

Chi siamo

L'Associazione **QUORE - QUALITÀ e ORIGINE REte** Toscana DOP e IGP – riunisce molte delle produzioni agro-alimentari toscane di qualità, con particolare attenzione ai prodotti DOP e IGP, allo scopo di fare informazione e valorizzare di prodotti che sono Tradizione, Patrimonio immateriale e Identità dei luoghi di origine.

I marchi di Origine DOP e IGP sono percepiti dai consumatori come prodotti *più buoni*, legati intimamente ai luoghi che portano nei loro nomi. Prodotti ottenuti conformemente a

Deve tuttavia essere sempre ricordato che dietro ad ogni Marchio d'Origine c'è un **Disciplinare di Produzione** che fissa nero su bianco caratteristiche e metodi produttivi. Queste sono informazioni fondamentali per chiunque voglia conoscere e impiegare al meglio i prodotti toscani a Indicazione Geografica.

QUORE è stata costituita nel 2022 e raccoglie 10 produzioni DOP e IGP.

LE DENOMINAZIONI ASSOCIATE

- | | |
|--|---|
| 1. Castagna del Monte Amiata IG | 6. Pane Toscano DOP |
| 2. Fagiolo di Sorana IGP | 7. Pecorino delle Balze Volterrane DOP |
| 3. Farro della Garfagnana IGP | 8. Olio Seggiano DOP |
| 4. Marrone del Mugello IGP | 9. Olio Terre di Siena DOP |
| 5. Mortadella di Prato IGP | 10. Miele della Lunigiana DOP |

Le Indicazioni Geografiche toscane rappresentano lo stile di vita della Dieta Mediterranea riconosciuto dall'UNESCO nel 2010 come Patrimonio Culturale Immateriale e proietta le produzioni toscane verso gli obiettivi di sviluppo sostenibile dell'*Agenda ONU 2030* e della sfida Europea *Farm to Fork* e il *Green Deal* per la riduzione degli impatti ambientali del settore agro-alimentare.

Obbiettivi e progetti

L'Associazione QUORE ha come scopo di svolgere progetti di “valorizzazione” e “promozione” in Italia e all'estero per le produzioni associate.

Il primo ambito di sviluppo è quello dei programmi di sviluppo attivati con Bandi di sostegno alle attività di promozione a carattere Regionale, Nazionale e Europeo.

Dal 2022 ad oggi, l'associazione ha già realizzato numerosi progetti messi a bando dalla Regione Toscana su: Bando Valorizzazione delle produzioni agroalimentari 2022 e 2023 II semestre, Programma di sviluppo rurale PSR 2013-2022 Misura 3.2 – promozione delle DOP IGP (2 progetti) e Misura 16.2 – Sostegno a progetti Pilota e allo sviluppo di nuovi prodotti, pratiche, processi e tecnologie, Bando per l'assistenza tecnica sulle denominazioni DOP IGP – CSR – SRG09 – azioni verso la creazione del rapporto sulla sostenibilità.

Progetto: DOP e IGP in 100 ristoranti toscani

Tra le attività previste nel I progetto sulla Misura 3.2 – promozione delle DOP IGP, **QUORE ha avviato un'azione che si lega fortemente all'evento BuyFood Toscana 2024** che la Regione Toscana e Camera di Commercio di Firenze realizzano dal 22 al 26 ottobre con B2B, convegno, masterclass, tour dei buyers e della stampa. Dove le nostre produzioni sono ben rappresentate in tante fasi di questa ricca attività.

Al via la **Settimana delle DOP e IGP in 100 ristoranti toscani, dal 23 al 29 ottobre**, è questa l'iniziativa dell'associazione QUORE - Qualità e Origine Rete Toscana DOP e IGP – tesa a diffondere l'impiego dei prodotti ad Indicazione geografica nei ristoranti toscani per raggiungere i consumatori, cittadini, turisti nazionali e italiani che in queste settimane ancora in gran numero visitano la nostra Regione.

Il progetto è stato avviato lo scorso giugno attraverso la costituzione di una partnership con L'Unione Regionale Cuochi Toscani e Vetrina Toscana che ha visto il coinvolgimento della ristorazione e in particolare dei cuochi che hanno in mano e presidiano le ricette dei loro ristoranti.

L'iniziativa è stata preceduta dalla realizzazione di **tre Masterclass** dove altrettanti **chef "stellati"** hanno dimostrato **il valore dell'impiego delle DOP e IGP attraverso ricette inedite** presentate ai ristoratori. Ad Arezzo con lo **chef Filippo Scapecchi**, a Calenzano con lo **chef Simone Caponnetto** e il terzo appuntamento presso l'**Istituto Albeghiero di Montecatini dove lo chef Marco Stabile** ha dimostrato come di può realizzare un menu completo con i prodotti DOP e IGP Toscani.

Durante la settimana saranno protagonisti il PANE TOSCANO DOP - MORTADELLA DI PRATO IGP - PECORINO DELLE BALZE VOLTERRANE DOP - FARRO DELLA GARFAGNANA IGP - OLIO SEGGIANO DOP - OLIO TERRE DI SIENA DOP - MIELE DELLA LUNIGIANA DOP - FAGIOLO DI SORANA IGP - MARRONE DEL MUGELLO IGP – FARINA DI MARRONI DEL MUGELLO IGP . CASTAGNA DEL MONTE AMIATA IGP - VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE IGP

A tutti i ristoratori aderenti è stato consegnato un paniere di prodotti della promozione che inizieranno ad impiegare come ingredienti dei loro menu.

Il progetto fa parte della strategia di Quore di valorizzare le DOP e IGP partendo dalla Toscana e puntando a far crescere la conoscenza e anche l'orgoglio toscano dei produttori e dei consumatori.

Dopo il successo del progetto "Sagre di Qualità" oggi i ristoranti toscani che hanno aderito al progetto dimostrano il desiderio di valorizzare il loro lavoro e di rappresentare la toscana della Qualità certificata- spiega Luciano Gigliotti presidente di QUORE.