Grosseto 25 novembre 2026

“MADE IN TUSCANY: LE ECCELLENZE AGROALIMENTARI TOSCANE AMBASCIATRICI A MIAMI PER LA SETTIMANA DELLA CUCINA ITALIANA NEL MONDO”

L'olio Toscano IGP, l'olio Terre di Siena DOP, il Prosciutto Toscano DOP, la Finocchiona IGP e il Pecorino Toscano DOP sono stati i portabandiera del Made in Tuscany a tavola e della Dieta Mediterranea in Florida.

Gare di cucina tra ristoratori, masterclass con gli aspiranti chef di una prestigiosa scuola di cucina, incontri B2B con buyer e stakeholder, visite e corner espositivi negli showroom del Miami Design District hanno animato le iniziative della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo promosse dalla Italy-America Chamber of Commerce Southeast (IACCSE), in collaborazione con il Consolato, con il contributo fondamentale della Regione Toscana e il supporto della Camera di Commercio di Firenze e di PromoFirenze.

Due giornate intense di incontri ed eventi promozionali che hanno offerto ai Consorzi di tutela l'opportunità di presentare le proprie produzioni a operatori professionali e consumatori americani, raccogliendo interesse e riscontri positivi e confermando le potenzialità di un mercato che rappresenta già oggi un importante riferimento per diverse produzioni presenti.

La vera Toscana certificata DOP e IGP ha raccontato così l'autenticità del gusto, della qualità e del legame con i territori di origine. Un risultato reso possibile dalla collaborazione tra la Regione Toscana, la Camera di Commercio di Firenze e PromoFirenze, che ha consentito ai Consorzi di tutela di presentarsi insieme, valorizzando le rispettive specificità all'interno di una proposta territoriale riconoscibile e condivisa.

A Miami i prodotti sono stati protagonisti in cucina, assaggiati, raccontati ed esposti anche in un contesto originale, capace di mettere in relazione cultura gastronomica e design. Due gli appuntamenti che li hanno celebrati: la masterclass al Miami Culinary Institute, che ha coinvolto giovani studenti e aspiranti chef nella conoscenza e nell'utilizzo delle produzioni DOP e IGP, e la Food Design Night nel Miami Design District, un'iniziativa che ha sancito l'incontro tra arredamento, creatività e Made in Tuscany.

Tra i momenti più significativi del programma, la sfida culinaria tra i ristoratori italiani di Miami, che ha visto trionfare il risotto al gorgonzola con purea di pere, Finocchiona IGP croccante e olio Toscano IGP, preparato dallo chef Giacomo Cesaro del ristorante 'O Munaciello.

La missione ha permesso di incontrare numerosi operatori del settore, avviare nuove relazioni e far conoscere le produzioni toscane a un pubblico più ampio. Un'attività che si inserisce in una più ampia strategia regionale di valorizzazione della cultura alimentare, in coerenza con i principi della nuova Piramide Alimentare Toscana, presentata il 23 novembre, che richiama il legame tra qualità dell'alimentazione, salute, sostenibilità e valorizzazione delle produzioni e delle tradizioni del territorio.

Via Giordania, 227 – 58100 Grosseto - Tel 0564/20038 fax 0564/429504
Iscrizione CCIAA di Grosseto – numero REA GR-75216
www.pecorinotoscanodop.it – info@pecorinotoscanodop.it – pecorinotoscano@pec.it
Riconoscimento D.M. 283611 del 12/07/2026 – G.U. n. 143 del 23/07/2026

Accanto alla promozione della qualità e dell'identità delle produzioni, resta centrale il lavoro di informazione e sensibilizzazione dei consumatori e degli operatori, anche per contrastare le evocazioni e le imitazioni, ancora purtroppo ricorrenti sul mercato americano. Le Indicazioni Geografiche rappresentano infatti una garanzia di origine e autenticità e consentono di distinguere le produzioni genuine da quelle che ne richiamano impropriamente nomi, immagini e reputazione.

La partecipazione congiunta dei cinque Consorzi ha confermato il valore di una promozione realizzata come sistema: unire le forze per raggiungere i mercati internazionali, senza rinunciare alle distintività di ciascuna produzione. Perché dietro ogni DOP e IGP non c'è soltanto un prodotto, ma un territorio, una storia, un patrimonio di competenze e tradizioni che contribuisce a rendere riconoscibile la Toscana nel mondo.