



Agroalimentare - Agroalimentare: al via BuyFood Toscana 2020, la vetrina dei prodotti DOP, IGP e agriqualità

**Siena - 25 set 2020 (Prima Pagina News) Incontri e cooking show
via web dal 28 settembre al 2 ottobre**

Tutto pronto a Siena per BuyFood Toscana 2020, vetrina internazionale dedicata ai prodotti DOP, IGP e Agriqualità della regione, ambasciatori del gusto toscano in Italia e all'estero. La prima edizione di BuyFood Toscana si era tenuta nella Città del Palio nel giugno 2019 e oltre ad aver fatto parlare di sé sui media regionali e nazionali, era stata in grado di generare 500 incontri B2B con una percentuale di soddisfazione da parte delle imprese che superò il 90%. Quest'anno gli incontri tra buyer e seller avverranno online dal 28 settembre al 2 ottobre secondo una agenda di appuntamenti che terrà conto anche del fuso orario tra i vari Paesi. Sono ben 45 i produttori che interagiranno con 38 buyer di 17 Paesi nel mondo. BuyFood Toscana 2020 è un evento di Regione Toscana e Camera di Commercio di Firenze - PromoFirenze e organizzato da Fondazione Sistema Toscana, grazie alla collaborazione del Comune di Siena e al supporto di Assocamerestero e della Fondazione Qualivita. L'evento si avvale della sinergia di Vetrina Toscana, il progetto di Regione e Unioncamere Toscana che promuove ristoranti e botteghe che utilizzano prodotti tipici del territorio toscano. L'inaugurazione dell'edizione 2020 con le istituzioni e gli organizzatori è in programma martedì 29 settembre ore 11.00 nel complesso di Santa Maria della Scala, la splendida location nel cuore della città messa a disposizione dall'amministrazione comunale. Per dare la possibilità a tutti di seguire il momento inaugurale verrà trasmesso in diretta web sui siti della Regione Toscana, di InToscana, sul canale YouTube di InToscana, sui social della Camera di Commercio di Firenze e sul sito di Vetrina Toscana. Il 30 settembre, invece, riflettori puntati sulla Loggia dei Nove di Palazzo Pubblico che si trasformerà in un set virtual-reale televisivo a cielo aperto dove i protagonisti saranno i prodotti DOP, IGP e Agriqualità regionali. Lì si terranno due cooking show organizzati in collaborazione con il progetto regionale di Vetrina Toscana che andranno in onda in diretta web, il primo dedicato specificamente al pubblico anglofono (in diretta sul profilo FB di Visittuscany). Alle ore 11.00 la chef Silvia Baracchi del ristorante Il Falconiere di Cortona, con la conduzione della giornalista Helen Farrell, guiderà il pubblico collegato alla preparazione della prima ricetta. Alle ore 16.00 spazio al secondo cooking show, con lo chef Stefano Pinciaroli del ristorante PS di Cerreto Guidi e con le incursioni della giornalista Simona Bellocchi. L'1 e 2 ottobre, ancora una iniziativa del BuyFood: un gruppo di giornalisti nazionali parteciperà ad un educational tour alla scoperta dei prodotti DOP e IGP toscani. L'idea degli organizzatori e dei Consorzi aderenti alla manifestazione è di accendere i riflettori sul processo produttivo nel territorio in cui nascono i 'campioni' del food toscano. I partecipanti assisteranno alla lavorazione del Pecorino Toscano DOP, scopriranno i segreti della Finocchiona IGP, della Cinta Senese DOP e del Prosciutto



Toscana DOP. Visiteranno poi un'azienda di dolci tipici senesi come Ricciarelli di Siena IGP, il primo dolce italiano tutelato per l'Italia, e Panforte di Siena IGP. Infine, prima di ripartire, degusteranno gli Olii Extra vergine di oliva Chianti Classico DOP e Toscana IGP in un frantoio nel Chianti. Cinque le categorie di prodotti che le imprese produttrici porteranno a BuyFood Toscana 2020: "formaggi, latte e derivati", rappresentati dal Pecorino delle Balze Volterranne DOP e dal Pecorino Toscano DOP; "olio extra vergine d'oliva", che avrà per alfieri l'Olio extravergine di oliva Chianti Classico DOP, l'Olio extravergine di oliva Seggiano DOP, l'Olio extravergine di oliva terre di Siena DOP e l'Olio extravergine di oliva Toscana IGP; "pani, dolci e farine", con i Cantucci Toscani IGP, il Pane Toscano DOP, il Panforte di Siena IGP e i Ricciarelli di Siena IGP, a cui si aggiungono la pasta fresca ripiena e, per l'Agriqualità, la pasta secca; "prodotti vegetali", rappresentati dal Marrone del Mugello IGP e l'orzo tostato Agriqualità; "salumi e carni fresche", presenti in forze con Cinta Senese DOP, Finocchiona IGP, Lardo di Colonnata IGP, Mortadella di Prato, Prosciutto Toscano DOP, Salamini Italiani alla Cacciatora DOP e Vitellone bianco dell' Appennino Centrale IGP.

(Prima Pagina News) Venerdì 25 Settembre 2020