

TOSCANA SEMPRE PIU' VERDE: PRIMI IN ITALIA PER IL BIO TORNA BUY FOOD, COMPRATORI DAL MONDO PER IL GUSTO TOSCANO

*Il 26 e 27 ottobre al Palazzo degli Affari di Firenze al via gli incontri BtoB tra produttori certificati DOP, IGP, Agriqualità, Prodotti di Montagna, Biologico e PAT e buyer provenienti da oltre 20 paesi.
Torna l'interesse dell'Asia, guadagna terreno sul mercato globale l'attenzione all'ambiente.
L'export delle IG strettamente regionali cresce nel 2021 del +34% rispetto al 2020*

Firenze, 18 ottobre 2023 – È sempre più green la Toscana delle produzioni gastroagroalimentari, verde come il certificato bio che campeggia sul **37% delle superfici coltivate e sulle etichette di oltre 7000 operatori** del settore: numeri da primato in Italia, portati alla luce dal report ISMEA che sarà presentato in occasione della prossima edizione di **Buy Food Toscana**, vetrina internazionale del gusto made in Tuscany. **Giovedì 26 e venerdì 27 ottobre** al Palazzo degli Affari di Firenze circa 68 produttori certificati DOP, IGP, Agriqualità, Prodotti di Montagna, Biologico e PAT incontreranno oltre 50 buyer provenienti da tutto il mondo per stringere accordi commerciali.

LA TAVOLA ROTONDA. In parallelo, **venerdì 27 ottobre dalle ore 10.30** il Palazzo degli Affari ospiterà la **tavola rotonda “Dop e Igp della Toscana. La sostenibilità dall'origine alla tavola”**, durante la quale **Fabio del Bravo**, Dirigente della Direzione Servizi per lo Sviluppo Rurale di ISMEA, illustrerà il report completo sull'economia IG della Toscana. Al tavolo **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. Previsto anche il video messaggio dell'On. **Paolo De Castro**, membro effettivo della Commissione per Agricoltura e Sviluppo rurale del Parlamento Europeo. È stato invitato a partecipare il Sen. **Patrizio La Pietra**, Sottosegretario di Stato Ministero dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

La mattinata vedrà gli interventi 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, dei 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.

GLI INCONTRI BtoB. Torna l'interesse dell'Asia, dopo gli anni segnati dalla pandemia, si confermano mercati consolidati **l'Europa e il Nord America** (USA, Canada, Svizzera e Scandinavia in primis), con una significativa apertura verso il **Far East** (Giappone, Sud Corea, Singapore). Emerge come i trend di mercato globali siano in continua evoluzione e alla ricerca di prodotti innovativi e di qualità, ma anche legati alla tradizione locale. Caratteristiche in cui la Toscana va forte: prima regione per numero di **riconoscimenti IG (90 tra food & wine)**, con oltre **17mila operatori** impegnati nel settore food and vino e un valore alla produzione pari complessivamente a circa 1,4 miliardi di euro (di cui 178 milioni afferenti esclusivamente al food). La Toscana è anche la **prima regione per valore alla produzione di olio di oliva IG (29 milioni di euro)**. *

IL PERFECT MATCH. Decine gli **incontri BtoB** organizzati grazie a un accurato processo di profilazione di domanda e offerta - a cura di PromoFirenze – che si svolge nei mesi precedenti alla manifestazione. Cuore del matching è il **catalogo online** a disposizione dei buyer in cui sono stati caricati 304 prodotti afferenti a 17 denominazioni DOP e IGP, con 102 prodotti bio da 25 produttori e 66 prodotti PAT da 13 produttori. I produttori incontrano i compratori che hanno manifestato interesse per categorie o caratteristiche in linea. Si spiegano anche così i dati raccolti a 6 mesi dall'edizione 2022, grazie a una survey trasversale: **il 74% delle trattative è proseguito dopo l'evento e il 56,3% ha portato a chiudere un accordo commerciale****. Grazie al contributo della **Camera di Commercio di Firenze e della Toscana Nord Ovest**, durante la permanenza in Toscana i

buyer avranno anche la possibilità di visitare alcune delle aziende coinvolte per approfondire la conoscenza di prodotti e territori.

MASTERCLASS E PRESS TOUR. Per la stampa di settore, invece, sono previste venerdì 27 ottobre (ore 15-16) alcune **masterclass** di approfondimento su singoli prodotti del territorio, a cura dei **ConSORZI**, per scoprirne origini, storia ed evoluzione. A condurre le masterclass – riservate a un numero limitato di persone e organizzate in piccoli gruppi in ristoranti aderenti al circuito di **Vetrina Toscana** – saranno alcuni giornalisti di **ASET – Associazione Enogastroagroalimentare della Toscana**, partner dell'evento. Tra i Consorzi e le Associazioni che parteciperanno alle master class quelli di: Finocchiona IGP, Prosciutto Toscano DOP, Pane Toscano DOP, Pecorino Toscano DOP, Olio Extravergine di Oliva Toscano IGP, Olio Chianti Classico DOP, Cantuccini Toscani IGP, Agnello del Centro Italia IGP, Mortadella di Prato IGP, Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP; Cinta Senese DOP, Olio Seggiano DOP. Previsto inoltre un press tour dedicato a stampa nazionale e internazionale specializzata per scoprire i luoghi dove nascono la rinomata Castagna del Monte Amiata IGP, il delicato Olio di Seggiano DOP e alcuni tra i formaggi più premiati al mondo, il Pecorino Toscano DOP, un itinerario sulle pendici del vulcano spento che domina la Maremma, tra le province di Siena e Grosseto.

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*

***Il campione dei seller sul quale si basano i Follow-Up Highlights è composto da 69 aziende toscane sulle 72 che hanno partecipato all'edizione 2022 di Buy Food Toscana, pari al 95,8% dei produttori partecipanti all'evento, mentre il campione dei buyer è composto da 31 importatori sui 46 che hanno effettivamente partecipato all'edizione 2022, pari al 67,3%.*

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@chiarellolpulitipartners.com