stampa per Buy Food 2023**

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

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