

SUCCESSO DI PUBBLICO VIRTUALE E REALE PER BUYFOOD TOSCANA 2020



Più di 400 incontri B2B, oltre il 90% di soddisfazione di buyer e seller.

7.000 utenti collegati alle dirette streaming dell'inaugurazione e dei cooking show.

Siena, 06 ottobre – Oltre 400 incontri B2B per 24.000 minuti di video meeting e oltre il 90% di soddisfazione dei partecipanti. 7.000 utenti collegati alle dirette web dell'inaugurazione e dei cooking show per un bacino di circa 17.000 contatti. Questi sono solo alcuni dei numeri di BuyFood Toscana 2020, la manifestazione di Regione Toscana e Camera di Commercio di Firenze – PromoFirenze dedicata ai prodotti DOP, IGP e Agriqualità della regione, organizzata da Fondazione Sistema Toscana grazie alla collaborazione del Comune di Siena e al supporto di Assocamerestero e della Fondazione Qualivita. L'evento, che si è svolto dal 28 settembre al 2 ottobre, si è avvalso della sinergia di Vetrina Toscana, il progetto di Regione e Unioncamere Toscana che promuove ristoranti e botteghe che utilizzano prodotti tipici del territorio toscano.

Per la sezione B2B **45 imprese toscane** selezionate da Regione Toscana tramite avviso pubblico hanno incontrato su apposita piattaforma online **38 buyers internazionali** provenienti da:

Usa, Canada, Russia, Giappone, Israele, Sud Corea, Belgio, Francia, Germania, UK, Spagna, Lettonia, Lituania, Lussemburgo, Paesi Bassi, Svezia e Svizzera. I questionari post evento hanno registrato il **90,2% di soddisfazione** sugli incontri effettuati da parte dei **seller** e il **92,3% da parte dei buyer**. Ma un dato ancora più significativo è il **90,1%** di riscontri positivi da parte degli operatori partecipanti sulla **possibilità di proseguire i rapporti di business avviati** con BuyFood Toscana 2020.

La manifestazione ha avuto anche una parte dedicata agli operatori della comunicazione. **L'inaugurazione** si è tenuta il 29 settembre a **Siena presso il Complesso di Santa Maria della Scala** alla presenza di istituzioni, organizzatori e di un nutrito gruppo di giornalisti. Il 30 settembre si sono susseguiti due **cooking show** con gli chef **Silvia Baracchi** e **Stefano Pinciaroli** nella splendida **Loggia dei Nove di Palazzo Pubblico a Siena**, anche questi trasmessi in diretta web, in cui i protagonisti assoluti sono stati ancora una volta i prodotti DOP/IGP toscani. Il primo dedicato ai giornalisti europei e il secondo pensato per la stampa e i food lovers italiani. I cooking show sono stati organizzati grazie al supporto di Extraordinary True Italian Taste, MAECI, Assocamere Estero e Camera di Commercio Arezzo-Siena.

Per permettere a tutti di seguire l'evento, l'inaugurazione e i cooking show sono stati trasmessi in **diretta video streaming** su www.regione.toscana.it, www.intoscana.it, www.buyfoodtoscana.it, sui profili FB di buyfoodtoscana, intoscana.it, cameracommercioFI, vetrinatoscana.it e YouTube di Intoscana.it e vetrinatoscana.it. L'inaugurazione e il cooking show in italiano hanno registrato complessivamente nel corso della diretta, sui vari canali social attivati, **3.000 utenti collegati** con una copertura di **audience** che ha superato, nelle ore dei live, i **7.000 utenti**. Il **cooking show in inglese** ha registrato un totale di **4.000 utenti collegati** nei vari momenti della diretta con il raggiungimento di un

pubblico di oltre **10.000 persone** all'interno dell'ecosistema digitale di Visit Tuscany. I video dell'inaugurazione e del cooking show sono ancora molto cliccati superando ad oggi le 3.000 visualizzazioni.

Infine, l'1 e 2 ottobre si è tenuto il **press tour** che ha portato un gruppo di giornalisti nazionali di redazioni del settore food e agricoltura ad immergersi nella tradizione agroalimentare toscana. I partecipanti hanno assistito alla lavorazione del Pecorino Toscano DOP, della Finocchiona IGP, della Cinta Senese DOP e del Prosciutto Toscano DOP. Hanno visitato un'azienda di dolci tipici senesi come i Ricciarelli di Siena IGP, il primo dolce italiano tutelato per l'Italia, e Panforte di Siena IGP. Infine, hanno visitato un allevamento di Cinta senese Dop allo stato semi brado e hanno degustato gli Olii Extra vergine di oliva Chianti Classico DOP e Toscano IGP in un frantoio nel Chianti.