BUY FOOD TOSCANA

7ª EDIZIONE
BuyFood Toscana

21 ottobre 2025

Palazzina Reale di
Santa Maria Novella
Piazza della Stazione, Firenze

AgroToscana

Identità, territori, mercati

Programma

10:00-10:30 REGISTRAZIONE PARTECIPANTI
Vestibolo - Palazzina Reale di Santa Maria Novella

10:30-11:00 APERTURA LAVORI
Sala Reale - Palazzina Reale di Santa Maria Novella
Saluti istituzionali

11:00-13:00 INTERVENTI

Identità e valore dell'agricoltura nella Toscana diffusa
Sara Turchetti – IRPET

Economia, paesaggio, cultura alimentare: il modello agroalimentare toscano di fronte alle sfide del mercato
Fabio del Bravo - ISMEA

La rivoluzione dell'AI nel food, tra turismo e innovazione
Mirko Lalli - The Data Appeal Company

Strumenti e servizi digitali per la promozione dell'agroalimentare toscano
Francesco Palumbo - Direttore Fondazione Sistema Toscana

ESPERIENZE DAL TERRITORIO

Associazione per la Valorizzazione della Castagna del Monte Amiata IGP
Consorzio di tutela del Pecorino delle Balze Volterrane DOP
Consorzio di tutela della Finocchiona IGP
Co.RI.Panf. Ricciarelli di Siena IGP
Consorzio olio extravergine di oliva del Chianti Classico DOP
Consorzio per la tutela dello Zafferano di San Gimignano DOP
Consorzio per la Tutela dell'Olio extravergine di oliva Terre di Siena DOP
Associazione Qualità e Origine Rete Toscana DOP e IGP

CELEBRAZIONE *degli anniversari per il riconoscimento di:*
Castagna del Monte Amiata IGP
Chianti Classico DOP
Consorzio Terre di Siena DOP
Zafferano di San Gimignano DOP
Ricciarelli di Siena IGP
Finocchiona IGP
Pecorino delle Balze Volterrane DOP

Conduce **Simona Bellocci**
giornalista - caporedattore intoscana.it

13:00 – 14:00 LIGHT LUNCH
Vestibolo - Palazzina Reale di Santa Maria Novella
A cura dell'Associazione QU.O.RE. TOSCANA DOP e IGP con prodotti DOP e IGP della Toscana e i dolci offerti dall'Associazione Festival Delle Pasticcerie di Firenze

14:30 – 18:00 Apertura spazio espositivo dei prodotti DOP e IGP della Toscana
Sala Spiga - Palazzina Reale di Santa Maria Novella

ESPOSIZIONE DEI PRODOTTI DOP E IGP DELLA TOSCANA

Associazione per la Valorizzazione della Castagna del Monte Amiata IGP
Consorzio di tutela del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP
Consorzio di Tutela della Cinta Senese DOP
Consorzio Miele della Lunigiana DOP
Consorzio olio extravergine di oliva del Chianti Classico DOP
Consorzio Olio Seggiano DOP
Consorzio per la tutela dei Cantuccini Toscani IGP
Consorzio per la tutela del Pane Toscano DOP
Consorzio per la Tutela dell'Olio extravergine di oliva Terre di Siena DOP
Consorzio per la Tutela dell'Olio Toscano IGP
Consorzio tutela Pecorino Toscano DOP

15:00 – 18:00 COOKING SHOW
di *"Storie di moderni contadini in cucina"* con lo chef Gian Piero Fava con la conduzione di **Simona Bellocci**
Sala Spiga - Palazzina Reale di Santa Maria Novella

14:00 – 18:00 MASTERCLASS DEI PRODOTTI
Sala Reale - Palazzina Reale di Santa Maria Novella

- **14:50 – 15:10**
  Olio Seggiano DOP e Olio Terre di Siena DOP
- **15:30 – 15:50**
  Pane toscano DOP
- **16:10 – 16:30**
  Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP
- **16:50 – 17:10**
  Miele della Lunigiana DOP
- **17:30 – 17:50**
  Cantuccini Toscani IGP

Un evento di
Regione Toscana
Camera di Commercio Firenze
dal 1770 la casa delle imprese

Organizzato da
PromoFirenze
AZIENDA SPECIALE Camera di Commercio di Firenze
fondazione sistema toscana

Con la collaborazione di
TOSCANA PROMOZIONE TURISTICA
VETRINA TOSCANA