Torna BuyFood, compratori dal mondo per il gusto toscano

Autore : Redazione

Data : 18 Ottobre 2023

Giani: *'La Fortezza da Basso di Firenze cittadella delle fiere e polo del food'*

Riceviamo e pubblichiamo da Agenzia Toscana Notizie.

È sempre più green la Toscana delle produzioni agroalimentari, verde come il certificato bio che campeggia sul 35% 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 *BuyFood 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.

Ha detto il Presidente della Regione Toscana Eugenio Giani:

> BuyFood è il risultato tangibile di una grande squadra, grazie alla sua essenza che rappresenta bene una parte dell'identità toscana e grazie alla sua vocazione di respiro sempre più internazionale, è l'embrione di quello che vogliamo diventi il BuyFood alla Fortezza.
>
> La Fortezza da Basso dovrà infatti diventare la cittadella delle fiere e dei congressi. Un obiettivo su cui la Regione, soggetto forte che detiene il 31% delle quote, sta investendo molto, insieme agli altri soci.
>
> Con FirenzeFiera abbiamo fatto un ragionamento articolato e vorremmo che la Fortezza diventasse sia un polo per la moda, sia per l'artigianato, così come un polo forte per il food, un settore su cui la Toscana, con il suo 35% di prodotti biologici e i 90 IGP, riveste un ruolo significativo e rappresenta un brand d’eccellenza nel panorama italiano e non solo.

Ha detto la Vicepresidente e Assessore all'agroalimentare Stefania Saccardi:

> Abbiamo la fortuna di essere una regione che raggiunge il 35% di agricoltura biologica, è naturale quindi che riserviamo molta attenzione anche alla trasformazione e BuyFood è sicuramente una dimostrazione.
>
> La formula dei contatti preparatori tra buyer e aziende, testata durante il Covid, si è rivelata vincente e quindi è stata mantenuta anche in seguito per la sua efficacia.
>
> Grazie a questa modalità, riusciamo a far risparmiare tempo e calibrare bene questa manifestazione che Regione sostiene grazie alla collaborazione di PromoFirenze, Camera di commercio di Firenze e Fondazione Sistema Toscana, in modo che possa promuovere concretamente i prodotti della nostra regione.

Dice Giuseppe Salvini, Segretario generale della Camera di commercio di Firenze:

> La forza delle nostre produzioni agroalimentari di qualità è dimostrata dalle esportazioni, +14% nei primi sei mesi del 2023 rispetto allo stesso periodo del 2019.
>
> Si tratta di prodotti bandiera, straordinari ambasciatori della Toscana nel mondo.

Ha detto Massimo Manetti, Presidente di PromoFirenze, azienda speciale della Camera di commercio di Firenze:

> La formula BuyFood può offrire agli operatori stranieri un catalogo di prodotti agroalimentari innovativi anche in termini di presentazione e packaging, ma che allo stesso tempo portano con sé qualità e tradizione. Elementi che possono fare la differenza in mercati maturi e con molti competitor, come quello europeo e nordamericano.

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 il Presidente Eugenio Giani, la Vicepresidente Stefania Saccardi, Roberto Scalacci, Direttore agricoltura e sviluppo rurale della Regione, Massimo Manetti, Presidente di PromoFirenze e Francesco Palumbo, Direttore di Fondazione Sistema Toscana.

Previsto anche il video messaggio di Paolo De Castro, membro effettivo della Commissione per agricoltura e sviluppo rurale del Parlamento europeo.

È stato invitato a partecipare il Senatore Patrizio La Pietra, Sottosegretario di Stato al Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

La mattinata vedrà gli interventi di Giovanni Belletti, docente al 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 15:00 - 16:00, 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.

BuyFood 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.