

Presentata a Firenze la giornata dedicata a far conoscere il meglio dei prodotti agroalimentari dop e igp

Buyfood Toscana al Santa Maria

Venerdì una vetrina internazionale del gusto con 50 aziende e 16 consorzi di tutela

SIENA

■ E' stata battezzata, ieri a Firenze, la nascita ufficiale di Buyfood Toscana, la prima vetrina internazionale dedicata ai prodotti Dop, Igp e agriqualità della regione. Un evento organizzato dalla Regione Toscana in collaborazione con Promo Firenze, azienda speciale della Camera di Commercio di Firenze, grazie alla collaborazione del Comune di Siena e al supporto della Fondazione **Qualivita**, con la sinergia di Vetrina toscana, il progetto di Regione e Unioncamere Toscana che promuove ristoranti e botteghe che utilizzano prodotti tipici del territorio.

Ad ospitare l'edizione numero zero della manifestazione sarà Siena, una delle città ai vertici del va-

lore prodotto in termini di food&wine in Toscana e in Italia. Venerdì 7 giugno, nella prestigiosa sede del Santa Maria della Scala, sono attesi non meno di 50 i buyer da tutto il mondo: una ventina arriveranno da Paesi extraeuropei, come Australia, Brasile, Canada, Corea del Sud, Emirati Arabi, Giappone, Hong Kong, Israele, Stati Uniti. Le aziende presenti nel Vecchio Spedale saranno 50, insieme ai rappresentanti di 16 fra Consorzi e Associazioni di tutela. Saranno loro i veri protagonisti della giornata. Cinque le categorie di prodotti: "formaggi, latte e derivati", rappresentati dal pecorino delle Balze volterrane dop e dal pecorino toscano dop; "olio extra vergine d'oliva", che avrà per alfiere l'olio

extravergine di oliva Chianti Classico dop, l'olio extravergine di oliva Seggiano dop, l'olio extravergine di oliva toscano 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, per l'agriqualità, la pasta secca e ripiena; "prodotti vegetali", rappresentati dal farro della Garfagnana igp, dal marrone del Mugello igp e castagna Monte Amiata igp, oltre all'orzo tostato agriqualità; "salumi e carni fresche", presenti in forze con cinta senese dop, finocchiona igp, prosciutto toscano dop e vitellone bianco dell'Appennino Centrale igp.

Ad aprire i lavori, alle 9.30, saranno i i saluti dell'assessore regionale

all'agricoltura Marco Remaschi, del sindaco di Siena Luigi De Mossi e del presidente della Camera di commercio di Arezzo e Siena Massimo Guasconi. A seguire, la presentazione della ricerca a cura di Cesare Mazzetti della Fondazione **Qualivita**, e lo show-cooking condotto dalla foodwriter Giulia Scarpaleggia, in arte Juls' Kitchen. Alle 14.30 è in cartellone un incontro, aperto anche in questo caso dall'assessore Remaschi e dal sindaco De Mossi, dedicato a scoprire dati e tendenze relative alla qualità dei prodotti agroalimentari toscani e alla presentazione dei prodotti a marchio dop e igp. L'appuntamento sarà condotto da Luisanna Messeri, con la partecipazione di 16 Consorzi di tutela e di originali testimonial.

C.S.



Specialità regionali

Pronte a invadere la città grazie a menù dedicati nei ristoranti

L'iniziativa

In programma appuntamenti collaterali all'evento dedicato agli addetti ai lavori