



FONDAZIONE
QUALIVITA'

COMUNE DI SIENA

La Toscana delle qualità



Comunicato Stampa 01 - Siena 23.01.2019

4 febbraio 2019 - Siena, Santa Maria della Scala, 16:00 - 19:30

La cultura agroalimentare e vitivinicola toscana si racconta a Siena

Un evento in tre momenti: convegno, tavola rotonda ed esposizione delle eccellenze agroalimentari e vitivinicole DOP IGP regionali

La **Toscana** è la prima regione italiana per numero di Indicazioni Geografiche, con **89 denominazioni DOP e IGP** di cui 33 agroalimentari e 58 vitivinicole e un impatto economico che supera il miliardo di euro (1,04 Mld). Come riporta il Rapporto Ismea-Qualivita 2018, con 111 milioni di euro di valore alla produzione nel settore food e 926 milioni di euro nel wine, la regione è nella Top 5 nazionale per ritorno economico e vanta un'importante seconda posizione nel comparto vino.

Siena è la prima provincia, per valore, delle DOP IGP della Toscana, con 426 milioni di euro, seguita da **Firenze** e **Grosseto**. Dati che raccontano un vero e proprio patrimonio del territorio, voce economica determinate, simbolo di tradizione e cultura e motore dei flussi turistici.

Alle 16:00 di lunedì 4 febbraio a Siena, al Santa Maria della Scala, le produzioni DOP IGP della Toscana saranno protagoniste nel **Convegno “La cultura della qualità in Toscana”** che sarà condotto dalla giornalista senese **Annalisa Bruchi**, volto noto di numerose trasmissioni di approfondimento della Rai. I lavori saranno introdotti dal Sindaco di Siena **Luigi De Mossi**, dal Presidente della Provincia di Siena **Silvio Franceschelli** e dal Presidente della Fondazione MPS **Carlo Rossi**.

Molti gli interventi di rilievo con **Angelo Riccaboni**, Presidente Fondazione PRIMA, che parlerà di Innovazione nel settore AgriFood in Toscana; **Ruggero Larco**, Accademia Italiana della Cucina, racconterà l'arte culinaria toscana con riferimenti al maestro Righi Parenti; **Simone Bastianoni**, dell'Università di Siena, interverrà sul tema ambiente e sostenibilità partendo dall'eredità di Enzo Tiezzi; il Dott. **Francesco Cipriani**, medico specialista scienza della nutrizione, parlerà della piramide alimentare toscana tra tradizione alimentare e valori salutistici.

Alle 17:00 la **Tavola rotonda “Le esperienze dei Consorzi di tutela”** con alcune *case history* di realtà toscane sia agroalimentari che vitivinicole che saranno introdotte dal Presidente del Consorzio Olio Toscano IGP Fabrizio Filippi. Previsti gli interventi di **Stefano Campatelli**, Consorzio Vernaccia di San Gimignano DOP, **Andrea Righini** del Consorzio Pecorino Toscano DOP, **Christian Sbardella** del Consorzio Olio Toscano IGP, **Donatella Cinelli Colombini**, Consorzio Vino Orcia DOP, **Stefano Mengoli**, Consorzio di tutela Vitellone bianco dell'appennino centrale. A concludere **Marco Remaschi**, assessore all'agricoltura della Regione Toscana.



FONDAZIONE
QUALIVITA'

COMUNE DI SIENA

La Toscana delle qualità



Dalle ore 18:00, i Consorzi di tutela delle DOP IGP toscane agroalimentari e vitivinicole, saranno presenti nel passeggio del Santa Maria della Scala, con un'**esposizione dei prodotti certificati** che sarà possibile degustare.

LE DICHIARAZIONI

Fabrizio Filippi - Presidente Consorzio Tutela Olio Extravergine di Oliva Toscano IGP

“Il 4 febbraio segna una data importante per le Denominazioni agroalimentari e vitivinicole toscane e Siena diventa per questo appuntamento la capitale delle Indicazioni Geografiche. Il Consorzio Toscano IGP ha deciso di prendere parte a questa giornata di celebrazione delle uniche produzioni in grado di tutelare e garantire caratteristiche basilari quali Origine, Qualità e Tipicità, che sono il pilastro fondamentale e strategico di valorizzazione delle nostre eccellenze veramente toscane e che trova nei marchi DOP e IGP la sintesi perfetta”.

Marco Remaschi - Assessore all'agricoltura della Regione Toscana

“La Regione Toscana ha intrapreso da tempo la strada della qualificazione delle produzioni agroalimentari e del vino, che rappresentano l'identità dei territori, a beneficio sia delle comunità locali sia di coloro che vengono a godere della bellezza di questa straordinaria regione”.

CONSORZI DOP IGP ESPOSITORI

Ass. Castanicoltori Garfagnana Farina Neccio, Ass. Piccoli Produttori Fagioli di Sorana, Ass. Val. Castagna del Monte Amiata, Assocantuccini - Associazione tra Produttori di Cantuccini Toscani alle Mandorle, Associazione per la tutela della Mortadella di Prato, Coripanf, Cons. del Prosciutto Toscano, Cons. dell'Olio Extravergine di Oliva Chianti Classico DOP, Cons. Olio Extravergine di Oliva Seggiano DOP, Cons. per la Tutela dell'Olio Extravergine di Oliva Toscano IGP, Cons. Produttori Farro della Garfagnana, Cons. Promozione e Tutela del Pane Toscano DOP, Cons. Tutela del Miele della Lunigiana, Cons. Tutela della Cinta Senese DOP, Cons. Tutela della Finocchiona, Cons. Tutela Marrone del Mugello IGP, Cons. Tutela Olio Extravergine Terre di Siena DOP, Cons. Tutela Pecorino Toscano DOP, Consorzio di tutela del Pecorino delle Balze Volterrane, Associazione produttori Lardo di Colonnata, Cons. Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale, Consorzio Vino Chianti, Consorzio del Vino Vernaccia di San Gimignano, Consorzio del Vino Brunello di Montalcino, Consorzio di tutela del vino a denominazione di origine Orcia, Consorzio Chianti Colli Senesi, Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano, Consorzio Vino Chianti Classico, Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana,